

# BRAUN

## TributeCollection

### Food processor



Type 3205

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

FP 3010  
FP 3020

Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	38
Svenska	42
Suomi	46
Polski	50
Český	54
Slovenský	58
Magyar	62
Hrvatski	66
Slovenski	70
Türkçe	74
Română (MD)	78
Ελληνικά	82
Қазақша	86
Русский	90
Українська	94
عربي	102

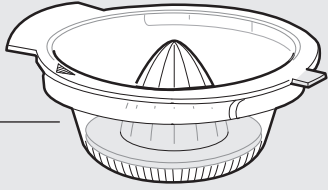
De'Longhi-Braun-Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722010064/02.14  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/  
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/RU/UA/KZ/Arab



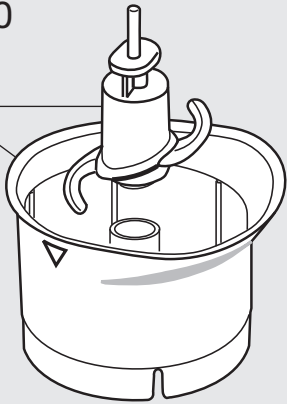
FP 3020

19

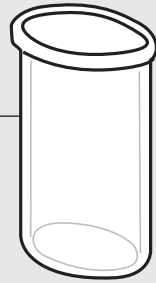


FP 3020

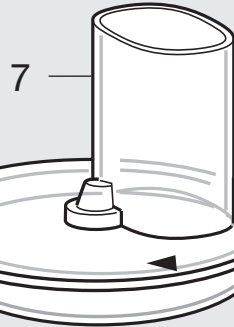
20



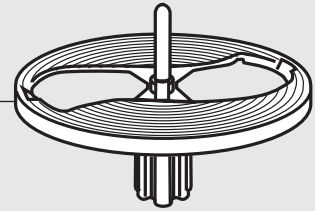
8



7



10



11



(12)



13



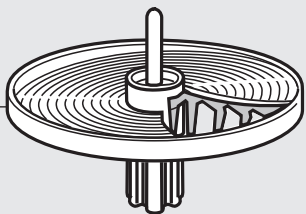
14



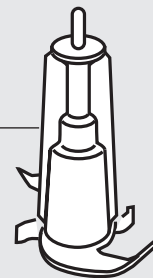
15



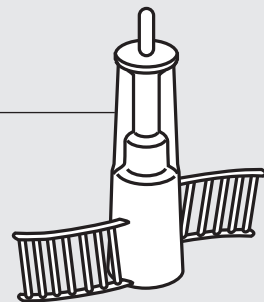
(16)



