

BRAUN

TriForce Power Blender



Instructions
Type JB 901AN

Register your product
www.braunhousehold.com

JB 9040
JB 9041

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS.

BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY. STORE OUT OF REACH OF CHILDREN.

1. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Close supervision is necessary when an appliance is used by or near children.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or removing contents from the jug.
5. Never put hands into the jug or handle the blades with appliance plugged in.
6. To protect against fire, electric shock and injuries to persons, do not place cord, plug, or base unit in water or other liquids.
7. To reduce the risk of injury, never place any blade assembly on the base unit unless assembled to the jug or bottle.
8. The use of attachments, including canning or ordinary jars, not recommended or sold by Braun may cause fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
9. Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Return the appliance to the nearest authorized Braun service center for examination, repair or adjustment.
10. Avoid any contact with blades or moveable parts.
11. Do not use outdoors or for anything other than its intended purpose.
12. Do not use the blender for anything other than food and/or beverage preparation. Misuse may cause injury.
13. Never leave your blender unattended while it is running.
14. Keep hands and utensils out of the jug while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender itself. A rubber or plastic spatula may be used, but must be used only when the blender is turned OFF.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
16. Flashing light indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen or start/stop button.
17. Do not operate without the lid in place. Remain the measuring cap in place when blending hot liquids.
18. Do not blend hot liquids or carbonated food in the Smoothie2Go attachment.
19. We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.
20. Tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
21. Never attempt to operate without the centering pad.
22. Be careful when blending hot liquids in the jug using the manual mode. Start blending on speed 1 to avoid possible burns due to escaping steam and splashes. The maximum allowed amount of hot liquid ingredients in the jug is 6 cups / 48 fl oz.
23. Do not insert hot ingredients (warmer than 25 °C / 75 °F) when using the hot soup function, i.e. the program soup with texture smooth.
24. The coupling seat may be hot after running – do not touch.
25. Maximum rating is based on the jug that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les mesures de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures, y compris ce qui suit:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

LES LAMES SONT TRANCHANTES. RANGER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes qui ne disposent pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité, il convient d'assurer une étroite surveillance.
3. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant quand vous ne l'utilisez pas ou avant d'enlever ou d'installer des pièces et avant de le nettoyer ou de retirer le contenu du bol/Smoothie2Go.
5. Ne jamais mettre les mains dans le bol ni manipuler les lames lorsque l'appareil est branché.
6. Pour prévenir les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil de base dans l'eau ou dans d'autres liquides.
7. Afin de réduire le risque de blessures, ne jamais placer l'assemblage de lames sur la base sans l'avoir d'abord assemblé sur le bol ou Smoothie2Go bouteille.
8. L'utilisation d'accessoires, y compris les pots mason ou ordinaires, qui ne sont pas recommandés ou vendus par Braun peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
9. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche, ainsi que l'appareil pour y déceler tout dommage. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Renvoyez l'appareil au centre de service Braun agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
10. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur ni à d'autres fins que celles prévues.
12. Ne pas utiliser le mixeur pour autre chose que la préparation d'aliments et/ou de boissons. Une utilisation inappropriée peut provoquer des blessures.
13. Ne jamais laisser le mixeur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
14. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du bol/Smoothie2Go lors du mélange afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. On peut utiliser une spatule en caoutchouc mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil est éteint.
15. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
16. Un voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact fortuit avec l'écran tactile ou le bouton de start/stop.
17. Ne pas faire fonctionner sans que le couvercle soit en place. Garder le couvercle du doseur en place lors du mélange de liquides chauds.
18. Ne pas mélanger de liquides chauds ni de boissons gazeuses dans l'accessoire Smoothie2Go.
19. Nous recommandons de conserver les matériaux d'emballage d'origine au cas où vous en auriez besoin pour une expédition de l'appareil. Tenir tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.
20. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la partie principale du couvercle est en place.
21. Ne tentez jamais d'utiliser l'appareil sans le bloc de centrage.
22. Faites preuve de prudence lors du mixage de liquides chauds dans le bol en mode manuel. Commencez le mixage en vitesse 1 afin d'éviter d'éventuelles brûlures dues à des jets de vapeur ou de liquide. La quantité maximale admissible d'ingrédients liquides chauds dans le bol est de 6 tasses / 140 cl.
23. N'insérez pas d'ingrédients chauds (plus de 25 °C) lors de l'utilisation de la fonction Soupe chaude, c'est-à-dire le programme soupe avec texture lisse.
24. L'accouplement peut être chaud après le fonctionnement – ne pas y toucher.
25. Puissance nominale maximale avec le pichet, qui est le plus puissant et d'autres équipements recommandés peuvent s'avérer être considérablement moins puissants.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CUIDADOS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS. MANÉJELAS CON CUIDADO. MANTÉNGALAS FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

1. El aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato.
2. Es necesaria una supervisión de cerca cuando se usa un dispositivo con la intervención o cerca de niños.
3. Los niños deben recibir supervisión para asegurar que no jueguen con el dispositivo.
4. Desconecte del enchufe cuando no esté usándose, antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de limpiarlo o eliminar contenidos de la jarra.
5. Nunca ponga las manos dentro de la jarra ni manipule las cuchillas con el aparato enchufado.
6. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no coloque el cable, la clavija ni la base de la unidad en agua u otros líquidos.
7. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de las cuchillas en la base, a menos que esté ensamblado con la jarra o Smoothie2Go botella.
8. El uso de accesorios, incluyendo jarras comunes o latas de conservas, no recomendados o vendidos por Braun, puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones a las personas.
9. Inspeccione periódicamente el cable de corriente, la clavija y el aparato en sí por si hubiera daños. No lo utilice si está dañado de cualquier manera o después que el aparato muestre un mal funcionamiento. Devuelva el aparato al centro de servicio de Braun autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
10. Evite cualquier contacto con las cuchillas o piezas móviles.
11. No lo use al aire libre o para ninguna cosa que no sea el propósito para el que se diseñó.
12. No utilice la batidora para nada que no sea la preparación de alimentos y bebidas. El mal uso puede provocar heridas.
13. Nunca deje su batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
14. Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra mientras esté batiendo, a fin de reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la misma batidora. Se puede utilizar una espátula de goma o plástico, pero se debe usar sólo cuando la batidora esté apagada.
15. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador o toque superficies calientes.
16. Una luz que parpadea indica que está listo para funcionar. Evite el contacto inadvertido con la pantalla táctil o el botón start/stop.
17. No lo opere sin que la tapa esté en su sitio. Mantenga el tapón medidor en su lugar al batir líquidos calientes.
18. No bata líquidos calientes o alimentos carbonatados en el accesorio Smoothie2Go.
19. Le sugerimos que guarde todos los materiales de embalaje en caso de que sea necesario el envío de la máquina en el futuro. Conserve todas las bolsas de plástico lejos de los niños.
20. El apisonador que se incluye debe usarse solo cuando está colocada la parte principal de la tapa.
21. Nunca intente operar sin la almohadilla guía.
22. Tenga cuidado cuando procese líquidos calientes en la jarra usando el modo manual. Inicie el procesador en la velocidad 1 para evitar posibles quemaduras por el escape de vapor y salpicaduras. La cantidad máxima permitida de ingredientes líquidos calientes en la jarra es de 6 tazas / 48 fl oz.
23. No inserte ingredientes calientes (más calientes que 25 °C / 75 °F) cuando use la función de sopa caliente; es decir, el programa de sopa con textura suave.
24. La base del acoplamiento puede estar caliente después de funcionar: no tocar.
25. La clasificación máxima con la jarra que consume la mayor potencia, y otros accesorios recomendados quizás consuman una potencia considerablemente menor.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Les spécifications de conception ainsi que ce manuel d'utilisation peuvent être sujets à des modifications sans préavis.

