

BRAUN

TributeCollection

Food processor



Type 3202

www.braunhousehold.com

FX 3030

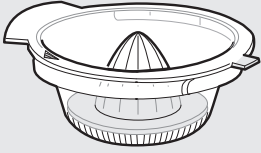
Deutsch	6
English	11
Français	17
Español	23
Português	29
Italiano	35
Nederlands	41
Dansk	47
Norsk	52
Svenska	57
Suomi	62
Polski	67
Český	73
Slovenský	78
Magyar	83
Hrvatski	88
Slovenski	93
Türkçe	98
Română (MD)	104
Ελληνικά	109
Қазақша	115
Русский	121
Українська	127
عربي	139

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

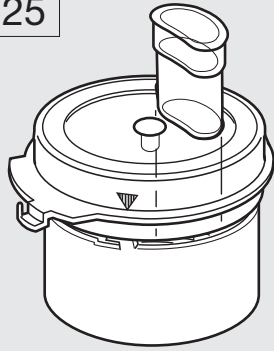
5722010214/05.16
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/RU/UA/KZ/Arab



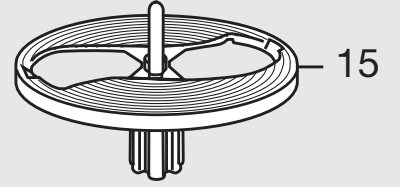
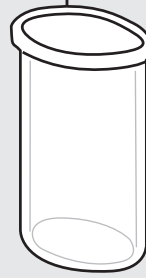
24



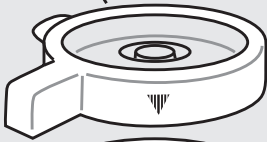
25



9



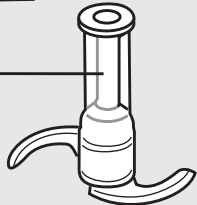
11



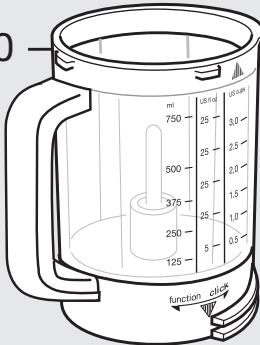
11a



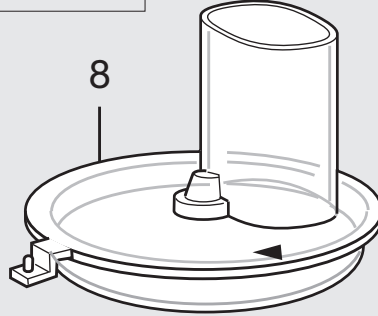
12



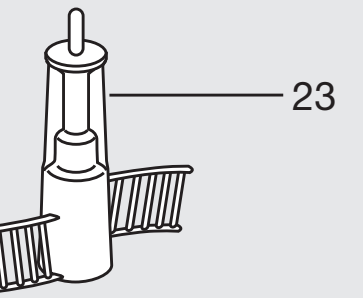
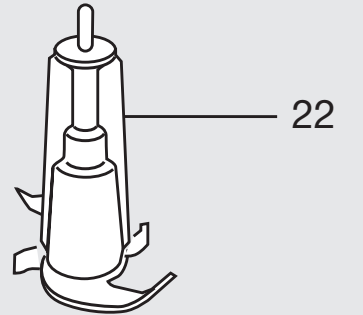
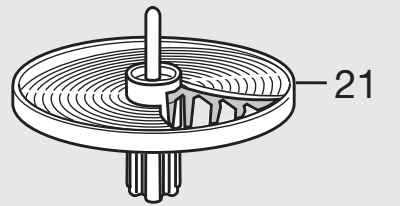
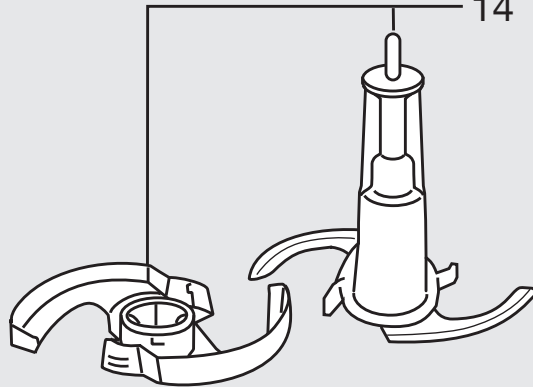
10



8



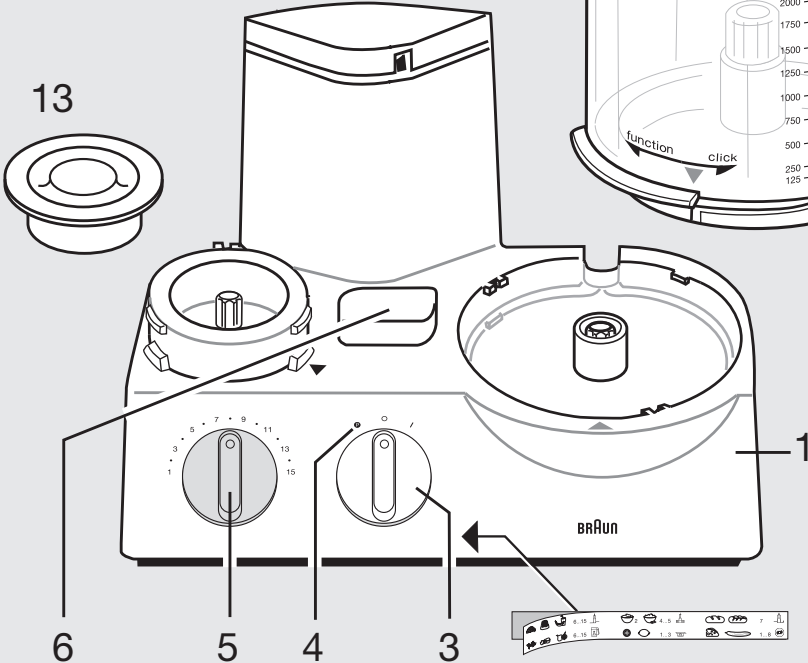
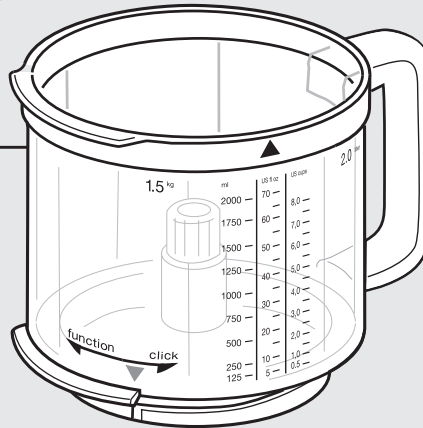
14