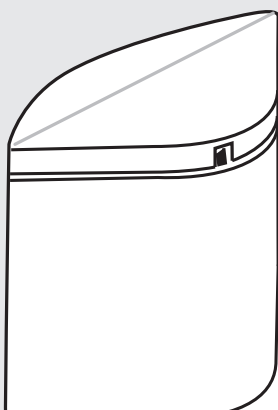
17



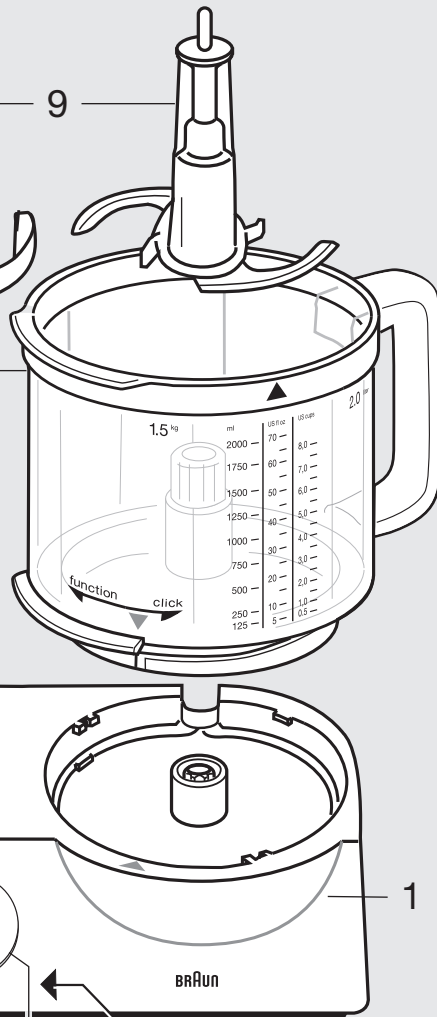
18



6



9



1

BRAUN

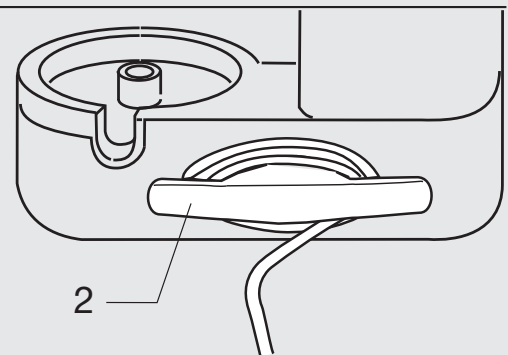
5

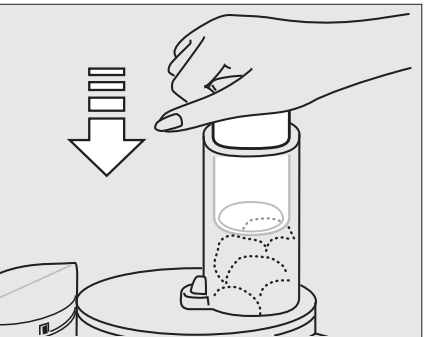
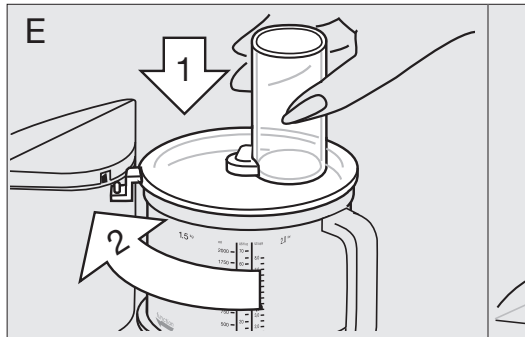
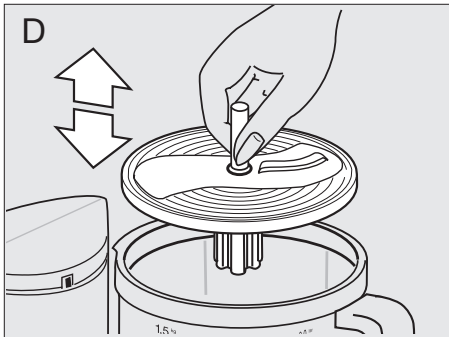
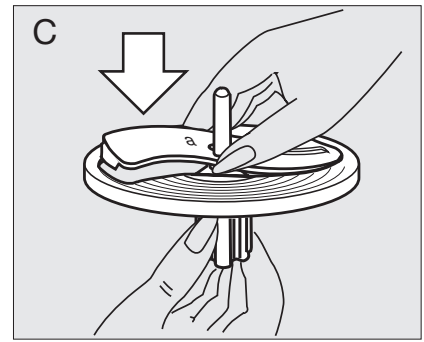
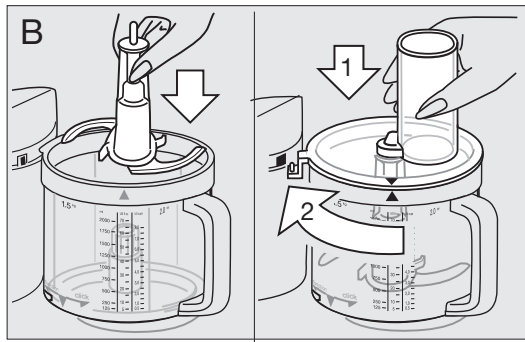
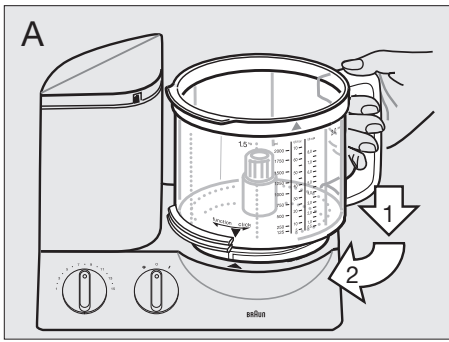
4

3

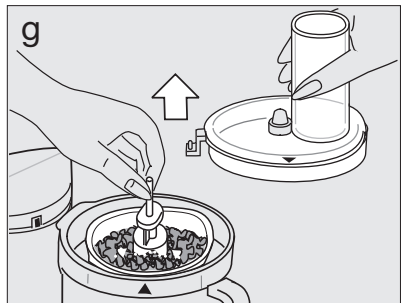
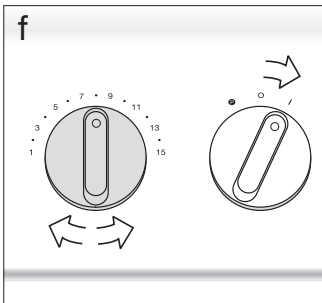
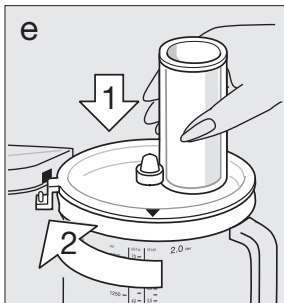
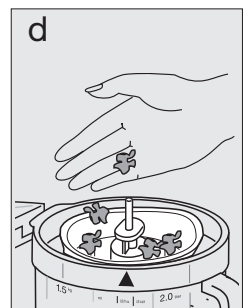
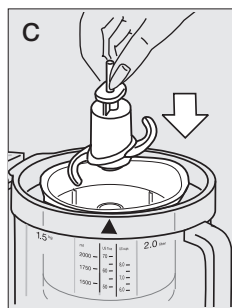
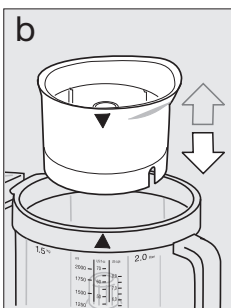
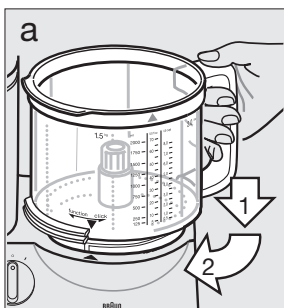
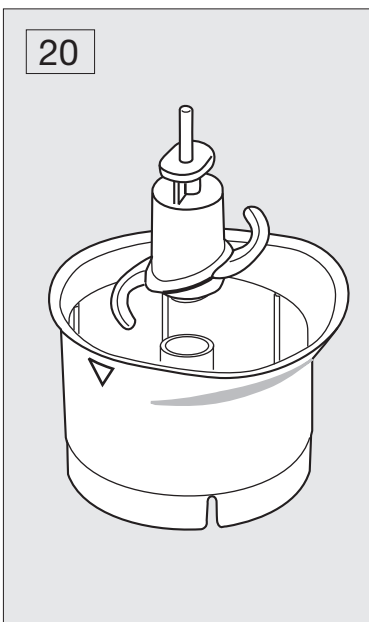
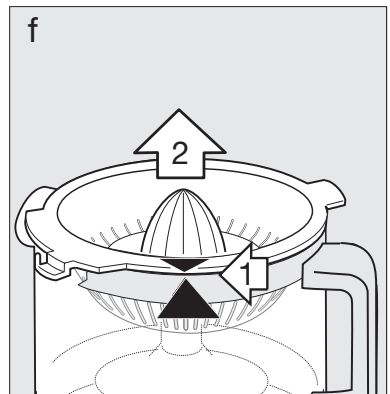
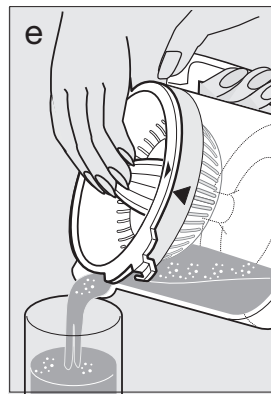
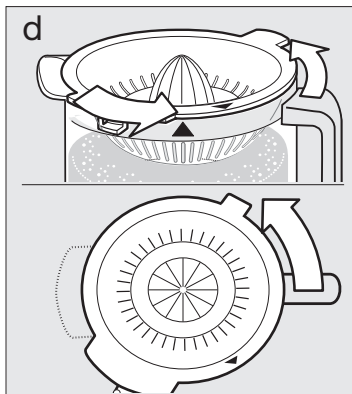
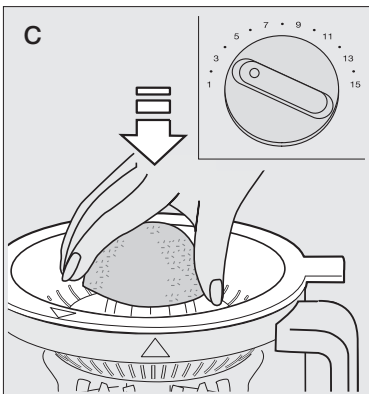
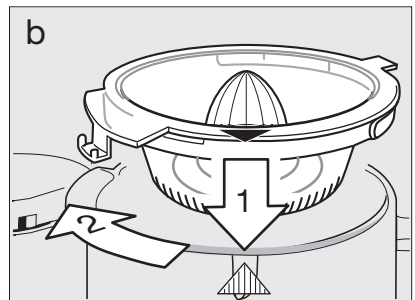
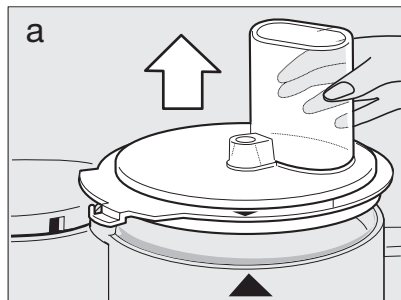
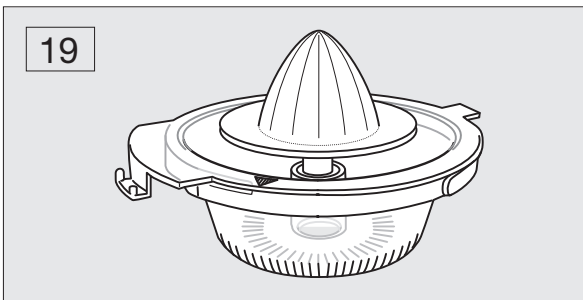


