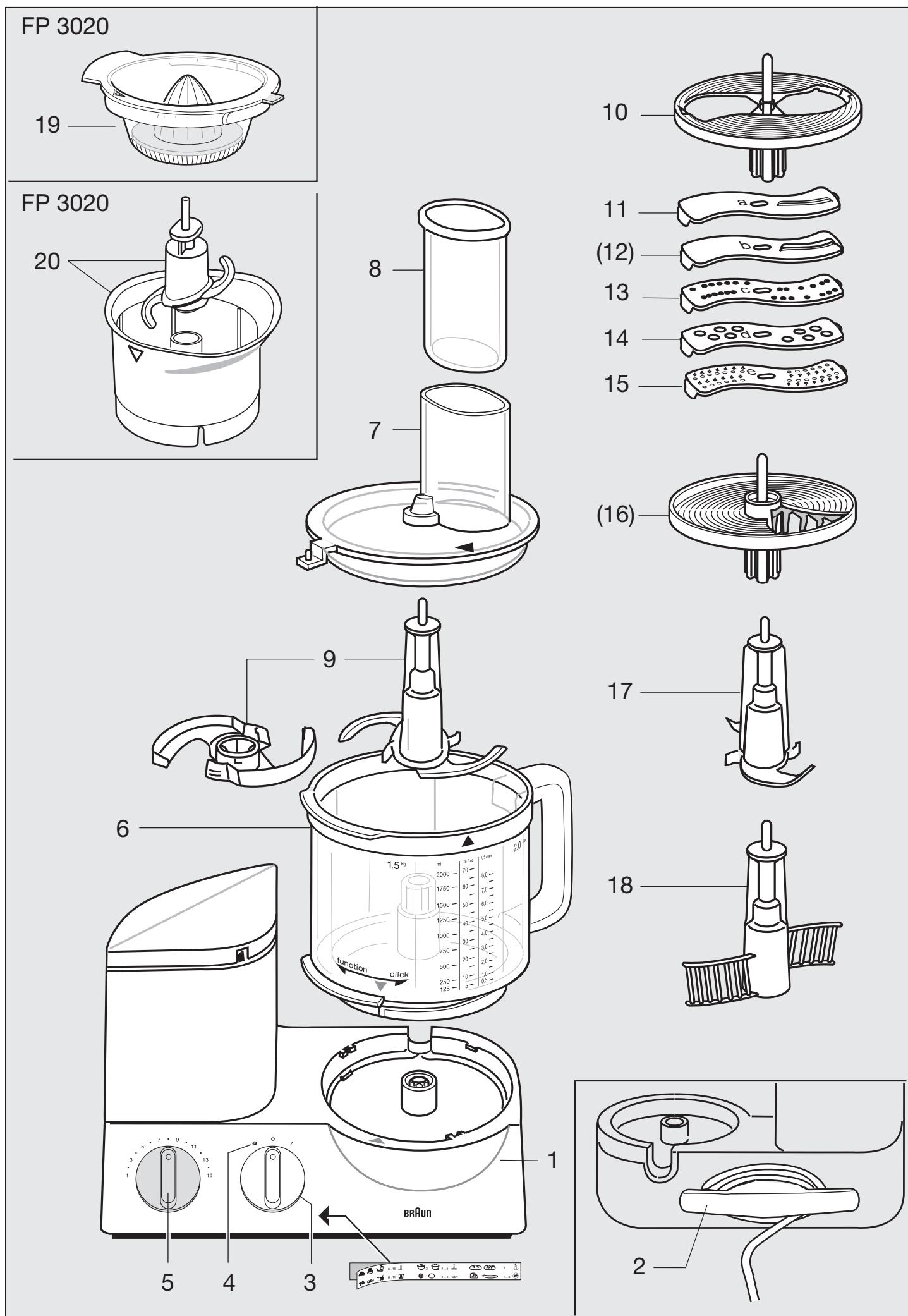


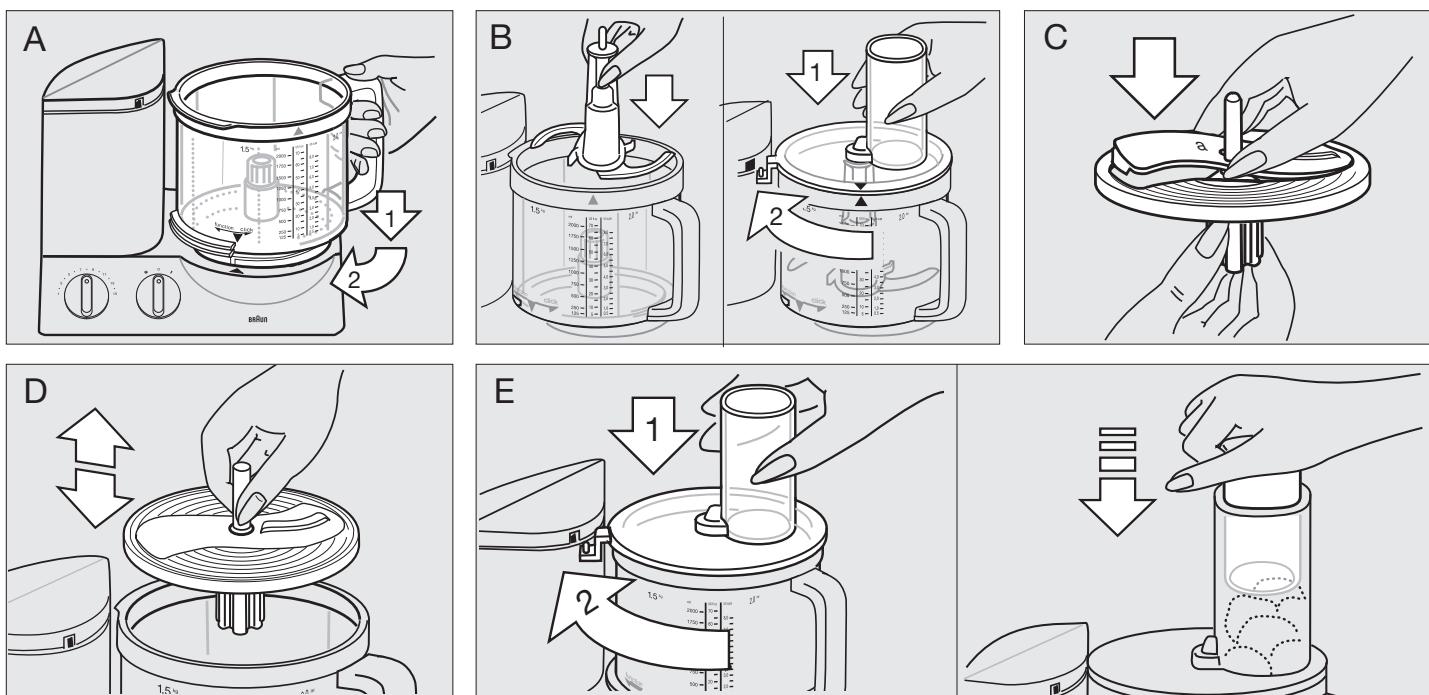
# BRAUN

## TributeCollection Food processor

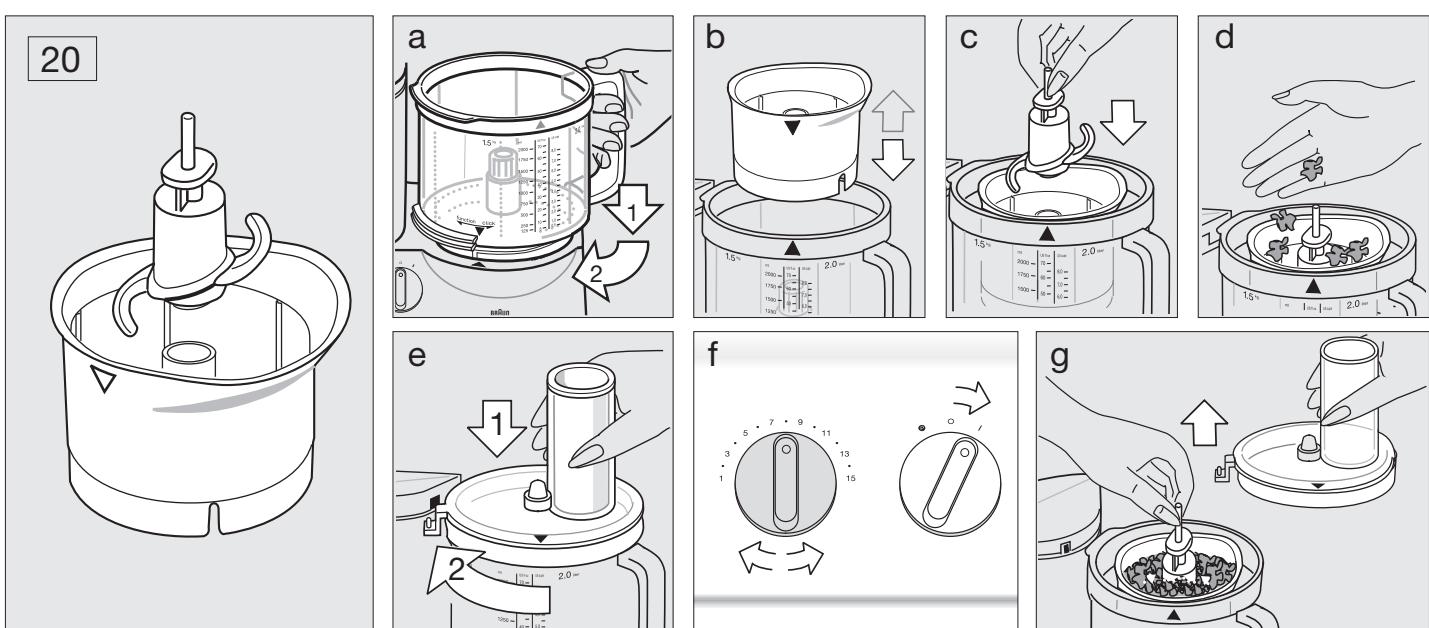