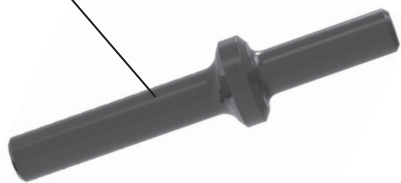
Las especificaciones de diseño y estas instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Please do not dispose the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Il sera à déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Por favor no depositar el producto en los desechos domésticos al final de su vida útil. La licuadora podrá depositarse en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.

12 Tamper
Pilon
Apisonador



1 Measuring Cap
Bouchon doseur
Tapón medidor



11 Lid incl. gasket
Couvercle avec joint du couvercle
Tapa con junta de la tapa



2 68 oz/2 l **tritan** Jug
68 oz/2 l Pichet en **tritan**
68 oz/2 l Jarra de **tritan**



10 Cord Storage (on back side)
Logement du cordon (à l'arrière)
Almacenamiento del cordón (en la parte de atrás)



3 PrecisionEdge blade
PrecisionEdge lame
PrecisionEdge cuchilla



9 Motor Base
Base-moteur
Cuerpo del motor

4 Centering Pad
Bloc de centrage
Almohadilla guía

8 Illuminated Touch Display
Écran tactile éclairé
Display táctil iluminada

5 iTextureControl Dial
Molette iTextureControl
Indicador iTextureControl

7 Timer
Minuteur
Temporizador

6 On/Off Switch
Bouton marche/arret
Botón de encendido/apagado

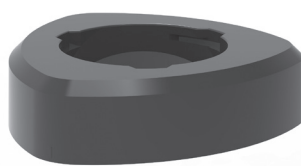


*included with certain models only / inclus avec certains modèles / solo se incluye con algunos modelos

13 20 oz/600 ml Smoothie2Go
tritan bottle incl. drinking lid*
Bouteille Smoothie2Go de
20 oz/600 ml en **tritan** y compris
le couvercle à boire*
Botella de 600 ml Smoothie2Go
de **tritan** incluyendo tapa
para beber*



14 Smoothie2Go Adaptation Skirt*
Jupe d'adaptation Smoothie2Go*
Faldón de adaptación
Smoothie2Go*



15 Smoothie2Go Blade Group
incl. gasket*
Couteaux Smoothie2Go avec
joint*
Grupo de cuchillas Smoothie2Go, incluye empaque*



I Processing Table – Jug

	Max.	Max.	smoothie	soup	chop	ice crush	frozen dessert	spread	
	 oz lb	 cup fl. oz.	Program	Texture			 sec.		
Smoothie/Milkshake/ Nut milk	8.5 cups 68 fl oz							AUTO	
Soup/Sauce/Baby food (cold ingredients)	7.5 cups 60 fl oz							AUTO	
Soup/Sauce/Baby food (hot ingredients)	7.5 cups 60 fl oz							AUTO	
Vegetables (chopped)	40 oz / 2.5 lb							AUTO	
Salsa/Guacamole/Dips	24 oz / 1.5 lb							AUTO	
Parmesan/Chocolate	9 oz							AUTO	
Nuts	7 - 14 oz							AUTO	
Meat	24 oz / 1.5 lb							AUTO	
Ice crush	12 ice cubes							AUTO	
Icy drink (with ice cubes)	8.5 cups 68 fl oz							AUTO	
Ice cream, Sorbet, Frozen yogurt	32 oz / 2 lb							AUTO	
Nut butter, Hummus, Pesto, Dressing	24 oz / 1.5 lb							AUTO	
Mayonnaise	Max. 4 egg yolks 2 cups/17 fl oz							60 sec speed 1-3 60 sec speed 7	
Batter	7.5 cups 60 fl oz							45-60 sec speed 1 → 10	
Onions	40 oz / 2.5 lb							10-15x pulse speed 6	
Herbs	0.5 - 1 oz							5-10x pulse speed 10	
Cookies/Bread Crumps	3 - 11 oz							5-10x pulse speed 6	

I Tableau de préparation – Pichet

	Max.	Max.	smoothie soup chop ice crush frozen dessert spread						
			Programme	Texture		sec.			
Smoothie/Milk-shake/ Lait de noix	8,5 tasses 68 fl oz		smoothie	Smooth/Medium/Coarse	AUTO				
Soupe/Sauce/ Nourriture pour bébé (ingrédients froids)	7,5 tasses 60 fl oz		soup	Smooth (fonction soupe chaude)	AUTO				
Soupe/Sauce/ Nourriture pour bébé (ingrédients chauds)	7,5 tasses 60 fl oz		soup	Medium/Coarse	AUTO				
Légumes (émincés)	40 oz / 2,5 lb		chop	Smooth/Medium/Coarse	AUTO				
Sauce salsa/ Guacamole/ Sauces froides pour l'apéritif	24 oz / 1,5 lb		chop	Smooth/Medium /Coarse	AUTO				
Parmesan/Chocolat	9 oz		chop	2x Smooth/2x Medium/ 2x Coarse	AUTO				
Noix	7 - 14 oz		chop	2x Smooth/2x Medium/ 2x Coarse	AUTO				
Viande	24 oz / 1,5 lb		chop	2x Smooth/2x Medium/ 2x Coarse	AUTO				
Glace pilée	12 glaçons		ice crush	Smooth/Medium /Coarse	AUTO				
Boisson glacée (avec glaçons)	8,5 tasses 68 fl oz		ice crush	Smooth/Medium/Coarse	AUTO				
Crème glacée, Sorbet, Yaourt glacé	32 oz / 2 lb		frozen dessert	Smooth/Medium/Coarse	AUTO				
Beurre de noix, Houmous, Pesto, Vinaigrette	24 oz/ 1,5 lb		spread	Smooth/Medium/Coarse	AUTO				
Mayonnaise	Max. 4 jaunes d'œuf 2 tasses / 17 fl oz		manual	-	60 s vitesse 1-3 60 s vitesse 7				
Pâte	7,5 tasses 60 fl oz		manual	-	45-60 s vitesse 1 → 10				
Oignons	40 oz / 2,5 lb		pulse	-	pulse x10- 15 vitesse 6				
Herbes	0.5 - 1 oz		pulse	-	pulse x5- 10 vitesse 10				
Biscuits/Pain sec	3 - 11 oz		pulse	-	pulse x5- 10 vitesse 6				