2





**FP 3020**




## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

**Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

### Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
-  **Die Schneiden des Messers ⑨ sind sehr scharf!** Das Messer nur am Knauf anfassen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus der Universalschüssel ⑥ nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.
- Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen. Nur an Wechselspannung anschließen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Das Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung der angegebenen Mengen bestimmt.
- Keines der Teile im Mikrowellen-Herd verwenden.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbauen, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

### Technische Daten

- Spannung/Leistung: siehe Typenschild auf der Bodenplatte des Gerätes.
- Betriebsdauer und max. Füllmenge: siehe Verarbeitungsangaben.

### Gerätebeschreibung

Die Braun FP 3010 / FP 3020 erfüllt höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren, Mischen, Mixen, Hacken und Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben.

- ① Motorblock
- ② Kabelaufwicklung
- ③ Ein-/Ausschalter (Ein = «I», Aus = «O»)
- ④ Momentschaltung «P»
- ⑤ Stufenloser Geschwindigkeitsregler (1 - 15)
- ⑥ Universalschüssel (2 l Füllmenge)
- ⑦ Deckel für Universalschüssel ⑥
- ⑧ Stopfer für Deckel ⑦

### Arbeitseinsätze für die Universalschüssel ⑥

(Wichtig: Nicht alle Arbeitseinsätze gehören bei allen Modellen zur serienmäßigen Ausstattung.)

- ⑨ Messer mit Messerschutz
- ⑩ Einsatzträger
- ⑪ Feiner Schneideinsatz – a
- ⑫ Grober Schneideinsatz – b
- ⑬ Feiner Raspeleinsatz – c
- ⑭ Grober Raspeleinsatz – d
- ⑮ Reibeinsatz – e
- ⑯ Pommes-frites-System
- ⑰ Knethaken
- ⑱ Quirl
- ⑲ Zitruspresse
- ⑳ Zerkleinerer-Aufsatz

**Hinweis:** Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch alle Teile wie unter «Reinigung» beschrieben.

### Überlastungsschutz

Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem automatischen Sicherheitsschalter versehen, der bei Bedarf die Stromzufuhr unterbricht. Stellen Sie in diesem Fall den Schalter ③ auf «O» und lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

### Momentschaltung «P» ④

Die Momentschaltung ist z. B. für folgende Verarbeitungen hilfreich:

- Hacken von empfindlichen und weichen Gütern, z. B. Eier, Zwiebeln oder Petersilie.
- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
- Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.

**Die Momentschaltung «P» aktivieren Sie durch Drehen des Motorschalters nach links. Der Schalter rastet in dieser Stellung nicht ein.**

Die Geschwindigkeit können Sie vorab durch Einstellen des Geschwindigkeitsreglers ⑤ wählen. Beim Loslassen des Motorschalters schaltet das Gerät aus.

### Empfohlene Geschwindigkeitsbereiche für einzelne Arbeitseinsätze

Die Geschwindigkeitsbereiche sind mit dem stufenlosen Geschwindigkeitsregler ⑤ zu wählen. Es empfiehlt sich, zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten (Ein-/Ausschalter ③), um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.