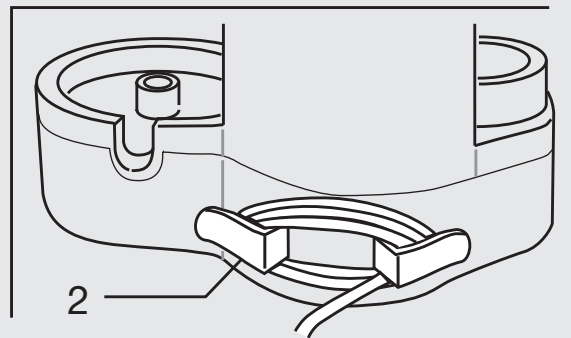
13

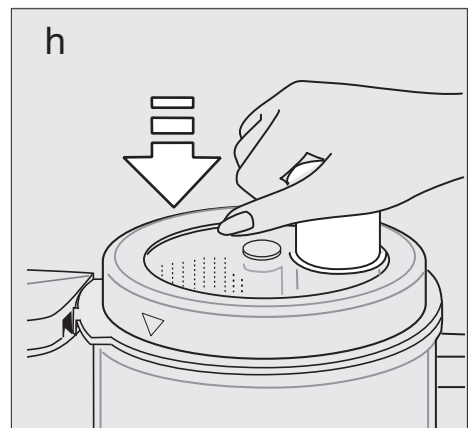
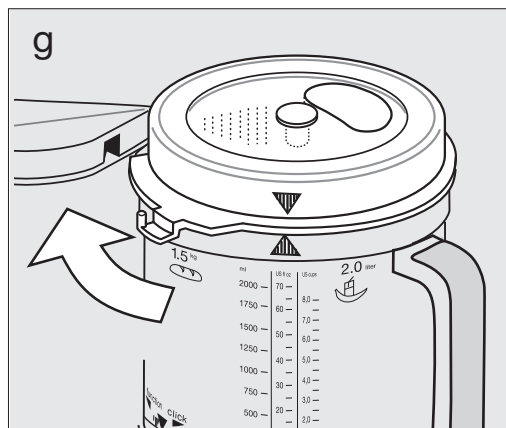
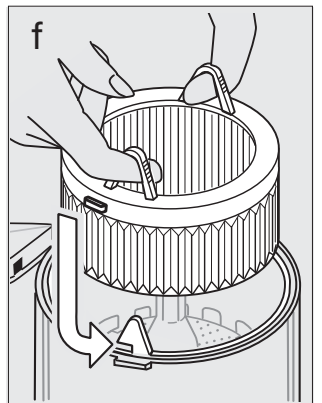
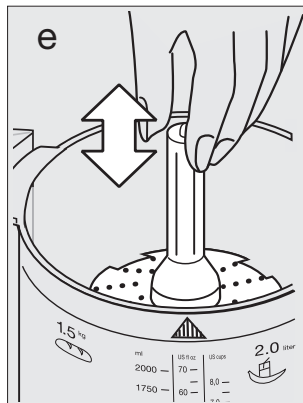
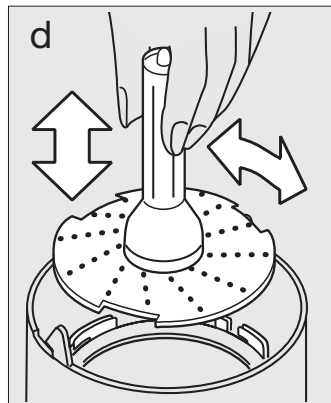
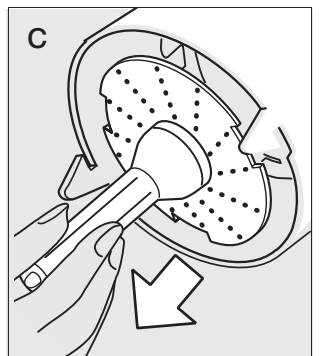
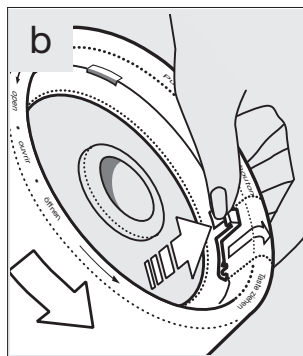
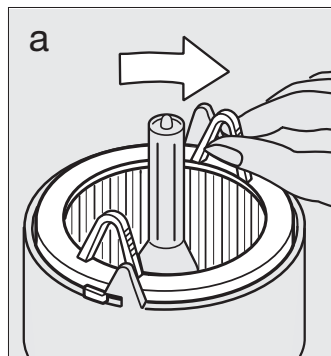
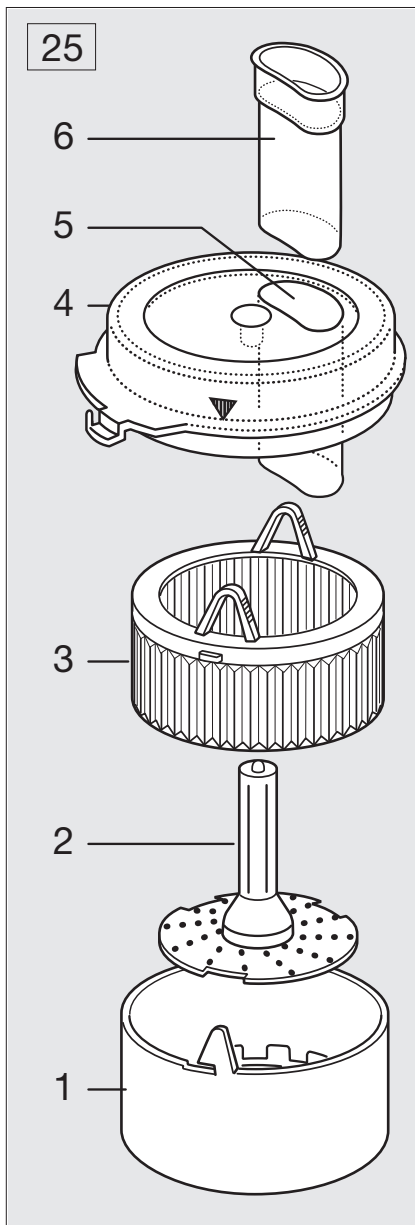
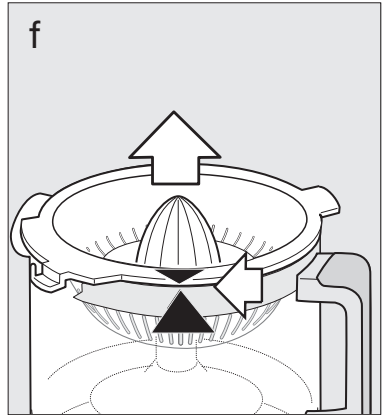
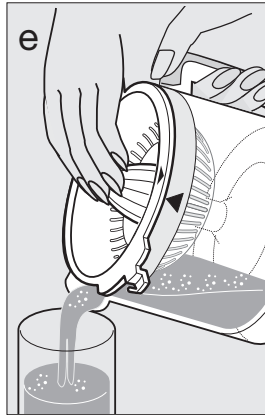
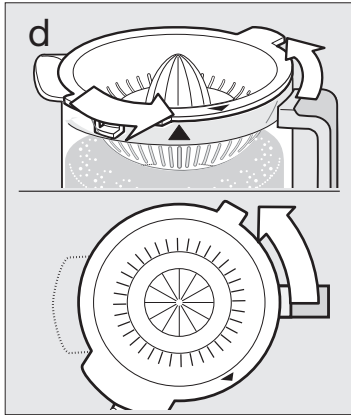
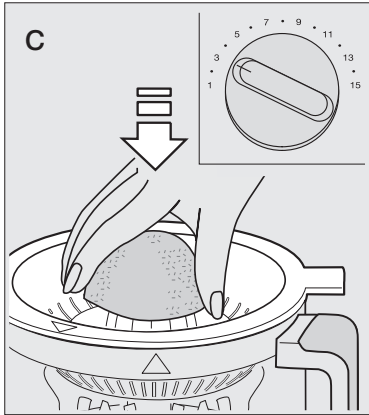
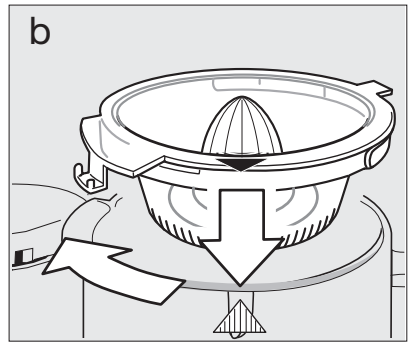
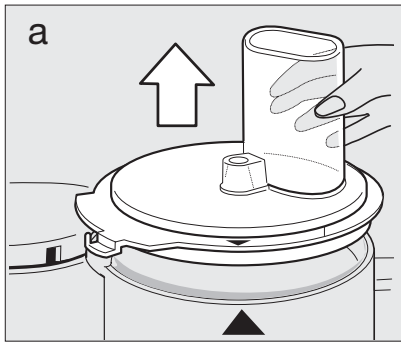
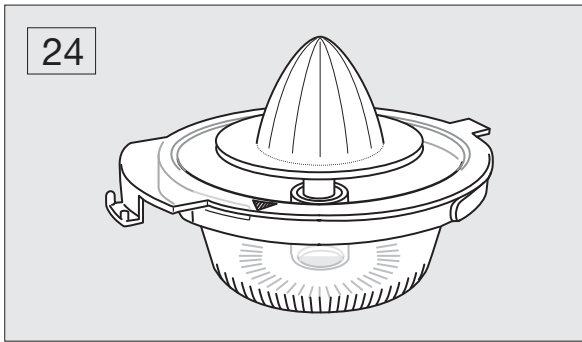