I Tabla de procesamiento – Jarra

	Max.	Max.	smoothie	soup	chop	ice crush	frozen dessert	spread	
	 oz lb	 cup fl. oz.	Programa	Textura			 sec.		
Batido/Malteada/ Leche de nuez	8.5 tazas 68 fl oz			Smooth/Medium/Coarse			AUTO		
Sopa/Salsa/ Papilla para bebé (ingredientes fríos)	7.5 tazas 60 fl oz			Smooth (función de sopa caliente)			AUTO		
Sopa/Salsa/ Papilla para bebé (Ingredientes calientes)	7.5 tazas 60 fl oz			Medium/Coarse			AUTO		
Vegetales (rebanados)	40 oz / 2.5 lb			Smooth/Medium/Coarse			AUTO		
Salsa/Guacamole/Dips	24 oz / 1.5 lb			Smooth/Medium /Coarse			AUTO		
Parmesano/Chocolate	9 oz			2x Smooth/2x Medium/ 2x Coarse			AUTO		
Nueces	7 - 14 oz			2x Smooth/2x Medium/ 2x Coarse			AUTO		
Carne	24 oz / 1.5 lb			2x Smooth/2x Medium/ 2x Coarse			AUTO		
Triturar hielo	12 cubos de hielo			Smooth/Medium /Coarse			AUTO		
Bebida helada (con cubos de hielo)	8.5 tazas 68 fl oz			Smooth/Medium/Coarse			AUTO		
Helado, Sorbete, Yogur congelado	32 oz /2 lb			Smooth/Medium/Coarse			AUTO		
Mantequilla de nuez, Hummus, Pesto, Aderezo	24 oz/ 1.5 lb			Smooth/Medium/Coarse			AUTO		
Mayonesa	Máximo 4 yemas de huevo 2 tazas/17 fl oz			-			60 segundos velocidad 1-3 60 segundos a velocidad 7		
Masa	7.5 tazas 60 fl oz			-			45-60 segundos a velocidad 1 → 10		
Cebollas	40 oz / 2.5 lb			-			10- 15x velocidad de pulso 6		
Hierbas	0.5 - 1 oz			-			5- 10x velocidad de pulso 10		
Galletas/Pan molido	3 - 11 oz			-			5- 10x velocidad de pulso 6		

II Processing Table – Smoothie2Go Bottle

	Max.	Max.						
			Program	Texture			 sec.	
Smoothie/Milkshake	2.5 cups / 20 fl oz (max. 8 oz frozen fruit)			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	
Ice crush	4 ice cubes			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	
Icy drink (with ice cubes)	2.5 cups / 20 fl oz			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	

II Tableau de préparation – Accessoire Smoothie2Go

	Max. 	Max. 						
			Programme	Texture			 sec.	
Smoothie/Milk-shake	2,5 tasses / 20 fl oz (max. 8 oz de fruits surgelés)			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	
Glace pilée	4 glaçons			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	
Boisson glacée (avec glaçons)	2,5 tasses / 20 fl oz			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	

II Tabla de procesamiento – Aditamento Smoothie2Go

	Max. 	Max. 						
			Programa	Textura			 sec.	
Batido/Malteada	2.5 tazas / 20 fl oz (máx. 8 oz de frutas congeladas)			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	
Triturar hielo	4 cubos de hielo			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	
Bebida helada (con cubos de hielo)	2.5 tazas / 20 fl oz			Smooth/Medium/Coarse			AUTO	

Before First Use

Clean all parts before using the blender for the first time – refer to „Care and Cleaning“.

Avant la Première Utilisation

Nettoyez toutes les pièces avant d'utiliser le blender pour la première fois – référez-vous au paragraphe intitulé « Entretien et Nettoyage ».

Antes del Primer Uso

Limpie todas las partes antes de usar la batidora por primera vez - consulte «Cuidado y Limpieza».

Blending

When switched on and any container is assembled **MANUAL** lights up and the **START/STOP** is flashing, indicating the appliance is ready to use.

Mélange

Lorsque le blender est démarré et que tout accessoire est assemblé, **MANUAL** s'allume et le bouton **START/STOP** clignote, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

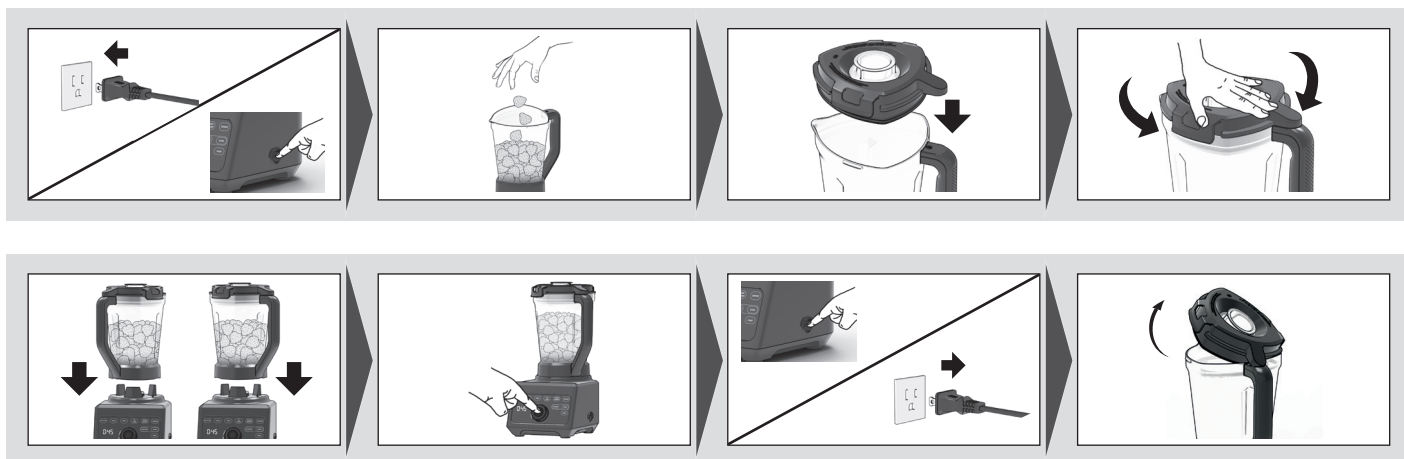
Mezcla

Cuando se enciende y cualquier accesorio está montado, **MANUAL** se enciende y **START/STOP** parpadea, lo que indica que el aparato está listo para usar.

Using the Jug

Utiliser le Pichet

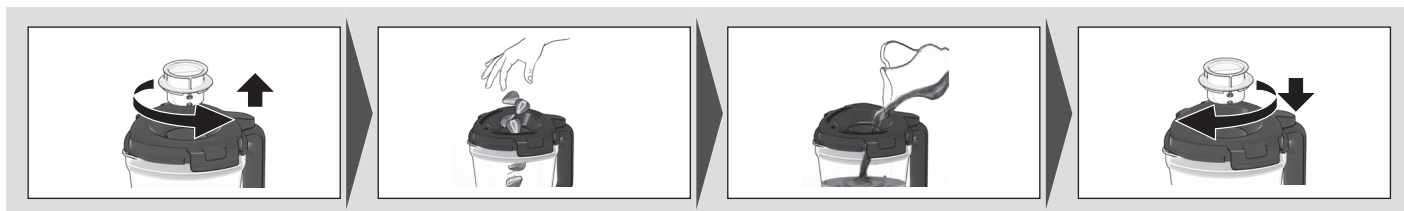
Usando la Jarra



By removing the measuring cap you can add additional ingredients or liquids at low speed.

En retirant le bouchon doseur, vous pouvez ajouter des ingrédients ou des liquides supplémentaires à faible vitesse.

Al quitar la tapa medidora, puede agregar ingredientes o líquidos adicionales a baja velocidad.