Arbeitseinsätze	Geschwindigkeit
Knethaken	7
Messer	6 - 15
Quirl bei Eiweiß	4 - 5
Quirl bei Sahne	2
Schneid-, Reib-, Raspeleinsätze	1 - 8
Pommes-frites-System	1 - 2

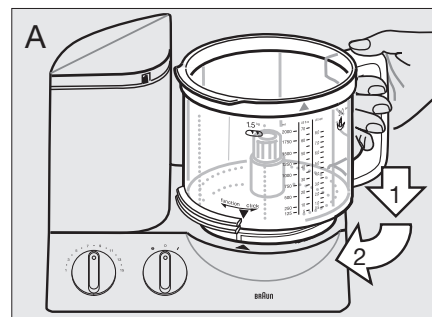
(siehe auch Geräte-Sticker)

### Doppeltes Sicherheitssystem

Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn die Universalschüssel mit Deckel richtig eingerastet ist. Wird der Deckel während des Betriebs geöffnet, schaltet sich das Gerät automatisch ab, auch wenn der Schalter ③ noch auf «I» steht. Um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, drehen Sie den Schalter auf «O».

### Aufsetzen der Universalschüssel ⑥ mit Deckel ⑦

1. Setzen Sie bei ausgeschaltetem Motor die Universalschüssel so auf den Antriebsplatz des Motorblocks ①, dass die Pfeilmarkierungen auf dem Motorblock und der Universalschüssel übereinstimmen (A).

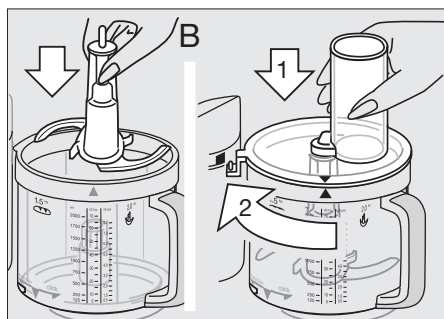


Drehen Sie dann die Universalschüssel in Pfeilrichtung «function» bis zum Anschlag.

2. Den gewünschten Arbeitseinsatz (siehe Beschreibung im Folgenden) bis zum Anschlag in die Universalschüssel einsetzen.

3. Den Deckel ⑦ so auf die Universal-  
schüssel aufsetzen, dass der Pfeil auf  
dem Deckel mit dem Pfeil auf der  
Universalschüssel übereinstimmt.

Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzei-  
gersinn, bis sich die Nase am Deckel in  
die Sicherheitsverschlussöffnung am  
Motorblock ① schiebt und hörbar  
einrastet (B).



## Abnehmen der Universal- schüssel und des Deckels

Bei ausgeschaltetem Gerät den Deckel  
gegen den Uhrzeigersinn drehen und  
abnehmen. Die Universalschüssel in  
Pfeilrichtung «click» bis zur Rastposition  
drehen und abnehmen.

Bei Entnahme des Messers aus der Uni-  
versalschüssel fassen Sie das Messer  
am Knauf und ziehen Sie es heraus.

**Vorsicht: Die Schneiden des Messers  
sind sehr scharf!**

Für das Messer ⑨ wird ein Messer-  
schutz mitgeliefert. Falls Sie das Messer  
nicht benutzen, setzen Sie es in den  
Messerschutz.

## Reinigung

Immer erst das Gerät ausschalten und  
den Netzstecker ziehen.

Den Motorblock ① nur mit einem feuch-  
ten Tuch reinigen.

Alle Teile können in der Spülmaschine  
gereinigt werden. Falls nötig, reinigen  
Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit  
einem Spatel und einer Bürste.

Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karo-  
ten) können Kunststoffteile beschlagen.  
Mit Speiseöl abwischen, bevor diese  
Teile gereinigt werden.

Verwenden Sie keine scharfen Gegen-  
stände zum Reinigen.

**Vorsicht beim Reinigen der Arbeits-  
einsätze und des Messers – diese  
sind sehr scharf!**

## 1. Kneten

Zum Kneten kann sowohl der Knethaken  
⑦ als auch das Messer ⑨ verwendet  
werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie  
mit dem Knethaken, da dieser speziell  
für die Zubereitung von Hefe-, Nudel-  
und Mürbeteig konstruiert wurde.

### Hefeteig (Brot/Kuchen)

Max. 500 g Mehl plus Zutaten  
Geschwindigkeit 7, 1 ½ Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die  
übrigen Zutaten – außer der Flüssigkeit –  
in die Universalschüssel ⑥.  
Deckel ⑦ aufsetzen und einrasten,  
Geschwindigkeit 7 einstellen und Motor  
einschalten. Dann die erforderliche  
Flüssigkeit bei laufendem Motor durch  
den Einfüllschacht im Deckel zugießen.

Bei der Verwendung des Messers ⑨  
zum Kneten dürfen Zutaten, die nicht  
stark zerkleinert werden sollen (wie z.B.  
Rosinen, Zitronat und Mandeln) erst  
nach dem Knetvorgang von Hand unter-  
geknetet werden. Dazu den Teig aus der  
Universalschüssel nehmen.

### Nudelteig

Max. 500 g Mehl plus Zutaten  
Geschwindigkeit 7, ca. 1 ½ Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die  
übrigen Zutaten – außer der Flüssigkeit –  
in die Universalschüssel ⑥.  
Die erforderliche Flüssigkeitsmenge bei  
laufendem Motor durch den Einfüll-  
schacht im Deckel ⑦ zugießen.

Geben Sie nach der Ballenbildung des  
Teiges keine Flüssigkeit mehr zu, da der  
Teig die Flüssigkeit dann nicht mehr  
gleichmäßig aufnehmen kann.

### Mürbeteig

Max. 500 g Mehl plus Zutaten  
Geschwindigkeit 7, ca. 1 Minute

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die  
übrigen Zutaten in die Universalschüssel.  
Verwenden Sie keine zu harte, aber auch  
keine zu weiche Butter. Deckel ⑦ aufset-  
zen und einrasten, Geschwindigkeit 7  
einstellen und Motor einschalten.

Sobald sich ein Ballen bildet, darf nur  
noch kurz weitergeknetet werden, denn  
durch zu langes Kneten wird der Teig zu  
weich.

## 2. Rühren

### Zubereitung von Rühr- und Biskuitteig mit dem Messer ⑨

Der Knethaken ⑦ ist für die Zubereitung  
von Rühr- und Biskuitteig nicht geeignet.