7



Not all attachments are included in the standard equipment of all models.





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.

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Die Schneiden der Messer sind sehr scharf! Die Messer nur am Knauf anfassen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus den Behältern nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.

- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.

Technische Daten

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

Gerätebeschreibung

Die Braun Küchenmaschine mit dem 2-Topf-System erfüllt höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren, Mischen, Mixen, Hacken und Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben. Für eine optimale Verarbeitung stehen Ihnen zwei verschiedene Arbeitsbehälter zur Verfügung: die Universalschüssel ⑦ und der Zerkleinerer/Mixer ⑩.

Somit haben Sie beim Zerkleinern, Mixen oder Pürieren die Wahl zwischen einem großen und einem kleinen Arbeitsbehälter. Praktisch ist außerdem das mögliche Zuarbeiten vom kleinen Behälter in den großen (z. B. Nüsse hacken für Nusskuchenteig). Es kann immer nur ein Arbeitsbehälter betrieben werden.

- Motorblock
- Kabelaufwicklung
- Ein-/Ausschalter (Ein = «I», Aus = «O»)
- Momentschaltung «P»
- Stufenloser Geschwindigkeitsregler (1-15)
- Sicherheitsriegel (verhindert das gleichzeitige Betreiben beider Arbeitsbehälter)
- Universalschüssel (2 l Füllmenge)
- Deckel für Universalschüssel ⑦
- Stopfer für Deckel ⑧
- Zerkleinerer/Mixer für kleine Mengen (0,75 l Füllmenge)
- Deckel für Zerkleinerer/Mixer ⑩
- Dichtungsring für Deckel ⑪
- Messer für Zerkleinerer/Mixer ⑫
- Schutzabdeckung für den freien Antriebsplatz

Arbeitseinsätze für die Universalschüssel ⑦

- Messer für Universalschüssel ⑦ mit Messerschutz
- Einsatzträger
- Feiner Schneideinsatz – a
- Grober Schneideinsatz – b
- Feiner Raspeleinsatz – c
- Grober Raspeleinsatz – d
- Reibeinsatz – e
- Pommes-frites-System
- Knethaken
- Quirl
- Zitruspresse
- Saftzentrifuge/Feinreibwerk

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»

Die Momentschaltung ④ 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 Momentschalters 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 ⑫ und ⑭	6 - 15
Quirl bei Eiweiß	4 - 5
Quirl bei Sahne	2
Schneid-, Reib-, Raspeleinsätze	1 - 8
Pommes-frites-System (siehe auch Geräte-Sticker)	1 - 2

Arbeiten mit dem 2-Topf-System

Es kann immer nur ein Arbeitsbehälter betrieben werden.

Der nicht benutzte Arbeitsbehälter – muss sich in angehobener Position befinden (Pfeil auf Pfeil) – kann auch weiter in Pfeilrichtung «click» gedreht und dort eingerastet werden.

Wenn die Pfeilmarkierungen übereinstimmen, kann der Arbeitsbehälter abgenommen werden. Aus Sicherheitsgründen muss der freie Antriebsplatz dann mit der Schutzabdeckung ⑬ versehen werden.

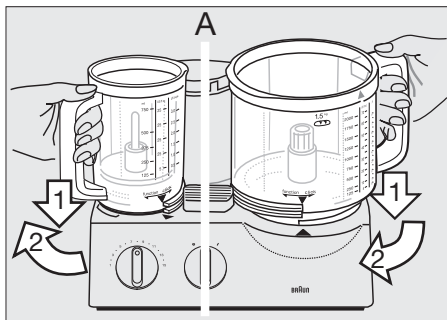
Doppeltes Sicherheitssystem

Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn der jeweilige Arbeitsbehälter 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 Arbeitsbehälter

Die Universalschüssel ⑦ wird auf dem großen Antriebsplatz des Motorblocks ① betrieben, der Zerkleinerertopf ⑩ auf dem kleinen.

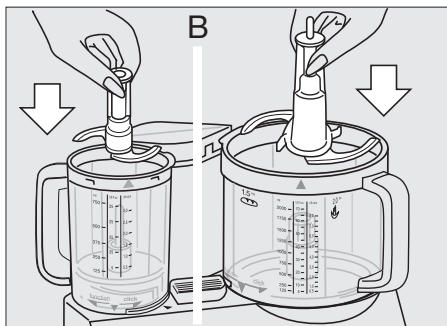
1. Setzen Sie den betreffenden Arbeitsbehälter bei ausgeschaltetem Motor so auf den jeweiligen Antriebsplatz, dass die Pfeilmarkierungen auf dem Motorblock und dem Arbeitsbehälter übereinstimmen (A).



Dann drehen Sie den Arbeitsbehälter in Pfeilrichtung «function» bis zum Anschlag. Der Arbeitsbehälter bewegt sich dabei nach unten.