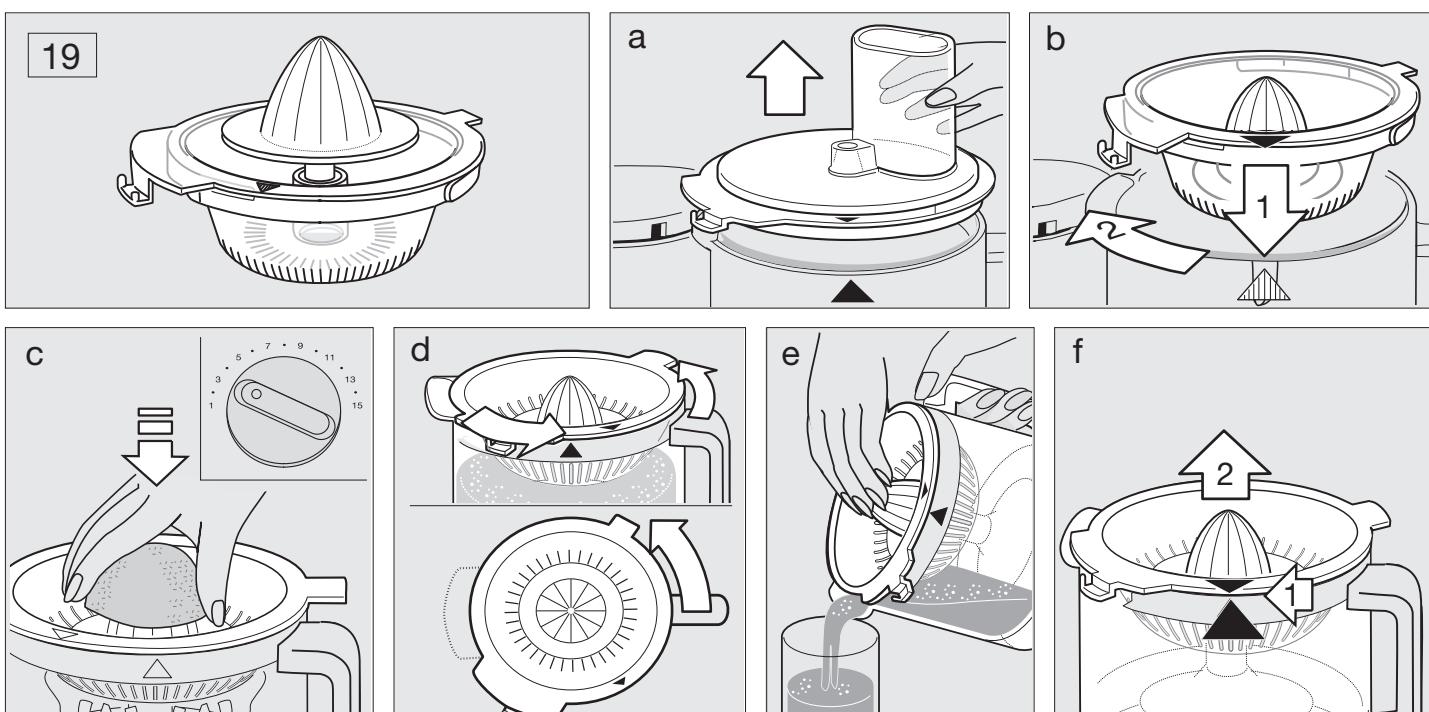


FP 3010  
FP 3020





**FP 3020**



## Русский

Наши изделия спроектированы и изготовлены по высочайшим требованиям качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете неизменно довольны своим новым комбайном от фирмы Braun.

**Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед первым использованием данного изделия.**

### Важно

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Нож ⑨ очень острый!**  
Его следует брать только за головку. Прежде чем из большой емкости ⑥ извлечь обработанные продукты необходимо всегда после использования сначала вытащить нож.
- Убедитесь в том, что напряжение Вашей сети соответствует напряжению, указанному на дне комбайна. Следует пользоваться только переменным током.
- Храните комбайн в местах, не доступных для детей.
- Комбайн спроектирован только для бытового использования, чтобы перерабатывать рекомендованные количества продуктов.
- Ни одна из деталей комбайна не может быть использована в микроволновой печи.
- Не допускайте, чтобы комбайн работал без должного надзора.
- Электробытовые устройства фирмы Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов по технике безопасности. Ремонт этих устройств следует поручать только уполномоченному сервисному персоналу. Проведенные неправильно неквалифицированные ремонтные работы могут явиться причиной несчастных случаев и травм потребителя.
- Сетевой шнур устройства может быть заменен только в уполномоченном Сервисном центре Braun, так для этого требуется специальный инструмент.
- Перед хранением устройство необходимо выключить и отсоединить от сети.

### Спецификация

- Напряжение/мощность: Указаны на табличке на дне устройства.
- Время работы и максимальная производительность: См. рекомендации по переработке продуктов.

### Описание

Braun FP 3010 / FP 3020 соответствуют самым высоким требованиям и позволяют легко и быстро осуществлять замешивание, перемешивание, купажирование, рубку, резку ломтиков, нарезку стружки, терку.

- ① Моторный блок
- ② Место для шнура
- ③ Выключатель мотора (включено = «I», выключено = «O»)
- ④ Импульсный режим «P»
- ⑤ Регулятор переменной скорости (1 - 15)
- ⑥ Емкость (большая) для приготовления пищи (вместимость 2 л)
- ⑦ Крышка большой емкости для приготовления пищи ⑥
- ⑧ Толкател крышки ⑦

**Приспособления, используемые для емкости для приготовления пищи ⑥**  
(Важно: Не все приспособления включены в стандартное оснащение моделей.)

- ⑨ Нож
- ⑩ Носитель насадки
- ⑪ Насадка для нарезания мелких ломтиков – а
- ⑫ Насадка для нарезания крупных ломтиков – b
- ⑬ Насадка для нарезания мелкой стружки – c
- ⑭ Насадка для нарезания крупной стружки – d
- ⑮ Насадка для терки – e
- ⑯ Насадка для замешивания
- ⑰ Насадка для взбивания
- ⑱ Насадка для збиивания
- ⑲ Соковыжималка для цитрусовых
- ⑳ Насадка-измельчитель

**Примечание:** В первый раз перед тем, как пользоваться устройством для приготовления пищи, следует почистить все детали, руководствуясь изложенным в разделе «Чистка».

### Защита от перегрузки

Чтобы не допустить поломку устройства, которая может произойти в результате перегрузки, в устройстве установлены автоматический предохранительный выключатель, который в случае необходимости прекращает подачу электрического тока. При срабатывании этого выключателя следует поставить выключатель мотора ③ в положение «O» и подождать примерно 15 минут, чтобы дать возможность охладиться мотору перед повторным включением устройства.

### Импульсный режим «P» ④

- Импульсным режимом удобно пользоваться в следующих случаях:
- Измельчение нежной и мягкой пищи (например, яйца, лук или петрушка).
  - Осторожное добавление муки в тесто, когда необходимо получить кремообразную массу.
  - Добавление взбитых яиц или крема в более твердую пищу.

**Режим пульсации «P»** активируется поворотом переключателя мотора влево. Переключатель не фиксируется в данном положении. Удержи-

вайте переключатель в положении пульсации или несколько раз поворачивайте его в эту позицию.

Прежде чем активизировать импульсный режим необходимо с помощью регулятора скорости ⑤ установить желаемую скорость. При выходе из режима пульсации устройство выключается.

### Рекомендованные диапазоны скоростей для индивидуальных приспособлений

Необходимый диапазон скорости может быть установлен с помощью регулятора скорости ⑤. Рекомендуется сначала выбрать скорость, а затем включить устройство для того, чтобы работа с желаемой скоростью происходила с самого начала.

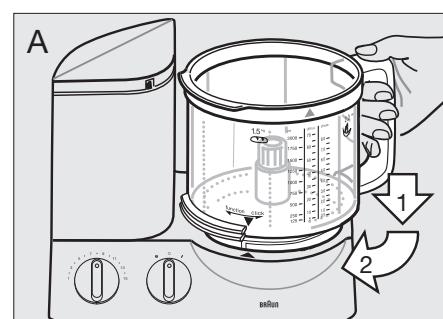
Приспособление	Диапазон скоростей
Месильный крюк	7
Ножи	6 - 15
Насадка для взбивания: – яичных белков	4 - 5
– крем	2
Насадка для нарезания и терки	1 - 8
Измельчающая система для жарения	1 - 2
(Пожалуйста, обращайтесь к публикациям, сделанным для продуктов)	

### Увойная безопасность

Устройство может быть включено только в том случае, когда соответствующим образом установлена большая емкость с крышкой. Если во время работы открывается крышка, произойдет автоматическое выключение мотора. Поскольку в таком случае выключатель мотора ③ находится в положении «I», его необходимо перевести в положение «O», чтобы не допустить случайного включения мотора.