Max. 500 g Mehl plus Zutaten

### Rührteig

(auf 2 Arten)      Geschwindigkeit / Zeit

- |  |  |
|--|--|
| a) Zucker, Fett, Eier<br>schaumig schlagen                                       | 6 / ca. 1 Min.                             |
| dann Milch zugießen<br>und Mehl vorsichtig<br>mit der Momentstufe<br>unterheben. | 6 / ca. 15 Sek.<br>15 / ca. 10-15 x<br>«P» |
| b) Alle Zutaten außer<br>Flüssigkeit in die<br>Universalschüssel<br>geben.       | 15 / ca. 1 Min.                            |

Flüssigkeit bei laufendem Motor durch  
die Deckelöffnung zugießen. Zutaten  
wie Rosinen zuletzt von Hand unter-  
rühren.

### Biskuitteig

Geschwindigkeit / Zeit

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| Eier und ggfs. Wasser<br>schaumig schlagen                                | 15 / ca. 2 Min.                |
| Zucker hinzufügen<br>Mehl vorsichtig<br>mit der Momentstufe<br>unterheben | 15 / ca. 4 Min.<br>8 / 5 x «P» |
| evtl. Kakao<br>hinzufügen.  | 8 / 3 x «P»                    |

## 3. Mixen

### Mixen von Suppen, Shakes usw. mit dem Messer ⑨

Maximale Füllmenge 2 l  
Geschwindigkeit ca. 10  
(sonst kann es zum Überlaufen kommen)

Zur Herstellung von Shakes das Obst in  
Stücken einfüllen. Deckel ⑦ aufsetzen  
und einrasten. Mit Geschwindigkeit 15  
das Obst vorpürieren, dann Flüssigkeit  
bei Geschwindigkeit 10 zugeben und fer-  
tigmixen. Beim Mixen von Milch sollten  
Sie beachten, dass diese aufschäumt.  
Entsprechend weniger Milch verwenden.

## 4. Hacken

### Hacken mit dem Messer ⑨

#### Verarbeitungsbeispiele

Die Verarbeitungszeiten sind Richtwerte, die u. a. von der Beschaffenheit des Gutes, der Verarbeitungsmenge und dem gewünschten Feinheitsgrad abhängen.

Produkt	Max. Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten/-vorgänge
Brötchen trocken	4 St.	geviertelt	15	I	45 Sekunden
Eiswürfel	28 St.	ganz	15	I	1 Minute (Schnee)
Äpfel	700 g	geviertelt	8	I	15 Sekunden
Schokolade gekühlt	400 g	gebrochen	15	I	15 Sekunden grob 30 Sekunden fein
Eier	8 St.	ganz	6	<b>P</b>	8 mal
Käse (weich)	400 g	3 cm-Würfel	15	I	20 Sekunden
Käse (hart)	700 g	3 cm-Würfel	15	I	60 - 70 Sekunden
Fleisch	700 g	gewürfelt	15	I	40 Sekunden
Karotten	700 g	in Stücken	15	I	10 Sekunden
Zwiebeln	700 g	geviertelt	15	<b>P</b>	10 - 13 mal

### Hacken mit dem Zerkleinerer-Aufsatz ⑩

#### Verarbeitungsbeispiele

(empfohlene Menge: max. 200 ml/200 g)

Bei großen Stücken empfiehlt es sich, mit der Momentstufe «**P**» die Lebensmittel grob vorzuzerkleinern. Nicht verarbeiten sollten Sie extrem hartes Gut (z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse).

Produkt	Empfohlene Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeit/-vorgänge
Kräuter		ohne Stiele	15	I	5 - 10 Sek.
Zwiebeln	1	geviertelt	6	<b>P</b>	5 mal
Käse (hart)	50 g	in Stücken	15	I	45 Sek.
Nüsse	50 g	ganz	15	I	30 Sek.
Salatsoße		Kräuter vorzerkleinern	7	I	5 - 10 Sek.
Mayonnaise	max. 1 Ei	Ei, Gewürze, Senf, Essig mischen, Öl langsam zulaufen lassen	15	I	60 Sek.
Babynahrung (Gemüse/Obst)		roh oder gekocht, aber nicht kochend	15	I	20 - 30 Sek

### Rezeptbeispiel

**Trockenfrüchte in Vanille-Honig**  
(geeignet als Füllung für Bratäpfel oder Brotaufstrich)

(Verwenden Sie die Universalschüssel, Geschwindigkeit 15)

Alle Zutaten sollten aus dem Kühlschrank kommen.

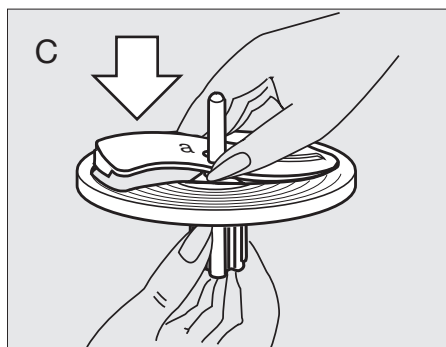
Füllen Sie 500 g cremigen Honig und vorzerkleinerte Trockenfrüchte (250 g Trockenpflaumen und 250 g Trockenfeigen) in die Universalschüssel und mixen Sie alles 20 Sekunden lang. Fügen Sie dann 250 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

### Reinigung

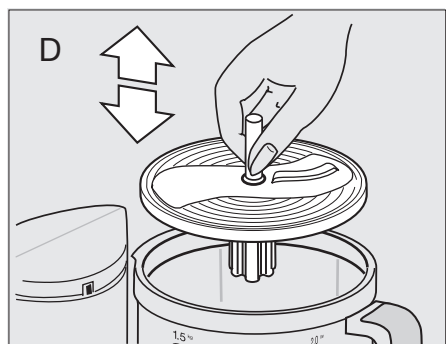
Vorsicht beim Spülen. Messer nur am Knauf anfassen. Den Zerkleinerer-Behälter nur von Hand mit lauwarmem Wasser spülen.

## 5. Schneiden, Raspeln und Reiben

- Setzen Sie den gewünschten Einsatz wie abgebildet (C) in den Einsatzträger <sup>10</sup> und rasten Sie ihn ein. Um den Einsatz zu entnehmen, drücken Sie das unten herausstehende Ende des Einsatzes nach oben.