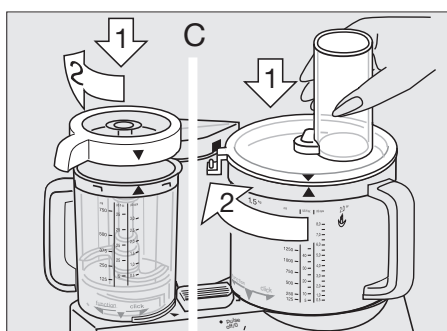
Der Arbeitsbehälter auf dem anderen Antriebsplatz muss sich in angehobener Position befinden. Ist der andere Antriebsplatz frei, versehen Sie ihn mit der Schutzabdeckung ③.

2. Den gewünschten Arbeitseinsatz (siehe Beschreibung im Folgenden) bis zum Anschlag in den Arbeitsbehälter einsetzen (B).



Beim Einsetzen des Messers ⑭ in den Zerkleinerertopf ⑩ ist darauf zu achten, dass das Messer hörbar einrastet.

3. Den Deckel so auf den Arbeitsbehälter setzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf dem Arbeitsbehälter übereinstimmt (C).



Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlussöffnung am Motorblock ① schiebt und hörbar einrastet.

Hinweis: Der Deckel ⑨ für den Zerkleinerertopf ⑩ darf nur mit eingesetztem Dichtungsring ⑯ aufgesetzt werden.

Abnehmen der Arbeitsbehälter

Bei ausgeschaltetem Gerät den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Den Arbeitsbehälter in Pfeilrichtung «click» nach oben drehen, bis die Pfeilmarkierungen auf dem Gerät und dem Arbeitsbehälter übereinstimmen. Arbeitsbehälter abnehmen.

Bei Entnahme des Messers aus dem Arbeitsbehälter fassen Sie das Messer am Knauf und ziehen Sie es heraus.

Vorsicht: Die Schneiden der Messer sind sehr scharf!

Für das Messer ⑭ wird ein Messerschutz mitgeliefert. Falls Sie das Messer nicht benutzen, setzen Sie es in den Messerschutz.

Hinweis: Wenn Sie die Universalschüssel über die Rastposition hinaus bis zum Anschlag in Pfeilrichtung «click» drehen, können Sie die Universalschüssel auf dem Motorteil arretieren, aber nicht den Motor einschalten.

Reinigung

Immer erst das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Den Motorblock ① nur mit einem feuchten 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. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen. Mit Speiseöl abwischen, bevor diese Teile gereinigt werden.

Beim Deckel ⑨ des Zerkleinerers ⑩ ist zum Reinigen zunächst der Dichtungsring ⑯ herauszunehmen und nach dem Reinigen wieder einzusetzen. Der Dichtungsring kann von beiden Seiten verwendet werden.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Vorsicht beim Reinigen der Arbeitseinsätze und Messer – diese sind sehr scharf!

Arbeiten in der Universalschüssel ⑦

Setzen Sie beim Arbeiten mit der Universalschüssel die benötigten Arbeitseinsätze ein, bevor Sie Zutaten einfüllen.

1. Kneten

Zum Kneten kann sowohl der Knethaken ⑫ als auch das Messer ⑭ verwendet werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit dem Knethaken, da dieser speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mübeteig 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 ⑦. Deckel ⑧ 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 ⑭ zum Kneten dürfen Zutaten, die nicht stark zerkleinert werden sollen (wie z. B. Rosinen, Zitronat und Mandeln) erst nach dem Knetvorgang von Hand untergeknetet 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 ⑦. Die erforderliche Flüssigkeitsmenge bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel ⑧ zugießen.

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

Mübeteig

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 ⑧ aufsetzen 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 14

Der Knethaken 22 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 schaumig schlagen 6 / ca. 1 Min. dann Milch zugießen 6 / ca. 15 Sek. und Mehl vorsichtig mit der Momentstufe 15 / ca. 10-15 x unterheben. «P»

b) Alle Zutaten außer Flüssigkeit in die Universalschüssel geben. 15 / ca. 1 Min.

Flüssigkeit bei laufendem Motor durch die Deckelöffnung zugießen. Zutaten wie Rosinen zuletzt von Hand unterrühren.

Biskuitteig Geschwindigkeit/Zeit

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

3. Mixen

Mixen von Suppen, Shakes usw. mit dem Messer 14

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

Zur Herstellung von Shakes das Obst in Stücken einfüllen. Deckel 8 aufsetzen und einrasten. Mit Geschwindigkeit 15 das Obst vorpürieren, dann Flüssigkeit bei Geschwindigkeit 10 zugeben und fertigmixen. Beim Mixen von Milch sollten Sie beachten, dass diese aufschäumt. Entsprechend weniger Milch verwenden.

4. Hacken

Hacken in der Universalschüssel 7 mit dem Messer 14

Hinweis: Zur Verarbeitung größerer Mengen sollten Sie die Universalschüssel 7 verwenden. Für die Verarbeitung kleinerer Mengen empfehlen wir den Zerkleinerer/Mixer 10 mit dem Messer 12.

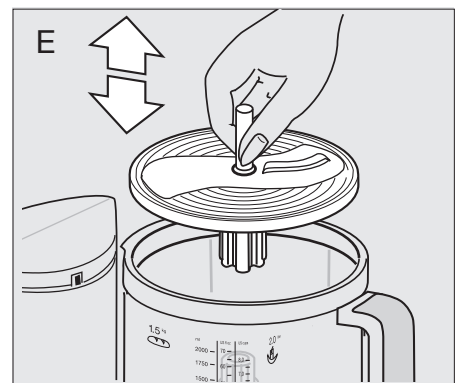
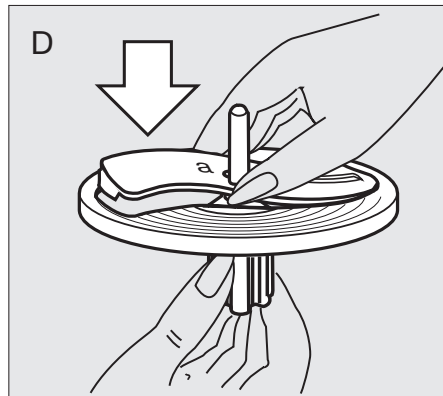
Verarbeitungsbeispiele

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	P	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	P	10 - 13 mal

5. Schneiden, Raspeln und Reiben

- Setzen Sie den gewünschten Einsatz wie abgebildet (D) in den Einsatzträger 5 und rasten Sie ihn ein. Um den Einsatz zu entnehmen, drücken Sie das unten herausstehende Ende des Einsatzes nach oben.