### Установка большой емкости ⑥ и крышки ⑦

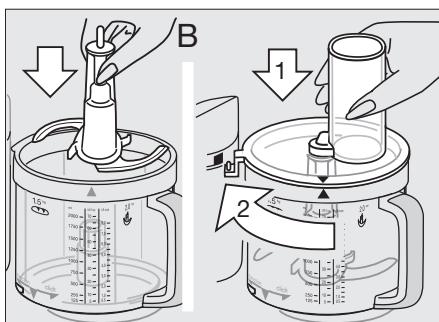
- При отключенном двигателе поместите емкость на приводное место моторного блока ①. При этом необходимо совместить стрелку на емкости со стрелкой, которая находится на моторном блоке (A). После этого поверните емкость в направлении «function» вращения оси привода до предельного положения.



2. Установите необходимое приспособление (см. инструкцию для каждого приспособления) на приводной вал емкости и нажмите на него вниз до тех пор, пока оно не достигнет крайнего нижнего положения.

3. Накройте крышкой ⑦ емкость и совместите стрелки, которые имеются на крышке и на емкости.

Затем поверните крышку по часовой стрелке, направляя ее носик в отверстие запора безопасности моторного блока ① до тех пор, пока не будет слышен звук защелки (B).



### Снятие большой емкости и крышки

Выключите устройство. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите ее. Затем поверните емкость в направлении «click» до тех пор, пока сработает запор и снимите емкость.

Для того чтобы удалить нож из емкости, необходимо взять его за головку и вытянуть.

#### Предостережение: Нож очень острый!

Нож ⑨ имеет защитные ножны. Если Вы им не пользуетесь, его следует держать в защитных ножнах.

### Чистка

Всегда в первую очередь выключайте мотор и вынимайте вилку устройства из розетки.

Чистку моторного блока ① следует проводить только влажной тканью. Все детали можно мыть в посудомоечной машине. В случае необходимости перед промывкой можно почистить осторожно все детали щеткой.

Имеющая интенсивную окраску пища (например, морковь) может оставить пятна на пластмассовых деталях. Прежде чем чистить такие детали водой следует протереть их растильное масло.

При чистке не следует пользоваться острыми предметами.

**Чистить ножи и вставки следует очень осторожно, поскольку они очень острые!**

### 1. Замешивание

Для замешивания Вы можете пользоваться насадкой ⑦ или ножом ⑨. Чтобы получить хорошие результаты, мы рекомендуем пользоваться насадкой для замешивания которая специально спроектирована для дрожжевого теста, сдобного теста и мучных кондитерских изделий.

#### Дрожжевое тесто (хлеб/пироги)

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты Скорость 7, 1 ½ минуты

Засыпьте муку в большую емкость и добавьте другие ингредиенты за исключением жидкостей. Накройте крышкой ⑦ и защелкните ее. Затем установите скорость 7 и включите устройство. – добавляйте жидкости при работе мотора, наливая их через загрузочную шахту в крышке.

При проведении замешивания ножом ⑨ не следует добавлять такие ингредиенты как изюм, цедра, миндаль, сладости, которые не следует резать. Эти ингредиенты необходимо вводить вручную после того, как замешенное тесто извлечено из емкости.

#### Сдобное тесто

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты Скорость 7, 1 ½ минуты

Засыпьте муку в большую емкость и добавьте другие ингредиенты за исключением жидкостей. При вращающемся моторе наливайте требуемое количество жидкости через расположенную на крышке загрузочную шахту.

Не следует доливать жидкость после того, как тесто превратилось в комок и потеряло способность равномерно поглощать жидкость.

#### Мучные кондитерские изделия

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты Скорость 7, приблизительно 1 минута

Засыпьте муку в большую емкость, а затем добавьте другие ингредиенты. Чтобы добиться очень хороших результатов, необходимо, чтобы масло было не слишком твердым и не слишком мягким.

Закройте крышку ⑦ и защелкните ее. Выберите скорость 7 и включите устройство.

Остановите замешивание через короткий промежуток времени после того, как образуется комок. В противном случае тесто кондитерских изделий станет очень мягким.

### 2. Перемешивание

Для перемешивания пирожного теста или опарного теста следует пользоваться ножом ⑨.

Насадка ⑦ не подходит для перемешивания пирожного теста или опарного теста.