Automatic Food Programs and Texture Modes

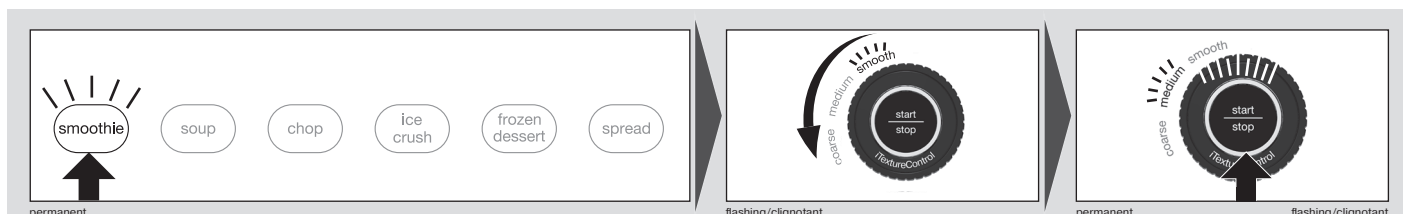
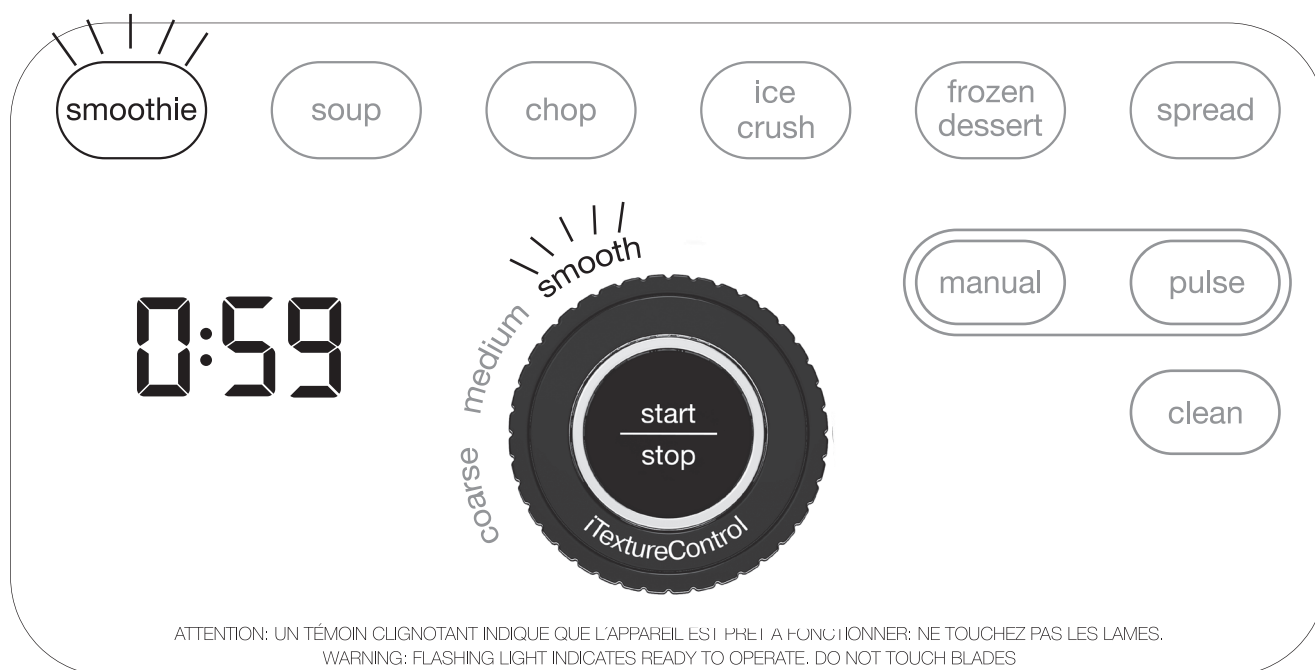
First, select one of the 6 automatic food programs and then select your desired texture to deliver your preferred consistency. Once you press START the timer shows the total blending time and counts down. The program stops automatically when the countdown ends. To stop the program in advance, press any button.

Programmes Alimentaires Automatiques et Modes de Texture

Tout d'abord, sélectionnez l'un des six programmes alimentaires automatiques puis sélectionnez la texture de votre choix pour obtenir votre consistance préférée. Après avoir appuyé sur START, le minuteur affiche le temps de mixage total et effectue un compte à rebours. Le programme s'arrête automatiquement à la fin du compte à rebours. Pour arrêter le programme avant la fin, appuyez sur n'importe quel bouton.

Programas Automáticos de Alimentos y Modos de Textura

Primero seleccione uno de los 6 programas automáticos de alimentos y seleccione su textura deseada para entregar su consistencia preferida. Una vez que presione START, el temporizador muestra el tiempo de mezcla total y la cuenta regresiva. El programa se detiene automáticamente cuando termina el conteo. Para detener el programa con anticipación, presione cualquier botón.



For detailed processing instructions refer to table I.

Pour les instructions de fonctionnement détaillées voir le tableau I.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el proceso, consulte la tabla I.

Pause

To pause the program press START/STOP. The timer and the dial start flashing indicating the pause mode. To continue the program press START/STOP again.

Pause

Pour interrompre le programme, appuyez sur START/STOP. Le minuteur et la molette commencent à clignoter en indiquant le mode pause. Pour reprendre le programme, appuyez à nouveau sur START/STOP.

Pausa

Pulse el botón START/STOP para pausar el programa. El temporizador y el indicador comienzan a parpadear indicando el modo de pausa. Pulse el botón START/STOP de nuevo para continuar el programa.

Hot Soup Function

When using the program „**soup**“ + texture „**smooth**“ the blades in the jug reach speeds fast enough to bring cold ingredients to steaming hot in about 6 minutes.

Caution: Do not insert hot ingredients (warmer than 25 °C / 75 °F) when using this function. When preparing soups with hot pre-cooked ingredients use medium/coarse texture.

Fonction Soupe Chaude

Lors de l'utilisation du programme « **soup** » + texture « **smooth** », les couteaux du pichet atteignent une vitesse suffisante pour mettre les ingrédients froids sous vapeur chaude en 6 minutes environ.

Attention : N'insérez pas d'ingrédients chauds (plus de 25 °C) lors de l'utilisation de cette fonction. Pour préparer des soupes avec des ingrédients pré-cuits chauds, utilisez la texture medium/coarse

Función de Sopa Caliente

Cuando use el programa „**soup**“ + textura „**smooth**“, las cuchillas en la jarra alcanzan velocidades lo suficientemente rápidas como para que los ingredientes fríos estén humeando en unos 6 minutos.

Precaución: No inserte ingredientes calientes (más calientes que 25 °C / 75 °F) cuando use esta función. Cuando prepare sopas calientes con ingredientes cocinados previamente, utilice la textura medium/coarse.