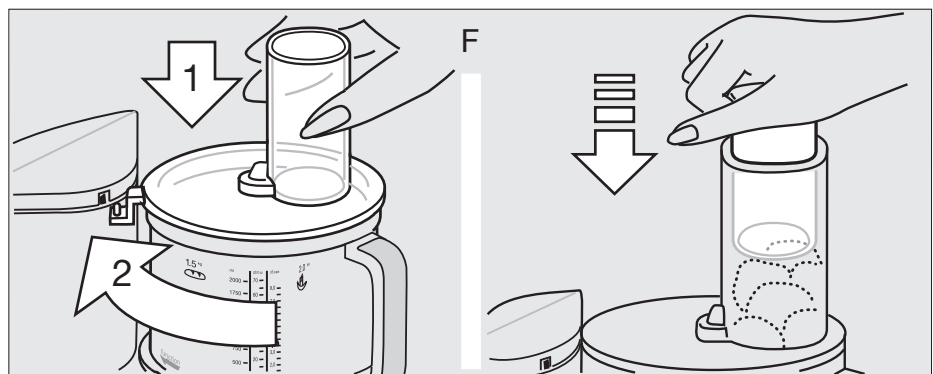
- Dann den Einsatzträger 5 auf die Antriebsachse in der Universalschüssel setzen (E).
- Deckel 8 aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit wählen und das Gut bei ausgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht geben. Wir empfehlen, bei ausgeschaltetem Gerät nachzufüllen.

- Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer 9 zum Nachschieben nehmen (F).

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 16

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



Grober Schneideinsatz – b ⑦

Geschwindigkeit 1 - 2

Verarbeitungsbeispiele:

Gurken, Kohlrabi, rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Bananen, Tomaten, Champignons, Sellerie.

Feiner Raspeleinsatz – c ⑧

Geschwindigkeit 3 - 6

Verarbeitungsbeispiele:

Käse (weich und mittelhart), Gurken, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel.

Grober Raspeleinsatz – d ⑨

Geschwindigkeit 3 - 6

Verarbeitungsbeispiele:

Käse (weich und mittelhart), Gurken, Kohlrabi, rote Bete, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel, Kohl.

Reibeinsatz – e ⑩

Geschwindigkeit 8 - 15

Verarbeitungsbeispiele:

rohe Kartoffeln (z. B. für Kartoffelpuffer und Klöße), Meerrettich, Parmesankäse (hart).

Pommes-frites-System ⑪

Setzen Sie das Pommes-frites-System auf die Antriebsachse und setzen Sie den Deckel ⑫ auf. Bei abgeschaltetem Motor pro Arbeitsgang am besten 3-4 Kartoffeln (je nach Größe) in den Einfüllschacht im Deckel legen.

Geschwindigkeit 1 - 2 einstellen und das Gerät einschalten. Nachfüllen nur bei ausgeschaltetem Motor. Stopfer ⑬ mit leichtem Druck ansetzen.

6. Schlagen mit dem Quirl ⑭

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.

Arbeiten im Zerkleinerer/Mixer ⑮

Mit dem Messer ⑯ können Sie kleinere Mengen hacken, mixen, pürieren und rühren. Der Zerkleinerertopf ist hervorragend für die Zubereitung von Mousse, Aufstrichen und Dips geeignet.

Maximale Füllmenge:
750 ml Flüssigkeit

Achtung:

Das Messer ⑯ ist sehr scharf.

Wichtig: Die maximale Verarbeitungszeit im Zerkleinerer beträgt 1 Minute. Flüssigkeiten können länger verarbeitet werden.

Nicht zerkleinert werden dürfen:
Schokolade, harte Gewürze, Kaffeebohnen.

Alle Zutaten bei ausgeschaltetem Gerät und eingesetztem Messer in den Zerkleinerer geben.

Den Deckel mit eingesetztem Dichtungsring ⑰ aufsetzen und einrasten. Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung im Deckel ⑱ zugießen. Beim Mixen von Milch sollten Sie beachten, dass diese aufschäumt. Entsprechend weniger Milch verwenden.

Verarbeitungsbeispiele

Die Verarbeitungsbeispiele sind Richtwerte, die u.a. von Gut, Menge und Feinheitsgrad abhängen.

Hacken

Produkt	Max. Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten /-vorgänge
Karotten	150 g	in Stücken	6	P	7 mal
Zwiebeln	100 g / 1 ½ St.	geviertelt	6	P	6-8 mal
Petersilie	30 g / ½ Bund	ohne Stiele	15	I	5-10 Sekunden
Knoblauch	1 Zehe	ganz	15	I	5 Sekunden
Fleisch (mager)	250 g	gewürfelt	15	I	15 Sekunden

Mixen und Pürieren

Produkt	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten/-vorgänge
Mixgetränke	Früchte zerkleinern und vorpürieren. Milch zugeben.	15	I	ca. 30 Sekunden
Babynahrung (z. B. Obst, Gemüse)	in Stücken	15	P I	10 mal 10 Sekunden
Mayonnaise	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl langsam durch die Deckelöffnung zufließen lassen.	15	I	30-45 Sekunden
Remouladen-sauce	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl langsam durch die Deckelöffnung zufließen lassen. Ei (geviertelt), Gurke zugeben.	15	I	30-45 Sekunden
Avocado-Dip	1 Knoblauchzehe zerkleinern, 2 reife Avocados (geviertelt, entkernt), 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, 150 ml Joghurt, ½ TL Zucker, Salz, Pfeffer zugeben.	6 15	P I	3-5 mal 5 Sekunden ca. 45 Sekunden

Vanille-Honig-Pflaumen
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
(verwenden Sie den Zerkleinerer ® bei Geschwindigkeit 15)

Füllen Sie 100 g cremigen Honig und 100 g Pflaumen in den Zerkleinerer ® und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 50 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Saftzentrifuge / Feinreibwerk

Gerätebeschreibung

- ① Safring
- ② Feinreibeischiibe
- ③ Trestererring
- ④ Deckel
- ⑤ Einfüllschacht
- ⑥ Stopfer

Vor dem Erstgebrauch

Nach dem Auspacken nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile. Zum Auseinandernehmen gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Trestererring ③ im Uhrzeigersinn entriegeln (a) und herausnehmen.
- Die Taste im Boden des Safringes ① bis zum Anschlag ziehen (b).
- Den Safring ① bei gezogener Taste gegen den Uhrzeigersinn drehen (b), bis sich die Feinreibeischiibe ② aus der Halterung löst.
- Dann die Feinreibeischiibe ② an ihrem Schaft aus dem Safring ① entfernen (c).

Zusammensetzen

- Universalschüssel der Braun FX 3030 (ohne Messereinsatz) ⑦ auf den Motorblock setzen und einrasten.

Zum Reiben:

- Verwenden Sie bitte lediglich die Feinreibeischiibe ② (e).

Zum Entsaften:

- Feinreibeischiibe ② so in den Safring ① einsetzen, dass die Ausschnitte am Rand der Feinreibeischiibe über die Haltehaken im Safring gleiten (d).
- Feinreibeischiibe ② am Schaft leicht niederdrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen (d).
- Durch Drehen am Schaft der Feinreibeischiibe prüfen, ob diese richtig eingerastet ist: Der Schaft darf sich nicht mehr drehen lassen.
- Trestererring ③ einsetzen. Dabei die beiden Laschen des Tresteringes in die Schlitze des Safringes einschieben (f).
- Setzen Sie die zusammengesetzte Saftzentrifuge (bzw., wenn Sie reiben möchten, nur die Feinreibeischiibe) auf die Antriebsachse in der Universalschüssel.