Максимальное количество муки 500 грамм плюс другие ингредиенты

#### Пирожная смесь

(два способа)

Скорость / Время

a) Взбивайте масло с сахаром и яйцами, поместите в молоко и осторожно обминайте в муке в импульсном режиме.	6 / примерно 1 минута 6 / примерно 15 секунд 15 / примерно 10 - 15 x «P»
---	--

b) Все ингредиенты за исключением жидкостей поместите в большую емкость.	15 / примерно 1 минута
--	------------------------

Добавляйте требуемые жидкости через загрузочную шахту в крышке при вращающемся моторе. В конце вручную добавьте такие ингредиенты как изюм.

Скорость / Время
------------------

Опарное тесто	Взбивайте яйца и воду (если требуется), добавьте сахару, обминайте в муке в импульсном режиме, добавьте порошка какао	15 / примерно 2 минуты 15 / примерно 4 минуты 8 / 5 x «P» 8 / 3 x «P»
---------------	---	--

### 3. Купажирование (смешивание)

Для купажирования (смешивания) супов, коктейлей и т.п. следует пользоваться ножом ⑨.

Максимальное количество 2 литра Скорость 10 (в противном случае емкость может переполниться)

При изготовлении молочных коктейлей в емкость можно поместить грубо нарезанные фрукты. Закройте крышку ⑦ и защелкните ее в нужном положении. При скорости 15 прокупажируйте сначала фрукты, а затем на скорости 10 добавьте жидкость и закончите купажирование. Когда купажируете (взбиваете) молоко, имейте в виду, что будет образовываться пена. Поэтому пользуйтесь небольшими количествами.

## 4. Рубка

**Рубку проводят с помощью ножа ⑨.**

### Время обработки

Здесь приведены приблизительные значения времени обработки. Оно зависит от качества и количества обрабатываемых продуктов и требуемой степени измельчения.

Продукт	Максимальное количество	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/импульсы
Булочка черствого хлеба	4	четвертинки	15	I	45 секунд
Кубики льда	28	целиком	15	I	1 минута (снег)
Яблоки	700 г	четвертинки	8	I	15 секунд
Холодный шоколад	400 г	кусочки	15	I	грубая – 15 секунд мелкая – 30 секунд
Яйца	8	целиком	6	P	8 x
Сыр (мягкий)	400 г	3-см кубики	15	I	20 секунд
Сыр (твердый)	700 г	3-см кубики	15	I	60 - 70 секунд
Мясо	700 г	куски	15	I	40 секунд
Морковь	700 г	штуки	15	I	10 секунд
Лук	700 г	четвертинки	15	P	10 - 13 x

### Измельчение при помощи насадки-измельчителя ⑩

#### Примеры обработки

(рекомендованное максимальное количество 200 мл / 200 г).

В тех случаях, когда приходится обрабатывать большие куски пищи, необходимо сначала пользоваться импульсным режимом, а затем можно продолжить обработку на самой высокой скорости, чтобы получить желаемую степень измельчения. Не следует измельчать очень твердые пищевые продукты такие, как кофейные зерна и мускатные орехи.

Продукт	Рекомендованное количество	Подготовка	Скорость	Положение выключателя	Время/импульсы
Зелень		Без стеблей	15	I	5 - 10 секунд
Лук	1	Четвертинки	6	P	5 x
Сыр (твердый)	50 грамм	Куски	15	I	45 секунд
Орехи	50 грамм	Целиком	15	I	30 секунд
Приправа к салату		Перед измельчением вручную нарежьте траву	7	I	5 - 10 секунд
Майонез	максимум 1 яйцо	Перемешайте яйцо, приправы, уксус, добавляйте по-немногу масло при работающем моторе	15	I	60 секунд
Детское питание (овощи/фрукты)		Негорячие вареные или сырье продукты	15	I	20 - 30 секунд

### Рецепты

Сушеные фрукты в меду с ванилью  
(для топпинга к блинам или начинки)  
Используйте чашу для приготовления пищи, скорость – 15.

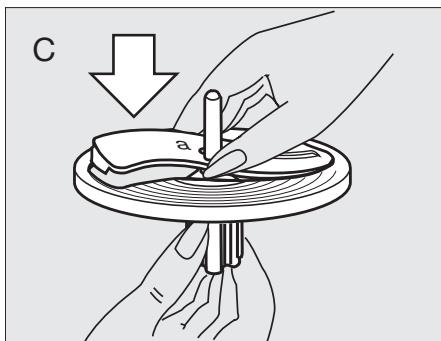
Охладите 500 г жидкого меда и измельченных сухих фруктов (250 г чернослива, 250 г. сушеного инжира) в холодильнике.  
Поместите в чашу измельчитель мед и сухофрукты и измельчайте в течение 20 секунд, затем добавьте 250 мл воды и 3 капли ванильного ароматизатора и продолжайте измельчение еще в течение 3 секунд.