Manual Mode

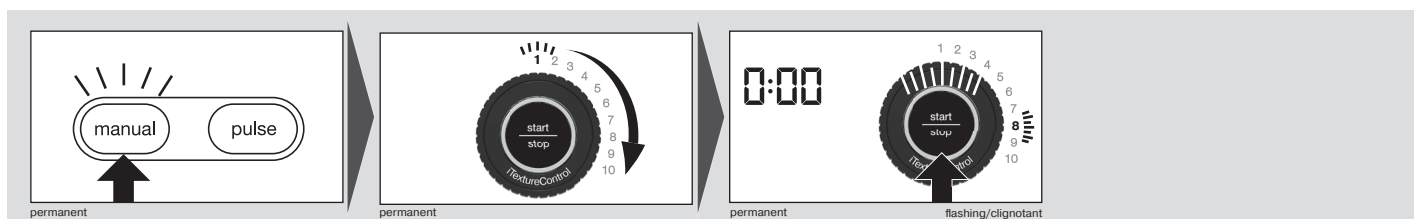
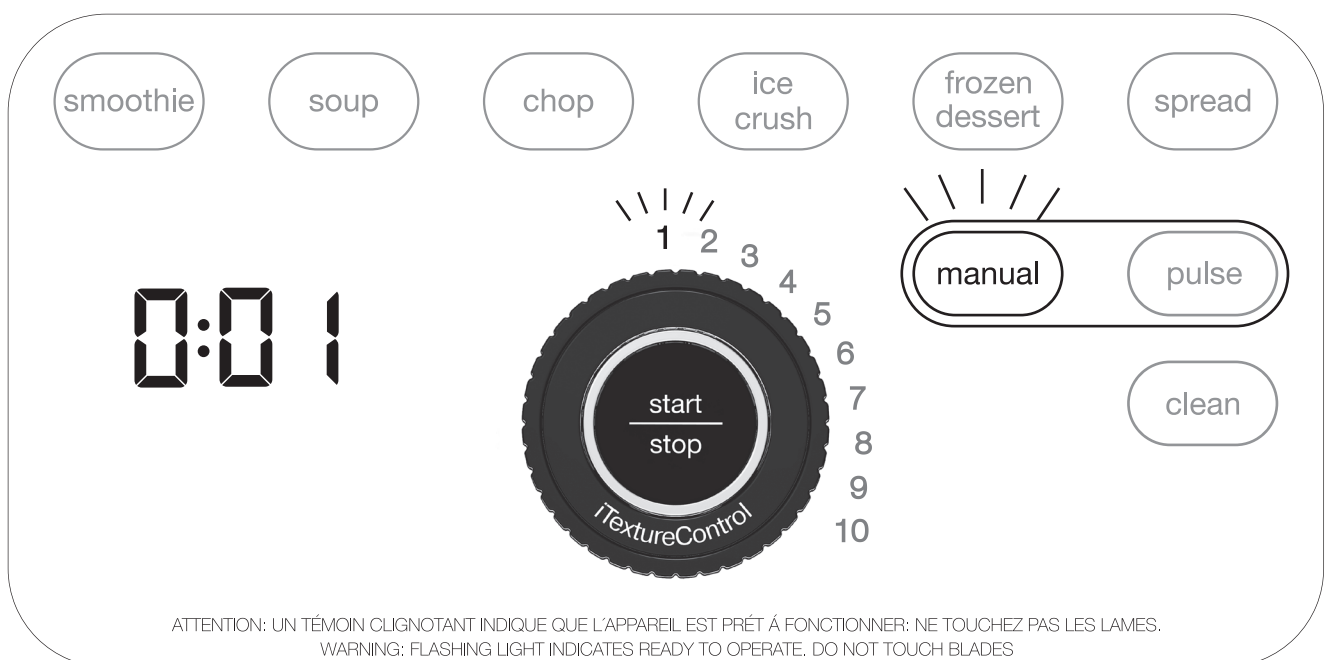
To start or stop blending, press the START/STOP button. The timer counts up.

Mode Manual

Pour démarrer ou arrêter le blender, appuyez sur le bouton START/STOP. La minuterie compte.

Modo Manual

Para iniciar o detener el licuado, presione el botón START/STOP. El temporizador cuenta.



For detailed processing instructions refer to table I.

Pour les instructions de fonctionnement détaillées voir le tableau I.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el proceso, consulte la tabla I.

Pulse Mode

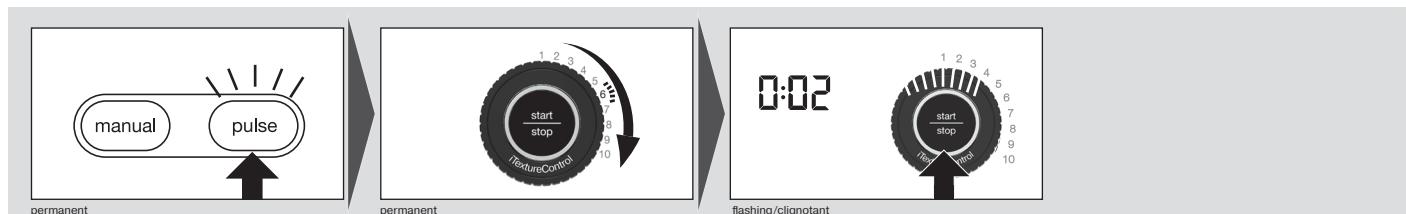
The pulse mode can be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chopping. Pulse at desired speed. Duration depends on how long you press the START/STOP button.

Mode pulse

Le mode « pulse » peut être utilisé pour hacher des plus gros morceaux d'aliments ou pour contrôler la texture des aliments pendant le hachage. La durée dépend de la durée pendant laquelle vous appuyez sur le bouton START/ STOP.

Modo Pulsación

El modo pulsación puede usarse para romper piezas más grandes de alimentos o para controlar la textura de la comida cuando se corte. La duración depende de cuánto tiempo presione el botón START/ STOP.



Using the Double Function Measuring Cap

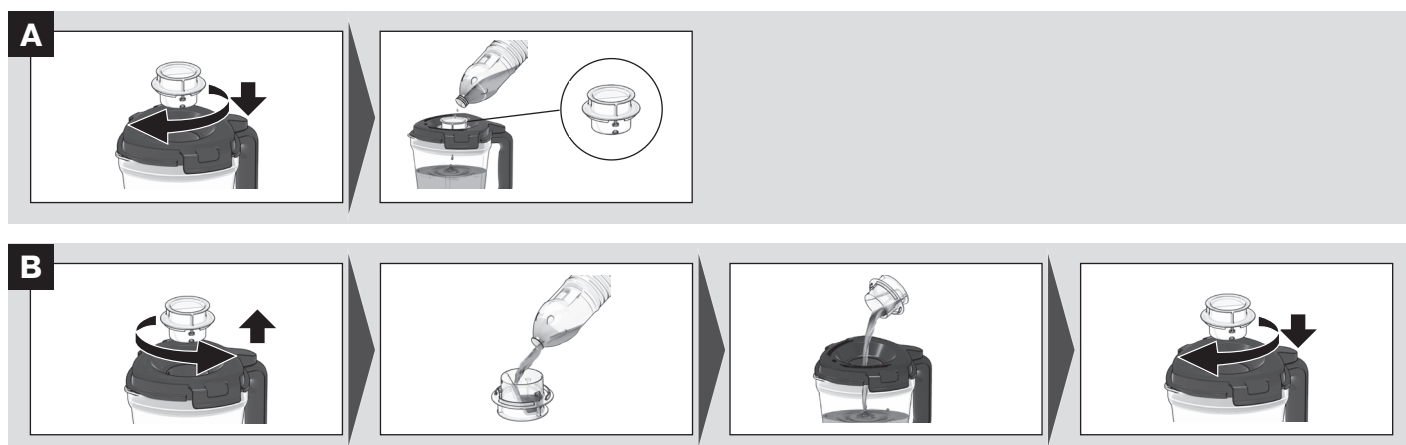
During operation use the measuring cap to slowly add oil through the dripping hole to emulsify sauces and dressings (A) or easily add small amounts of liquids (B).