Rühren von kleinen Teigmengen

Der Zerkleinerer/Mixer ist ausschließlich für die unten aufgeführte Teigart mit den angegebenen Maximalmengen geeignet:

		Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten
Pfannkuchenteig				
240 g Mehl	Mehl, Eier, Salz und die Hälfte der Milch einfüllen, restliche Milch im Lauf zugeben.	6	I	45-60 Sek.
375 ml Milch				
2 Eier				
Salz				
Sahne schlagen				
200 ml Sahne		6	I	30 Sek.

- Deckel ④ so auf die Universalschüssel aufsetzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Universalschüssel übereinstimmt. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlussöffnung am Motorblock schiebt und am Anschlag hörbar einrastet (g). Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Entsaften

Maximalkapazität: 500 g, höchstens jedoch, bis der Tresterraum mit Trester voll ist. Sie können sowohl Obst als auch Gemüse entsaften.

- **Obst und Gemüse vorbereiten:**
Erst waschen bzw. schälen. Steinobst entsteinen. Zitrusfrüchte sowie Obst und Gemüse mit Schale, die nicht zum Verzehr geeignet ist, bitte gründlich schälen (z. B. Rote Bete und Kiwi). Kernobst (z. B. Äpfel) kann mit der Schale entsaftet werden.
- **Geschwindigkeitseinstellung:**
Wählen Sie auf Ihrer Braun FX 3030 die Geschwindigkeitseinstellung 7 - 8.
- **Saftbereitung:**
Schalten Sie den Motor Ihrer Braun FX 3030 ein. Füllen Sie dann das vorbereitete Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht ⑤ und drücken Sie es mit dem Stopfer ⑥ herunter.
Vorsicht: Verwenden Sie immer den Stopfer ⑥ (h) und greifen Sie nie bei laufendem Gerät mit den Händen in den Einfüllschacht ⑤.
Bitte das Gerät nicht überfüllen.
- **Auseinandernehmen:**
Motor ausschalten.
Deckel ④ entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und von der Universalschüssel Ihrer Braun FX 3030 abnehmen. Gehen Sie dann bitte vor, wie unter «Vor dem Erstgebrauch» beschrieben. Nehmen Sie die Teile aus der Universalschüssel; bei festem Trester ziehen Sie den entriegelten Trestererring ③ an den Griffösen aus dem Safring ① (f).

Reiben

Das Feinreibwerk eignet sich besonders zum sehr feinen Reiben von hartem Käse (z. B. Parmesan und Schweizer Sprintz), Meerrettich (z. B. Sahnemeerrettich), Äpfeln und Karotten (z. B. für Babykost).

Wichtig: Das Feinreibwerk ist nicht zum Reiben von Schokolade geeignet.

- **Das zu reibende Gut vorbereiten:**
Obst und Gemüse bitte zuerst waschen bzw. schälen. Kerne und Kerngehäuse entfernen. Bei Käse die Rinde entfernen. Zerkleinern Sie das zu verarbeitende Gut so, dass es in den Einfüllschacht ⑤ passt.
- **Geschwindigkeitseinstellung:**
Wählen Sie auf Ihrer Braun FX 3030 die Geschwindigkeitseinstellung 7 - 15.
Hinweis: Harte Güter sollten mit höherer Geschwindigkeit verarbeitet werden.
- **Reiben:**
Schalten Sie den Motor Ihrer Braun FX 3030 ein. Füllen Sie dann das vorbereitete Gut in den Einfüllschacht ⑤ und drücken Sie es mit dem Stopfer ⑥ herunter.
Vorsicht: Verwenden Sie immer den Stopfer ⑥ (h) und greifen Sie nie bei laufendem Gerät mit den Händen in den Einfüllschacht ⑤.
- **Auseinandernehmen:**
Motor ausschalten.
Deckel ④ gegen den Uhrzeigersinn drehen und von der Universalschüssel Ihrer Braun FX 3030 abnehmen. Nehmen Sie dann die Feinreibeischiibe ② aus der Universalschüssel.

Reinigung

Sie können alle Teile bis 65 °C in der Spülmaschine reinigen. Trester sowie Reibrückstände sollten Sie vor dem Spülen nicht antrocknen lassen. Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen; vor dem Spülen mit Speiseöl sauberwischen.

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.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.



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.

Before use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- The blades are very sharp! Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blade from the bowl before removing the processed food.
- Do not use any part in the microwave.

Specifications

- Voltage/wattage: See typeplate on the bottom of the appliance.

- Operating time and max. capacity: See processing instructions.

Description

The Braun food processor FX 3030 with the 2-bowl system meets highest demands for kneading, mixing, blending, chopping, slicing, shredding and grating, both simply and quickly.

To obtain best results, two different working bowls are available: a large food processor bowl ⑦ and a small chopper bowl ⑩.

Thus, for chopping, puréeing or mixing you can choose between the large and the small working bowl. Moreover, you can use the small bowl to prepare the food which then can be further processed in the large bowl (e.g. to chop nuts for a nut cake dough). Only one bowl can be operated at a time.

- ① Motor block
- ② Cord storage
- ③ Motor switch (on = «I», off = «O»)
- ④ Pulse mode «P»
- ⑤ Variable speed regulator (1-15)
- ⑥ Safety lock (avoids simultaneous operation of both working bowls)
- ⑦ Food processor bowl (2 l capacity)
- ⑧ Lid for food processor bowl ⑦
- ⑨ Pusher for lid ⑧
- ⑩ Chopper/mixer bowl for small quantities (0.75 l capacity)
- ⑪ Lid for chopper bowl ⑩
- ⑫ Seal ring for lid ⑪
- ⑬ Blade for chopper bowl ⑩
- ⑭ Protective cover for motor drive when bowl has been taken off

Attachments for food processor bowl ⑦

- ⑭ Blade for food processor bowl ⑦ with protective cover
- ⑮ Insert carrier
- ⑯ Fine slicing insert – a
- ⑰ Coarse slicing insert – b
- ⑱ Fine shredding insert – c
- ⑲ Coarse shredding insert – d
- ⑳ Grating insert – e
- ㉑ French-fries system
- ㉒ Kneading hook
- ㉓ Whipping attachment
- ㉔ Citrus press
- ㉕ Juice extractor/fine grating 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»

The pulse ④ 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 ⑫ and ⑬	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)	

Working with the 2-bowl system

Only one working bowl can be operated at a time.

The working bowl which is not used must be in the upper position or additionally, can be turned in the «click» direction where it is locked in place. When the arrow markings are aligned, the bowl can be taken off. For safety reasons, always put the protective cover ⑬ onto the free drive shaft after a bowl has been taken off.