### Чистка

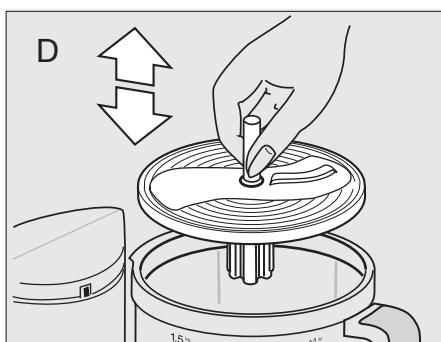
Будьте осторожны при чистке ножа. Нож следует держать только за головку. Следует иметь в виду, что малая емкость не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Этую емкость нужно мыть вручную теплой водой.

## 5. Нарезание ломтиков и стружки, терка

- Установите насадку, которой Вы желаете пользоваться, на носитель насадки, как показано на рисунке (С) и закрепите ее в соответствующем положении. Для того чтобы снять насадку, необходимо нажать на конец насадки, который выступает на дне носителя насадки.



- Установите ломтерезку/шреддер на приводной вал большой емкости (D).



- Закройте крышку (7) и закрепите ее в нужном месте. Установите скорость и поместите обрабатываемые продукты в загрузочную шахту, пока мотор находится в отключенном состоянии. Новую порцию продуктов следует помещать в трубку при отключенном моторе.
- Никогда не добавляйте продукты через загрузочную шахту руками при работающем моторе. Всегда пользуйтесь толкателем (E).

**Примечание:** При обработке сочной и мягкой пищи, лучшие результаты могут быть получены при низких скоростях. Твердые продукты следует обрабатывать при высоких скоростях. При использовании устройства не следует чрезмерно нагружать емкость.

### Насадка для нарезания тонких ломтиков – а ⑪

Скорость 1 - 2

Примеры обработки: огурцы, капуста, сырой картофель, морковь, лук, редис.

### Насадка для нарезания толстых ломтиков – б ⑫

Скорость 1 - 2

Примеры обработки: огурцы, кольраби, сырой картофель, лук, бананы, помидоры, грибы, сельдерей.

### Насадка для нарезания мелкой стружки – с ⑬

Скорость 3 - 6

Примеры обработки: сыр (мягкий или средней твердости), огурцы, морковь, сырой картофель, яблоки.

### Насадка для нарезания крупной стружки – д ⑭

Скорость 3 - 6

Примеры обработки: сыр (мягкий или средней твердости), огурцы, кольраби, свекла, морковь, сырой картофель, яблоки, капуста.

### Вставка-терка – е ⑮

Скорость 8 - 15

Примеры обработки: сырой картофель (например, для картофельных оладий), хрен, сыр (твёрдый).

Перед взбиванием стерилизованных сливок следует охладить сливки в течение нескольких часов (при температуре 4 °C).

Могут быть внесены изменения без объявления.

## Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Кухонный комбайн,  
TributeCollection FP 3010 / FP 3020  
тип 3205  
220–240 Вольт, 50–60 Герц,  
600 Ватт

Изготовлено в Венгрии для для  
De'Longhi Braun Haushold GmbH  
Германия  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения  
гарантийного или послегарантийного  
обслуживания, а также в случае  
возникновения проблем при  
использовании продукции, просьба  
связываться с Информационной  
Службой Сервиса BRAUN по телефону  
8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению  
в соответствии с руководством по  
эксплуатации. Срок службы изделия  
составляет 2 года с даты продажи  
потребителю.

## 6. Взбивание с помощью насадки для взбивания ⑯

Скорость/время

### Взбивание опарного теста

Максимальное количество муки 280 - 300 грамм плюс ингредиенты

Взбейте яйца и воду (если требуется)	5 / примерно 2 минуты
добавьте сахар	5 / примерно 2 минуты
обомните (обваляйте) в муке	1 / примерно 30 секунд

### Взбивание яичных белков

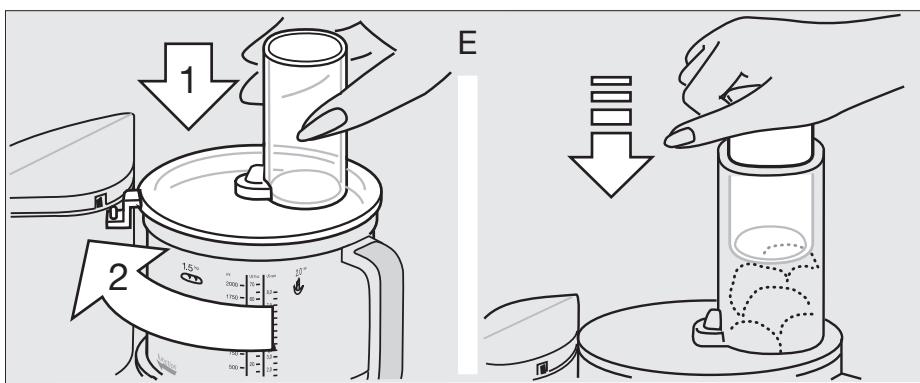
Минимум: 2 белка 4-5 / примерно 4 минуты