Utilisation du Bouchon Doseur Double Fonction

Pendant le fonctionnement, utilisez le bouchon doseur pour ajouter lentement de l'huile par l'orifice d'égouttage afin d'émulsifier les sauces et les vinaigrettes (A) ou d'ajouter facilement de petites quantités de liquides (B).

Utilizar el Tapón Medidor de Doble Función

Durante la operación, use el tapón medidor para añadir lentamente aceite a través del orificio de escurrimiento para emulsificar salsas y aderezos (A) o añadir con facilidad cantidades pequeñas de líquidos (B).



Using the Tamper

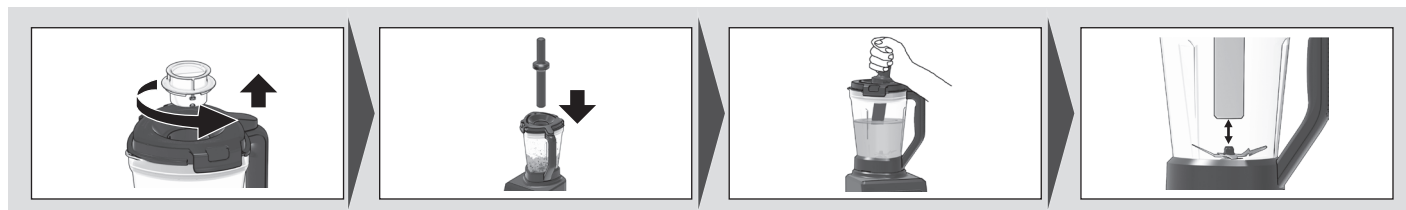
It helps to push unmixed ingredients down from the jug wall and to bring thick mixtures into the blades while blending. The supplied tamper will not touch the blade when used through the opening of the measuring cap.

Utilisation du Pilon

Il aide à pousser les ingrédients non mélangés de la paroi jusqu'au fond du pichet et à entraîner les mixtures épaisses dans les couteaux pendant le mixage. Le pilon fourni ne touchera pas les couteaux s'il est utilisé à travers l'ouverture du bouchon doseur.

Utilizar el Apisonador

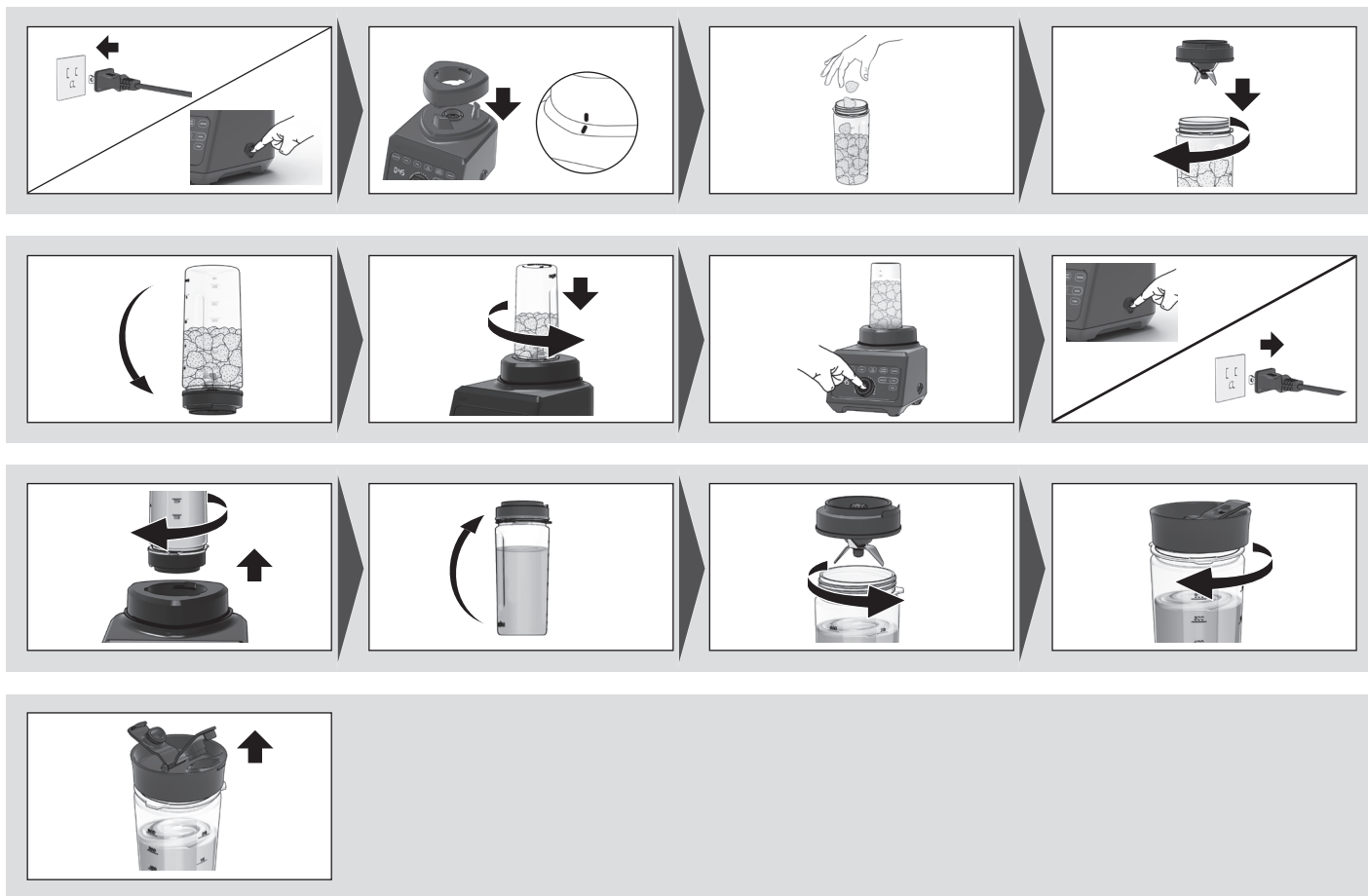
Ayuda a empujar ingredientes que no se mezclaron desde la pared de la jarra para que las mezclas gruesas lleguen a las cuchillas mientras se mezcla. El apisonador incluido no tocará la cuchilla cuando se usa a través de la abertura de la tapa medidora.



Blending with the Smoothie2Go Bottle

Mélange avec la Bouteille Smoothie2Go

Mezcla con la Botella de Smoothie2Go



Note: When using the Smoothie2Go bottle the programs **smoothie** and **ice crush** are available for use. The Smoothie2Go bottle must not be used to blend hot foods or carbonated liquids.

If not included, the Smoothie2Go bottle can be purchased in stores, through the Braun Household website, or by calling Customer Service.

For detailed processing instructions refer to table II.

Remarque: Lors de l'utilisation de la bouteille Smoothie2Go, les programmes **smoothie** et **ice crush** sont disponibles. La bouteille Smoothie2Go ne doit pas être utilisée pour mixer des aliments chauds ou des liquides gazeux.

Si non inclus, la bouteille Smoothie2Go peut être achetée en magasin, sur le site Web de Braun Household ou en appelant le service après-vente Braun.