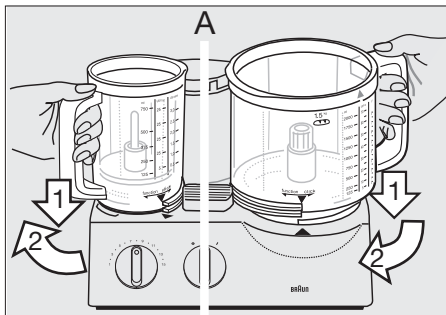
Double safety feature

The appliance can only be switched on when the desired working 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 working bowls

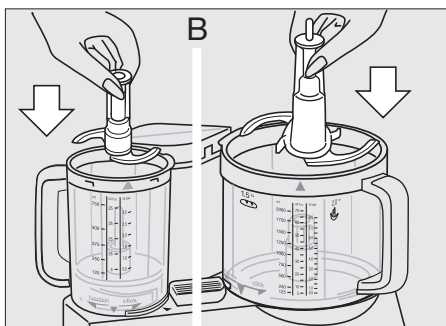
The food processor bowl ⑦ is operated on the large drive place of the motor block ①. The chopper bowl ⑩ is operated on the small drive place.

1. With the motor switched off, place the respective bowl onto its drive place matching the arrow on the bowl with the arrow on the motor block (A).



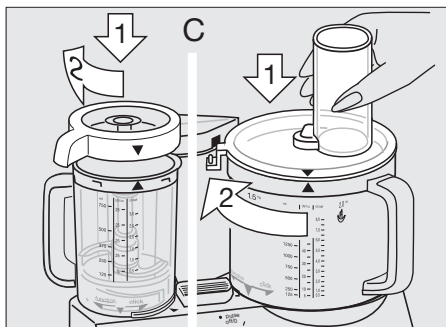
Then turn the bowl in the «function» direction until the lower fixed stop is reached. The bowl on the other drive place must be in the lifted position. If the other drive place is free, put on the protective cover ⑬.

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 (B).



When inserting the blade ⑫ onto the chopper bowl ⑩, push it down until it audibly snaps in place.

3. Put the lid onto the bowl matching the arrow on the lid with the arrow on the bowl (C).



Then turn the lid clockwise guiding its nose into the safety lock opening of the motor block ① until it audibly snaps in place.

N.B.

When attaching the lid ⑪ of the chopper bowl ⑩, it must be provided with the seal ring ⑭.

Removing the working bowls

Switch off the appliance. Turn the lid anti-clockwise and lift it off. Then turn the bowl in the «click» direction until the arrow on the bowl matches the arrow on the motor block and lift off the bowl.

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

Caution: The blades are very sharp!

The blade ⑫ comes with a protective cover. If not in use, store the blade on the protective cover.

Note: If you continue turning the food processor bowl in the «click» direction as far as it will go, beyond the stop position, you can lock the food processor bowl on the motor part. In this position, however, you cannot switch on the motor.

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.

For cleaning the lid ⑪, first remove the seal ring ⑭. Put the seal ring back in place after cleaning. You can use the seal ring from both sides.

Do not use sharp objects for cleaning purposes.

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

Using the food processor bowl ⑦

When using the food processor bowl, always insert the required attachments before adding ingredients.

1. Kneading

For kneading you can use the kneading hook ⑮ or the blade ⑫. 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, 1½ minutes

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

Put on the lid ⑪ 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 ⑫, 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, 1½ 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 ⑪ 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 14.

The kneading hook 22 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 pour in milk and carefully fold in flour with pulse mode.

6 / ca. 1 min
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 fold in flour with pulse mode add cocoa powder

15 / ca. 2 mins
15 / ca. 4 mins
8 / 5 x «P»
8 / 3 x «P»

3. Blending

Use the blade 14 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 8 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 in the food processor bowl with the blade 14

Note: For processing larger quantities, use the food processor bowl 7 with blade 14. For processing smaller quantities, we recommend to use the chopper bowl 10 with blade 12.

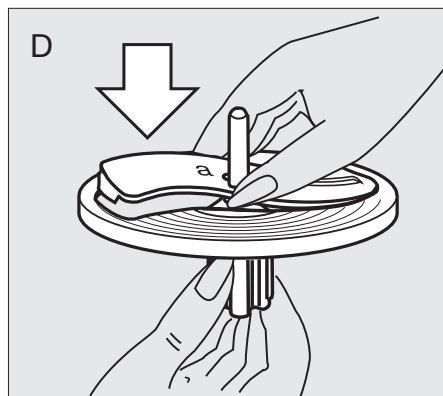
Processing examples

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

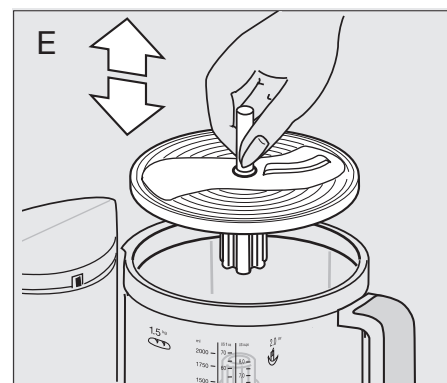
Product	Max. amount	Preparation	Speed	Mode	Time/pulses
Hard bread rolls	4	quartered	15	I	45 secs
Ice cubes	28	whole	15	I	1 minute (snow)
Apples	700 g	quartered	8	I	15 secs
Chocolate cool	400 g	broken	15	I	coarse 15 secs fine 30 secs
Eggs	8	whole	6	P	8 x
Cheese (soft)	400 g	3-cm cubes	15	I	20 secs
Cheese (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	P	10 - 13 x

5. Slicing, shredding, grating

- Place the insert you want to use into the insert carrier 15 as shown in (D) 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 (E).
- Put on the lid 8 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.



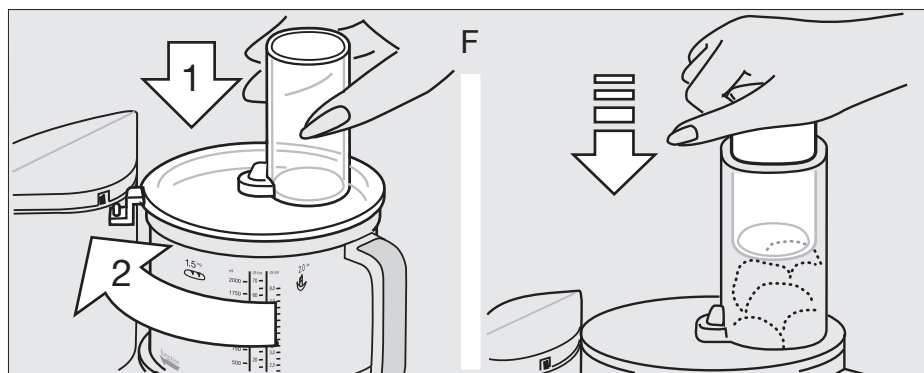
- Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher 9 (F).

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 16

Speed 1 - 2

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



Coarse slicing insert – b ⑰

Speed 1 - 2

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

Fine shredding insert – c ⑱

Speed 3 - 6

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

Coarse shredding insert – d ⑲

Speed 3 - 6

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

Grating insert – e ⑳

Speed 8 - 15

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

French-fries system ㉑

Place the French-fries system onto the drive shaft, put on the lid ⑧ and lock in place. For best results, place 3 - 4 potatoes (depending on size) in the filling tube of the lid ⑧ while the motor is switched off.