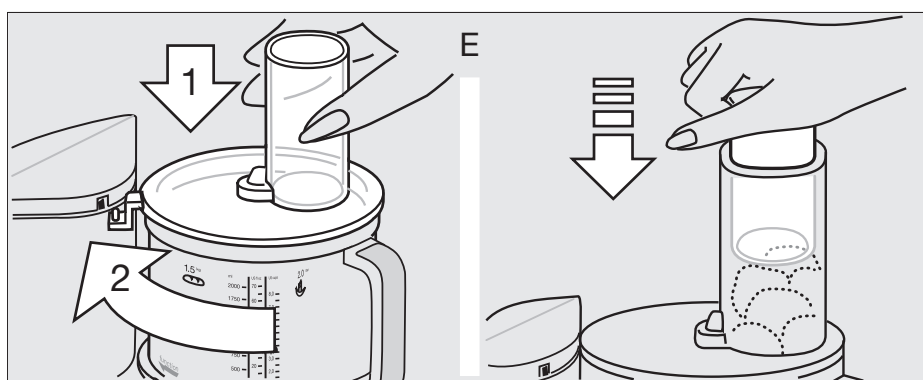


- Dann den Einsatzträger auf die Antriebsachse in der Universalschüssel setzen (D).



- Deckel <sup>7</sup> aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit wählen und das Gut bei ausgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht geben. Wir empfehlen, bei ausgeschaltetem Gerät nachzufüllen.
- Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer <sup>8</sup> zum Nachschieben nehmen (E).

**Hinweis:** Bei saftigen und weichen Gütern erhalten Sie besonders gute Ergebnisse, wenn Sie eine niedrige Geschwindigkeit wählen. Harte Güter sollten mit einer höheren Geschwindigkeit verarbeitet werden. Die Universalschüssel nicht überfüllen.



### Feiner Schneideinsatz – a <sup>11</sup>

Geschwindigkeit 1 - 2  
Verarbeitungsbeispiele: Gurken, Kraut, rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Radieschen.

### Grober Schneideinsatz – b <sup>12</sup>

Geschwindigkeit 1 - 2  
Verarbeitungsbeispiele: Gurken, Kohlrabi, rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Bananen, Tomaten, Champignons, Sellerie.

### Feiner Raspeleinsatz – c <sup>13</sup>

Geschwindigkeit 3 - 6  
Verarbeitungsbeispiele: Käse (weich und mittelhart), Gurken, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel.

### Grober Raspeleinsatz – d <sup>14</sup>

Geschwindigkeit 3 - 6  
Verarbeitungsbeispiele: Käse (weich und mittelhart), Gurken, Kohlrabi, rote Bete, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel, Kohl.

### Reibeinsatz – e <sup>15</sup>

Geschwindigkeit 8 - 15  
Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln (z. B. für Kartoffelpuffer und Klöße), Meerrettich, Parmesankäse (hart).

## 6. Schlagen mit dem Quirl <sup>18</sup>

Geschwindigkeit / Zeit

### Biskuitteig

Max. 280 - 300 g Mehl

plus Zutaten

Eier und ggfs. Wasser

schaumig schlagen 5 / ca. 2 Min.

Zucker hinzufügen 5 / ca. 2 Min.

Mehl vorsichtig

unterheben 1 / ca. 30 Sek.

### Eiweiß

Minim. 2 Eiweiß 4 - 5 / ca. 4 Min.

Max. 6 Eiweiß 4 - 5 / ca. 6 Min.

### Sahne

Minim. 0,15 - 0,2 l 2 / ca. 1 - 2 Min.

Max. 0,4 l 2 / ca. 3,5 - 4 Min.

Bei Verwendung von haltbarer (ultra-hocherhitzter) Sahne sollte die Sahne vor der Verarbeitung mehrere Stunden bei ca. 4 °C gekühlt werden.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.



Änderungen vorbehalten.




## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

**Please read the use instructions carefully before first use.**

### Important

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
-  **The blade ⑨ is very sharp!** Take hold of the blade by the knob only. After use, always first remove the blade from the food processor bowl ⑥ before removing the processed food.
- Make sure that your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance. Connect to alternating current only.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- This appliance was constructed for household use only to process the listed quantities.
- Do not use any parts in the microwave oven.
- Do not allow the appliance to operate unsupervised.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

### Specifications

- Voltage/wattage: See typeplate on the bottom of the appliance.
- Operating time and max. capacity: See processing instructions.

### Description

The Braun food processor FP 3010 / FP 3020 meets highest demands for kneading, mixing, blending, chopping, slicing, shredding and grating, both simply and quickly.

- ① Motor block
- ② Cord storage
- ③ Motor switch (on = «I», off = «O»)
- ④ Pulse mode «P»
- ⑤ Variable speed regulator (1 - 15)
- ⑥ Food processor bowl (2 l capacity)
- ⑦ Lid for food processor bowl ⑥
- ⑧ Pusher for lid ⑦

### Attachments for food processor bowl ⑥

(Important: Not all attachments will be included in the standard equipment of all models.)

- ⑨ Blade with protective cover
- ⑩ Insert carrier
- ⑪ Fine slicing insert – a
- ⑫ Coarse slicing insert – b
- ⑬ Fine shredding insert – c
- ⑭ Coarse shredding insert – d
- ⑮ Grating insert – e
- ⑯ French-fries system
- ⑰ Kneading hook
- ⑱ Whipping attachment
- ⑲ Citrus press
- ⑳ Chopper attachment

**Note:** Before using the food processor for the first time, clean all parts as described under «Cleaning».

### Overload protection

In order to avoid damages caused by overload, this appliance is equipped with an automatic security switch which shuts off the current supply if necessary. In such case, turn the motor switch ③ back to «O» and wait approx. 15 minutes to allow the motor to cool off before switching on the appliance again.

### Pulse mode «P» ④

The pulse mode is for example useful for the following applications:

- Chopping delicate and soft food, e.g., eggs, onions or parsley.
- Carefully folding flour into dough or batter to maintain the creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.