Pour les instructions de fonctionnement détaillées voir le tableau II.

Nota: Cuando utilice la botella Smoothie2Go, podrá utilizar los programas **smoothie** y **ice crush**. La botella Smoothie2Go no debe usarse para batir comidas calientes o líquidos carbonatados.

Si no está incluida, la botella de Smoothie2Go se puede comprar en las tiendas, a través del sitio web de Braun Household o llamando al Servicio de atención al cliente de Braun.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el proceso, consulte la tabla II.

Auto Off

The appliance assembled with the jug stops blending automatically after 6 minutes processing time in manual mode and assembled with the Smoothie2Go bottle after 2 minutes. To re-start operation, press START/STOP.

Auto Off

En mode manuel, l'appareil arrête automatiquement le mixage au bout de 6 minutes s'il est monté avec le pichet et au bout de 2 minutes s'il est monté avec la bouteille Smoothie2Go. Pour redémarrer l'opération, appuyez sur START/STOP.

Auto Off

El dispositivo ensamblado con la jarra deja de mezclar automáticamente después de 6 minutos de procesamiento en el modo manual y se ensambla con la botella Smoothie2Go después de 2 minutos. Para reiniciar la operación, presione START/STOP.

Stand-By

If no speed or mode is selected the appliance enters into stand-by mode automatically after 2 minutes and all indicator lights are switched off, only the timer is dimmed and shows „--:--“. To re-activate the blender press any button or move the dial.

Stand-By

Si aucune vitesse ou aucun mode n'est sélectionné(e), l'appareil passe en mode de veille automatiquement au bout de 2 minutes et tous les témoins s'éteignent. Seul le minuteur affiche « --:-- » en éclairage atténué. Pour réactiver le blender, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez la molette.

Stand-By

Si no se selecciona ninguna velocidad o modo, el dispositivo entra en modo de espera automáticamente después de 2 minutos y todas las luces indicadoras se apagan. Solo el temporizador se atenúa y muestra „--:--“. Para reactivar el procesador, presione cualquier botón o mueva el indicador.

Thermal Motor Protection

The blender is equipped with a thermal protector which protects the motor from overheating. If the motor shuts down during operation, unplug the blender and let it cool down for a minimum of 20 minutes before continuing blending.

Protection Thermique des Moteurs

Le blender est doté d'un rupteur thermique qui prévient la surchauffe du moteur. Si le moteur s'arrête en cours de fonctionnement, débranchez le mixeur et le laissez refroidir au moins 20 minutes avant de poursuivre son utilisation.

Protección del Motor Térmico

La batidora está equipada con un protector térmico que protege el motor contra el sobrecalentamiento. Si el motor se apaga durante el funcionamiento, desenchufe la batidora y déjela enfriar durante al menos 20 minutos antes de seguir batiendo.

For Best Results

- If blending action stops during blending there may be not enough liquid to blend efficiently. Add some more liquid or insert the tamper and stir slowly.
- For preparing small amounts of food use a low speed level.
- When chopping nuts, cheese and meat we recommend running the selected program/texture twice to achieve desired results.
- When chopping vegetables, we recommend adding a small amount of water to improve the circulation. After finishing, strain your chopped ingredients.
- Fill the jug in the following order: Liquids, dry goods, leafy greens, soft ingredients, hard or frozen ingredients, ice cubes. Fill the ingredients in the reverse order into the Smoothie2Go bottle.
- If blending in manual mode, always start on speed 1 and slowly increase to desired speed.
- When chopping solid ingredients (such as parmesan, chocolate or meat) cut them up into small pieces (1x1 inch).

Pour des Résultats Parfaits

- Si le mixage s'arrête en pleine opération, il manque probablement du liquide pour un mixage efficace. Ajoutez du liquide ou insérez le tasseur et remuez lentement.
- Pour préparer de petites quantités d'aliments, utilisez une vitesse lente.
- Pour mixer les noix, le fromage ou la viande, nous vous conseillons de lancer deux fois la combinaison programme/texture pour obtenir les résultats souhaités.
- Pour émincer les légumes, nous vous conseillons d'ajouter une petite quantité d'eau afin d'améliorer la circulation. Une fois l'opération terminée, filtrez vos ingrédients émincés.
- Remplissez le pichet dans l'ordre suivant : Liquides, aliments secs, légumes à feuilles, ingrédients mous, ingrédients durs ou congelés, glaçons. Pour la bouteille Smoothie2Go, insérez les ingrédients dans l'ordre inverse.
- Si vous mixez en mode manuel, démarrez toujours en vitesse 1 puis augmentez lentement jusqu'à la vitesse souhaitée.
- Lorsque vous hachez des ingrédients solides (comme du parmesan, du chocolat ou de la viande), coupez-les d'abord en petits morceaux (1x1 pouce).

Para obtener los Mejores Resultados

- Si la acción de licuado se detiene durante el batido, es posible que no haya suficiente líquido para batir de forma eficiente. Añada algo más de líquido o inserte el manipulador y agite lentamente.
- Para la preparación de pequeñas cantidades de comida, utilice un nivel de velocidad bajo.
- Cuando rebane nueces, queso y carne, recomendamos ejecutar el programa/la textura seleccionada dos veces para lograr los resultados deseados.
- Cuando rebane vegetales, recomendamos añadir una cantidad pequeña de agua para mejorar la circulación. Después de terminar, cuele sus ingredientes rebanados.
- Llene la jarra en el orden siguiente: Líquidos, productos secos, hojas verdes, ingredientes suaves, ingredientes duros o congelados, cubos de hielo. Llene los ingredientes en el orden inverso en la botella Smoothie2Go.
- Si mezcla en modo manual, siempre comience en velocidad 1 y reduzca lentamente a la velocidad deseada.
- Cuando rebane ingredientes sólidos (tales como parmesano, chocolate o carne), córtelos en piezas pequeñas (1x1 pulgadas).

Care and Cleaning

We recommend cleaning the jug by using the CLEAN program to prolong its lifetime. The program will automatically stop once it completes the cycle.

Fill the jug halfway with water, add a few drops of dishwashing soap and follow the steps described hereafter. The same procedure applies for the Smoothie2Go bottle.

For best results, run the CLEAN program immediately after use. Make sure to thoroughly rinse and air-dry the jug after completion of the program.

Entretien et Nettoyage

Nous vous conseillons de nettoyer le pichet à l'aide du programme CLEAN pour prolonger sa durée de vie. Le programme s'arrête automatiquement une fois le cycle terminé.

Remplissez le pichet à moitié avec de l'eau, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle et suivez les étapes ci-après. La même procédure s'applique avec la bouteille Smoothie2Go.

Pour de meilleurs résultats, exécutez le programme CLEAN immédiatement après utilisation. Veillez à rincer et sécher soigneusement le pichet une fois le programme terminé.

Cuidado y Limpieza

Recomendamos limpiar la jarra usando el programa CLEAN para prolongar su vida. El programa se detendrá automáticamente una vez que complete el ciclo.