Set speed to 1 - 2 and switch on the appliance. Before filling in a new load, switch the motor off. Use the pusher ⑨ to apply slight pressure when pushing the potatoes into the filling tube.

6. Whipping with the whipping attachment ㉓

Speed/Time

Whipping sponges

Max. 280-300 g flour

plus ingredients

Cream eggs and

water (if required)

add sugar

fold in flour

5 / ca. 2 mins

5 / ca. 2 mins

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.).

Using the chopper bowl ⑩

The blade ⑫ can be used for chopping, blending, puréeing and mixing smaller quantities. The chopper bowl is perfectly suited for preparing mousse, pastes or dips.

Maximum capacity: 750 ml liquid.

Caution:

The blade ⑫ is extremely sharp.

Important: The maximum processing time in the chopper bowl is 1 minute. Liquids can be processed longer.

Chocolate, hard spices and coffee beans may not be chopped.

With the motor switched off, insert the blade ⑫ in the chopper bowl ⑩, then place all ingredients into the chopper bowl.

Liquids can be poured through the opening in the lid ⑩ when the motor is running.

Put the lid ⑩ with the seal ring ⑬ onto the chopper bowl and close it as described earlier. After use, always remove the blade from the chopper bowl first and then empty the processed food. When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

Processing examples

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

Chopping

Product	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Carrots	150 g	in pieces	6	P	7 x
Onions	100 g / 1 ½ onion	quartered	6	P	6-8 x
Parsley	30 g / ½ bunch	withouth stems	15	I	5-10 seconds
Garlic	1 clove	whole	15	I	5 seconds
Meat (lean)	250 g	quartered	15	I	15 seconds

Blending

Product	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Mixed drinks	Chop fruit before processing. Add milk.	15	I	approx. 30 seconds
Baby food (e.g. fruit, vegetable)	Chopped	15	P I	10 x 10 seconds
Mayonnaise	Blend 1 egg, seasoning, mustard and vinegar. Slowly pour in oil through lid opening.	15	I	30-45 seconds
Tartar	Blend 1 egg, seasoning, mustard and vinegar. Slowly pour in oil through lid opening. Add quartered egg and vinegar.	15 6	I P	30-45 seconds 3-5 x
Avocado	Chop 1 clove garlic, add 2 ripe avocados (quartered, w/o stone), 1 tbsp. lemon juice, 1 tbsp. olive oil, 150 ml yogurt, ½ tsp. sugar, salt, pepper.	15 15	I I	5 seconds ca. 45 seconds

Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread)
(use the chopper bowl ⑩, speed 15)

Fill 100 g creamy honey and 100 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 50 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

Juice extractor / Fine grating attachment

Description

- ① Juicer drum
- ② Fine grating disc
- ③ Strainer basket
- ④ Cover
- ⑤ Filling tube
- ⑥ Pusher

Before the first use

After unpacking the appliance, please disassemble it and clean all parts. To disassemble the appliance proceed as follows:

- Unlock the strainer basket ③ by turning it clockwise (a) and wash all parts by hand.
- Pull the key in the bottom of the juicer drum ① as far as it will go (b).
- Turn the juicer drum ① anti-clockwise with the key in the bottom of the juicer drum pulled (b) – until the fine grating disc ② is unlocked.
- Then pull the fine grating disc ② by its shaft out of the juicer drum ① (c).

Assembling

- Attach the food processor bowl (without the blade) to the motor block and lock it in place.

For grating:

- Use the fine grating disc ② only (e).

For juice extracting:

- Insert the fine grating disc ② into the juicer drum ① so that the cut-out sections in the rim of the fine grating disc slide over the holding studs in the juicer drum (d).
- Push the fine grating disc ② by its shaft slightly down and turn it clockwise until it clicks in (d).
- Check by trying to turn the shaft of the fine grating disc ② whether the grating disc is properly locked. If it is, the shaft cannot be turned.
- Insert the strainer basket ③ into the juicer drum ①, and ensure that both tabs fit into the notches of the drum (f).

Mixing smaller dough quantities

The chopper bowl is only suitable for processing the following dough type; the recipe reflects maximum quantities:

	Speed	Switch position	Time	
Pancake mixture				
240 g flour 375 ml milk 2 eggs salt	Mix the flour, eggs, salt and half of the milk, add rest of the milk while the motor is running.	6	I	45-60 sec.
Whipping cream				
200 ml cream	6	I	30 secs.	

- For juice extracting set the assembled juice extractor on the food processor bowl drive shaft. If you want to grate, set the fine grating disc ② only on the drive shaft of the food processor bowl.
- Place the cover ④ on the food processor bowl so that the arrow on the cover matches the arrow on the food processor bowl. Then turn the cover clockwise until the nozzle on the cover is in the safety lock on the motor block and audibly snaps into place (g). To remove, turn the cover anti-clockwise.

Extracting juice

Maximum capacity: 500 g or when the pulp space is full. You can extract juice from fruits, as well as from vegetables.

- **Preparing fruits or vegetables:**
First wash or peel the food. Fruits with pits should always have the pits removed first. Citrus fruits, as well as fruits with skin and vegetables (e.g. red beets and Kiwi-fruits) should be thoroughly peeled. Seed fruits (e.g. apples) can be processed with peels and cores.

- **Speed selection:**
Please select the setting 7–8.
- **Extracting:**
Turn on the motor. Fill the prepared fruits or vegetables into the filling tube ⑤ and push it down with the pusher ⑥ (h).
Caution: Always use the pusher. Never reach into the filling tube while the motor is running!
Do not overload the appliance.

- **Disassembling:**
Turn off the motor. Turn the cover ④ anti-clockwise and remove it from the food processor bowl. Then proceed as described in the section «Before the first use». Remove all parts from the food processor bowl. If the fruit pulp is very dense, pull the disengaged strainer basket ③ out of the juicer drum ① by using the pull rings (f).

Grating

The fine grating device is designed for very fine grating of food such as hard

cheese (e.g. Italian parmigiano cheese or Swiss spritz cheese), horse-radish (e.g. for horse-radish cream), apples and carrots (e.g. for baby food).

Important: The fine grating disc is not suited for grating chocolate.

- **Preparing the food for grating:**
Fruits and vegetables should be washed first or peeled. Seeds and cores should be removed. Cut off the crust from cheese. The food should be cut small enough to fit into the filling tube ⑤.
- **Speed selection:**
Please select the setting 7–15.
Note: Hard food should be grated at higher speeds.
- **Grating:**
Turn on the motor. Fill the prepared food into the filling tube ⑤ and push it down with the pusher ⑥ (h).
Caution: Always use the pusher. Never reach into the filling tube while the motor is running!
- **Disassembling:**
Turn off the motor. Turn the cover ④ anti-clockwise and remove it from the food processor bowl. Then remove the fine grating disc ② from the food processor bowl.

Cleaning

All parts can be cleaned in the dishwasher at temperatures up to 65 °C. Pulp and other residues should not become dry before the appliance is cleaned. The appliance may discolour when processing food with high degree of pigments (e.g. carrots); use vegetable oil to clean it, before cleaning with detergents or in the dishwasher.

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.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



Subject to change without notice.

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE
Register now at www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.