**The pulse mode «P» is activated by turning the motor switch to the left. The switch does not catch at this setting. Hold the switch in pulse position or turn it to pulse position repeatedly.**

Before activating the pulse mode, set the desired speed with the speed regulator ⑤. When releasing the pulse mode, the appliance is switched off.

### Recommended speed ranges for individual attachments

Set the speed range by means of the variable speed regulator ⑤. It is recommended to first select the speed and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

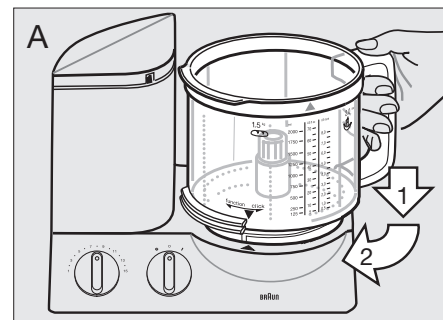
Attachments	Speed range
Kneading hook	7
Blade	6 - 15
Whipping attachment: – egg-whites	4 - 5
– cream	2
Slicing, grating and shredding inserts	1 - 8
French-fries system	1 - 2
(please also refer to product printing)	

### Double safety feature

The appliance can only be switched on when the food processor bowl with lid is properly engaged. If the lid is opened during operation, the motor switches off automatically. As in this case the motor switch ③ is still on «I», turn it back to «O» to avoid switching on the motor accidentally.

### Attaching the food processor bowl ⑥ and the lid ⑦

1. With the motor switched off, place the food processor bowl onto the drive place of the motor block ① matching the arrow on the bowl with the arrow on the motor block (A). Then turn the bowl in the «function» direction as far as it will go.

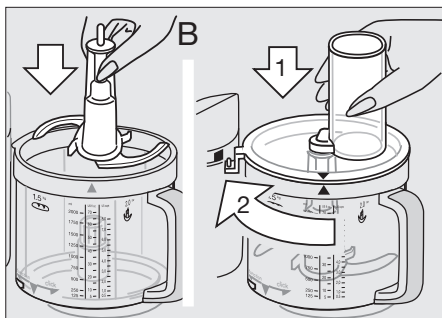


2. Put the attachment needed (see instructions for each of the attachments) onto the drive shaft of the bowl and push it down as far as it will go.

3. Put the lid ⑦ onto the bowl matching the arrow on the lid with the arrow on the bowl.

Then turn the lid clockwise guiding its nose rim into the safety lock opening of

the motor block ① until it audibly snaps in place (B).



## Removing the food processor bowl and the lid

Switch off the appliance. Turn the lid counterclockwise and lift it off. Then turn the food processor bowl in the «click» direction until it locks and lift off the bowl.

When removing the blade from the bowl, take hold of it by the knob and pull it off.

### Caution: The blade is very sharp!

The blade ③ comes with a protective cover. If not in use, store the blade in the protective cover.

## Cleaning

First, always switch off the motor and unplug the appliance. Clean the motor block ① with a damp cloth only.

All parts can be cleaned in the dishwasher. If necessary, clean all parts thoroughly with a spatula or a brush before rinsing them.

Color-intensive food (e.g. carrots) may leave stains on the plastic parts; wipe them off with cooking oil before cleaning with water.

Do not use sharp objects for cleaning purposes.

**Clean the blades and the inserts very carefully – they are very sharp!**

## 1. Kneading

For kneading you can use the kneading hook ⑦ or the blade ③. For best results, we recommend using the kneading hook which is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries.

### Yeast dough (bread/cake)

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids.

Put on the lid ⑦ and lock in place. Then choose speed 7 and switch the appliance on.

Add liquids by pouring them through the filling tube of the lid while the motor is running.

When kneading with the blade ③, do not add ingredients like raisins, candied peel, almonds, etc. which are not supposed to be cut. These have to be added manually after having taken the kneaded dough out of the food processor bowl.

### Pasta dough

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids.

Pour the required amount of liquid through the filling tube in the lid when the motor is running.

Do not add any liquid after the dough has formed into a ball as then the liquid will no longer be absorbed evenly.

### Pastries

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, approx. 1 minute

Pour flour into the food processor bowl, then add the other ingredients. For best results, be butter used must not be too hard, nor too soft.

Put on the lid ⑦ and lock in place. Choose speed 7 and switch on the appliance.

Stop kneading the dough shortly after a ball has formed. Otherwise the pastry dough will become too soft.

## 2. Mixing

**For mixing cake dough or sponges use the blade ③.**

The kneading hook ⑦ is not suitable for mixing cake doughs or sponges.

Max. 500 g flour plus other ingredients

### Cake mixture (2 methods)

	Speed / Time
a) Cream butter with sugar and eggs	6 / ca. 1 min
pour in milk and carefully fold in flour with pulse mode.	6 / ca. 15 secs 15 / ca. 10-15 x «P»
b) Pour all ingredients except liquids into the food processor bowl.	15 / ca. 1 min

Add required liquids through the filling tube of the lid while the motor is running. Finally add ingredients like raisins manually.

### Sponge

	Speed / Time
Cream eggs and water (if required) and sugar	15 / ca. 2 mins 15 / ca. 4 mins
fold in flour with pulse mode	8 / 5 x «P»
add cocoa powder	8 / 3 x «P»

## 3. Blending

**Use the blade ③ for blending soups, shakes, etc.**

Maximum capacity 2 l

Speed 10

(otherwise the bowl may overflow)

For milk-shakes, pour coarsely chopped fruit into the food processor bowl.

Put on the lid ⑦ and lock in place. With speed 15, blend fruit first, then add liquid at speed 10 and finish blending.

When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

## 4. Chopping

### Chopping with the blade ⑨

#### Processing examples

The processing times are approximate and depend on the quality, the amount of food to be processed and the required degree of fineness.