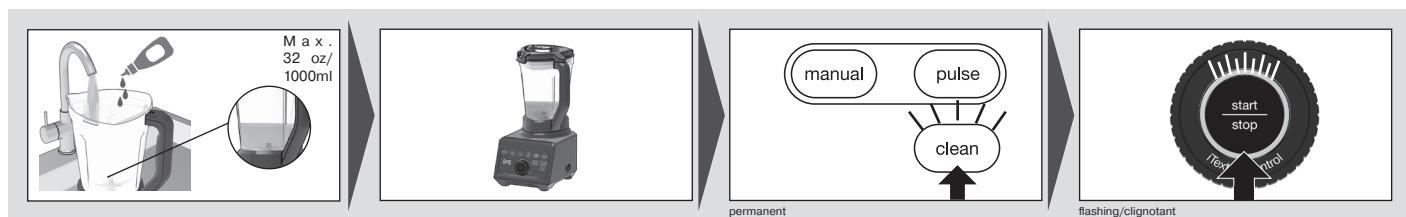
Llene la jarra a la mitad con agua, añada unas gotas de jabón lavatrastes y siga los pasos descritos a continuación. El mismo procedimiento aplica para la botella Smoothie2Go.

Para mejores resultados, ejecute el programa CLEAN inmediatamente después de usar. Asegúrese de enjuagar exhaustivamente y secar con aire la jarra después de terminar el programa.

Do not use the sanitizing program for the dish-washer safe parts. The sanitization cycle could damage your product.

N'utilisez pas le programme de désinfection pour les pièces lavables au lave-vaisselle. Le cycle de stérilisation pourrait endommager votre produit.

No use el programa de desinfección para las partes seguras del lavaplatos. El ciclo de desinfección podría dañar el producto.



Deep Cleaning

We recommend to perform a deep cleaning of the jug on a monthly basis using a vinegar solution to remove food residues and stains.

Prepare the vinegar solution in the jug: dilute 16 fl oz of vinegar (5% acid) in 16 fl oz of water (1:1 ratio) and start the CLEAN program. Allow the mixture to stand in the jug for maximum 5 minutes. Rinse the jug well after each deep cleaning and allow it to air dry.

Nettoyage Approfondi

Nous recommandons d'effectuer un nettoyage approfondi du pichet sur une base mensuelle en utilisant une solution de vinaigre pour éliminer les résidus et les taches d'aliments.

Préparez la solution de vinaigre dans le pichet: diluez 16 fl oz de vinaigre (acide à 5%) dans 16 fl oz d'eau (ratio 1:1) et sélectionnez le programme CLEAN. Laissez reposer le mélange dans le pichet pendant 5 minutes au maximum. Rincez bien le pichet après chaque nettoyage approfondi et laissez-le sécher à l'air libre.

Limpieza Profunda

Recomendamos realizar una limpieza profunda de la jarra mensualmente con una solución de vinagre para eliminar los residuos de comida y las manchas.

Prepara la solución de vinagre en la jarra: diluye 16 fl oz de vinagre (5% de ácido) en 16 fl oz de agua (proporción 1:1) y comienza el programa CLEAN. Deje la mezcla en la jarra por un máximo de 5 minutos. Enjuague bien la jarra después de cada limpieza profunda y deje que se seque al aire.

Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.

Garantie et Service

Pour des informations détaillées, voir la notice de garantie et de service ou consultez le site www.braunhousehold.com.

Garantía y Servicio Técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com.

Troubleshooting Guide

Problem	Potential causes	Solution
Blender does not operate.	No power supply.	Check the fuse/circuit breaker in your home. If none of the above works, contact Braun Customer Service
	Jug or Smoothie2Go attachment is not attached properly. Timer shows three dashes (- - -)	Check the correct position of the attachment.
Liquid is splashing out of the jug.	Gasket is not mounted properly, loose, or even torn.	Ensure that gasket is mounted properly.
	Jug lid or measuring cap are not closed properly.	Close the lid and measuring cap.
	Jug is overfilled.	Follow the maximum quantity recommendation in the processing table.
Motor base is moving on the countertop.	Rubber feet are not clean.	Clean the rubber feet to ensure a good grip.
Error code is shown on the Timer Display (E01,E02,E03,E04,E05)	E01 Overload protection	Turn the blender off, remove the jug from the motor unit and check if the blade is blocked. Follow the recommended speed or mode in the processing table.
	E02/E03 The thermal protection is activated to protect the drive unit from overheating	Turn the blender off, unplug and wait at least 20 minutes before resuming operation. If the error code does not disappear contact Braun Customer Service.
	E04/E05	Turn the blender off and on again. If the error code does not disappear contact Braun Customer Service.

Guide de dépannage

Problème	Causes éventuelles	Solution
Le blender ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez si l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Braun.
	Le pichet ou le Smoothie2Go n'est pas correctement fixé. La minuterie affiche trois tirets (- - -)	Vérifiez la position correcte de l'accessoire.
Éclaboussures de liquide hors du pichet.	Le joint n'est pas correctement monté, desserré ou même déchiré.	Assurez-vous que le joint est correctement monté.
	Le couvercle du pichet ou le bouchon doseur ne sont pas fermés correctement.	Ferme le couvercle et le bouchon doseur
	Le pichet est trop rempli.	Suivez nos recommandations quant au remplissage maximal (tableau I)
La base moteur bouge sur le plan de travail.	Le pied en caoutchouc est sale.	Nettoyez le pied en caoutchouc pour garantir une bonne adhérence.
Le code d'erreur est affiché sur l'affichage de la minuterie (E01, E02, E03, E04, E05)	E01 Protection de surcharge	Éteignez le blender, retirez le pichet du base-moteur et vérifiez si la lame est bloquée. Suivez la vitesse ou mode recommandé dans le tableau.
	E02/E03 La protection thermique est activée pour protéger l'unité d'entraînement contre la surchauffe	Éteignez le blender, débranchez-le et attendez au moins 20 minutes avant de reprendre le fonctionnement. Si le code d'erreur ne disparaît pas, contactez le service après-vente Braun.
	E04/E05	Éteignez le blender et rallumez-le. Si le code d'erreur ne disparaît pas, contactez le service après-vente Braun.

Guía de solución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora no funciona.	No hay corriente.	Compruebe que la batidora está enchufada. Compruebe los fusibles/ interruptores de su casa. Si nada de lo anterior funciona, contacte con el Servicio de atención al cliente de Braun.
	La jarra o el accesorio Smoothie2Go no están colocados correctamente. El temporizador muestra tres guiones (- - -)	Compruebe la posición correcta del accesorio.
Salpica líquido de la jarra.	La junta está suelta o incluso rota.	Compruebe si la junta está montada correctamente y en el orden correcto.
	La tapa de la jarra o el tapón medidor no están bien cerrada.	Cerrar la tapa y el tapón medidor
	La jarra está demasiado llena.	Consulte la recomendación de cantidad máxima.
La base del motor se mueve en la encimera.	Las patas de goma no están limpias.	Limpie las patas de goma para asegurar un buen agarre.
El código de error se muestra en la pantalla del temporizador (E01,E02,E03,E04,E05)	E01 Protección de sobrecarga	Apague el procesador, remueva la jarra del motor y verifique si la cuchilla está bloqueada. Siga la velocidad o el modo que se recomienda en la tabla de procesamiento.
	E02/E03 La protección térmica se activa para proteger la unidad de accionamiento del sobrecalentamiento.	Apague el procesador, desconéctelo y espere al menos 20 minutos antes de reanudar la operación. Si no desaparece el código de error, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Braun.
	E04/E05	Apague y encienda de nuevo el procesador. Si no desaparece el código de error, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Braun.