Product	Max. amounte	Preparation	Speed	Mode	Time/pulses
Hard bread rolls	4	quartered	15	I	45 secs
Ice cubes	28	whole	15	I	1 minute (snow)
Apples	700 g	quartered	8	I	15 secs
Chocolate cool	400 g	broken	15	I	coarse 15 secs fine 30 secs
Eggs	8	whole	6	<b>P</b>	8 x
Cheese (soft)	400 g	3-cm cubes	15	I	20 secs
Cheese (hard)	700 g	3-cm cubes	15	I	60 - 70 secs
Meat	700 g	in cubes	15	I	40 secs
Carrots	700 g	in pieces	15	I	10 secs
Onions	700 g	quartered	15	<b>P</b>	10 - 13 x

### Chopping with chopper attachment ⑩

#### Processing examples

(recommended quantity: max. 200 ml/200 g)

When processing large pieces of food, first use the pulse mode «**P**» and then continue with the highest speed until you reach the desired degree of fineness. Do not chop extremely hard food such as coffee beans or nutmeg.

Produkt	Recomm. quantity	Preparation	Speed	Switch setting	Time/pulses
Herbs		without stems	15	I	5 - 10 secs
Onions	1	quartered	6	<b>P</b>	5 x
Cheese (hard)	50 g	in pieces	15	I	45 secs
Nuts	50 g	whole	15	I	30 secs
Salad dressing		chop herbs beforehand	7	I	5 - 10 secs
Mayonnaise	max. 1 egg	mix egg, seasoning, mustard, vinegar, add oil slowly while motor is running	15	I	60 secs
Baby food (vegetables/ fruits)		raw or cooked, no hot food	15	I	20 - 30 secs

#### Recipe example

##### Dried Fruit in Vanilla-Honey

(as a pancake stuffing or spread)  
(use the food processor bowl, speed: 15)

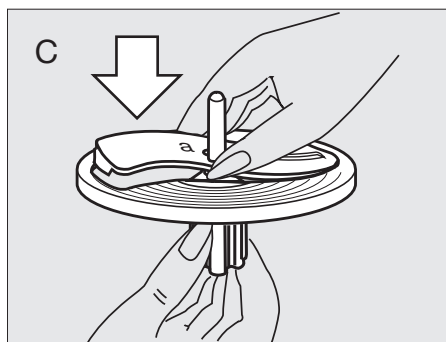
Chill 500g creamy honey and chopped dried fruit (250 g prunes, 250 g dried figs) in the fridge. Fill honey and dried fruit into the food processor bowl and chop for 20 seconds, then add 250 ml water and 3 drops vanilla aroma and resume chopping for 3 seconds.

#### Cleaning

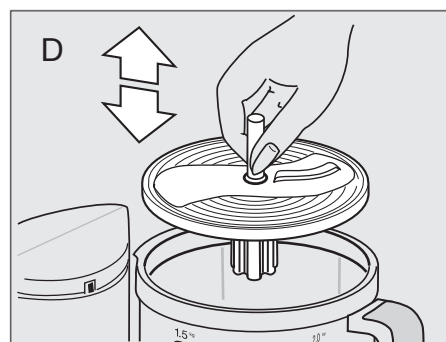
Be careful when cleaning the blade. Take hold of it by the knob only. Please note that the chopper bowl is not dishwasher-proof. Clean it manually with warm water.

## 5. Slicing, shredding, grating

- Place the insert you want to use into the insert carrier ⑩ as shown in (C) and snap into position. In order to remove the insert, push up the insert end that protrudes at the bottom of the insert carrier.

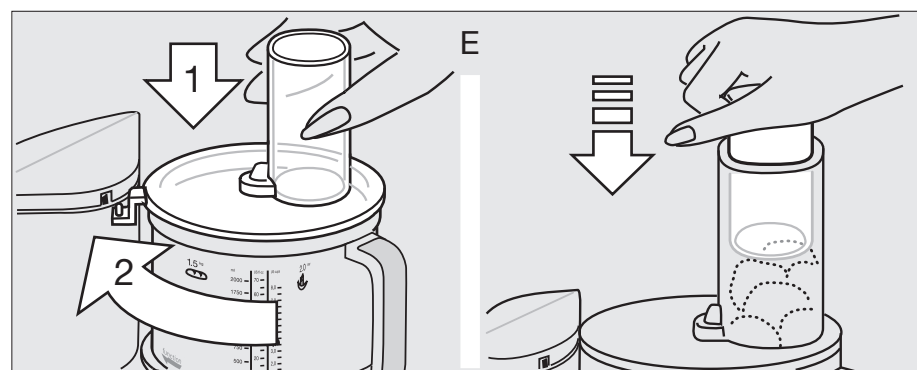


- Put the assembled slicer/shredder onto the drive shaft of the food processor bowl (D).



- Put on the lid ⑦ and lock in place. Set the speed and fill the food to be processed into the filling tube while the motor is switched off. Refilling should be done with the motor switched off.
- Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher ⑧ (E).

**N.B.:** When processing juicy or soft food, you will obtain better results at a lower speed. Hard food should be processed at a higher speed. Do not overload the food processor bowl.



### Fine slicing insert – a ⑩

Speed 1 - 2

Processing examples: cucumbers, cabbage, raw potatoes, carrots, onions, radishes.

### Coarse slicing insert – b ⑪

Speed 1 - 2

Processing examples: cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, bananas, tomatoes, mushrooms, celery.

### Fine shredding insert – c ⑫

Speed 3 - 6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, carrots, raw potatoes, apples.

### Coarse shredding insert – d ⑬

Speed 3 - 6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, kohlrabi, beetroot, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

### Grating insert – e ⑭

Speed 8 - 15

Processing examples: raw potatoes (e.g. for potato pancakes), horseradish, parmigiano cheese (hard).

## 6. Whipping with the whipping attachment ⑮

Speed / Time

### Whipping sponges

Max. 280-300 g flour

plus ingredients

Cream eggs and

water (if required) 5 / ca. 2 mins

add sugar 5 / ca. 2 mins

fold in flour 1 / ca. 30 secs

### Whipping egg-whites

Min.: 2 egg-whites 4 - 5 / ca. 4 mins

Max.: 6 egg-whites 4 - 5 / ca. 6 mins

### Whipping cream

Min.: 0.15-0.2 l 2 / ca. 1-2 mins

Max.: 0.4 l 2 / ca. 3.5-4 mins

Before whipping sterilized cream, keep the cream cool for several hours (at 4° C approx.).

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life.

Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Subject to change without notice.