Максимум: 6 белков 4-5 / примерно 6 минуты

### Взбивание сливок

Минимум: 0,15 - 0,2 литра 2 / примерно 1 - 2 минуты

Максимум: 0,4 литра 2 / примерно 3,5 - 4 минуты



## Українська

Наші вироби спроектовані та виготовлені за найвищими вимогами якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Ви завжди будете задоволені своїм новим комбайном від фірми Braun.

**Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації.**

### Важливо:

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними чи сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- **Ніж ⑨ – дуже гострий!** Його слід брати тільки за головку. Перед тим, як з великої ємності ⑥ дістати перероблені продукти, необхідно завжди після використання спочатку витягти ніж.
- Переоконайтесь в тому, що напруга Вашої мережі відповідає напрузі, зазначеній на дні комбайна. Слід користуватися тільки змінним струмом.
- Зберігайте комбайн у місцях, недоступних для дітей.
- Комбайн спроектований тільки для побутового використання, щоб переробляти рекомендовані кількості продуктів.
- Жодна з деталей комбайна не може бути використана у мікрохвильовій печі.
- Не допускайте, щоб комбайн працював без належного нагляду.
- Електропутові пристрої фірми Braun відповідають вимогам відповідних стандартів з техніки безпеки. Ремонт цих пристріїв слід доручати тільки уповноваженому сервісному персоналу. Виконані неправильно некваліфіковані ремонтні роботи можуть спричинити нещасні випадки і травми користувача.
- Мережний шнур пристрою може бути замінений тільки в уповноваженому сервісному центрі Braun, оскільки для цього потрібен спеціальний інструмент.
- Перед зберіганням пристрій необхідно вимкнути та від'єднати від мережі.

### Специфікація

- Напруга/потужність: Зазначені на таблиці на дні пристроя.
- Час роботи та максимальна продуктивність: Див. рекомендації щодо переробки продуктів.

### Опис

Braun FP 3010 / FP 3020 відповідають самим високим вимогам і дозволяють

легко та швидко здійснювати замішування, перемішування, купажування, рубання, різання скибочок, нарізку стружки, тертя.

- ① Моторна частина
- ② Місце для шнура
- ③ Вимикач мотора  
(увімкнено = «I», вимкнено = «O»)
- ④ Імпульсний режим «P»
- ⑤ Регулятор змінної швидкості (1-15)
- ⑥ Ємність (велика) для приготування їжі (місткість 2 л)
- ⑦ Кришка великої ємності для приготування їжі ⑥
- ⑧ Штовхач кришки ⑦

### Пристросування, що використовуються для ємності для приготування їжі ⑥

(Важливо: Не всі пристосування входять до стандартного оснащення моделі)

- ⑨ Ніж
- ⑩ Носій насадки
- ⑪ Насадка для нарізання дрібних скибочок – a
- ⑫ Насадка для нарізання великих скибочок – b
- ⑬ Насадка для нарізання дрібної стружки – c
- ⑭ Насадка для нарізання великої стружки – d
- ⑮ Насадка для тертя – e
- ⑯ Подрібнююльна система для жарення
- ⑰ Насадка для замішування
- ⑱ Насадка для збивання
- ⑲ Прес для цитрусових
- ⑳ Насадка для шинкування

**Примітка:** В перший раз, перед тим як користуватися пристрієм для приготування їжі, слід почистити всі деталі, керуючись інструкціями, викладеними у розділі «Чищення».

### Захист від перевантаження

Щоб не допустити поломки пристрою, що може трапитися внаслідок перевантаження, в пристрій встановили автоматичний запобіжний вимикач, який в разі необхідності припиняє подачу електричного струму. При спрацьуванні цього вимикача слід поставити вимикач мотора ③ у положення «O» і зачекати приблизно 15 хвилин, щоб дати можливість мотору охолодитися перед повторним викликанням пристрою.

### Імпульсний режим «P» ④

Імпульсним режимом зручно користуватися у таких випадках:

- Подрібнювання ніжної та м'якої їжі (наприклад, яйця, цибуля або петрушка).
- Обережне додавання борошна до тіста, коли необхідно отримати кремоподібну масу.
- Додавання збитих яєць або крему до більш твердої їжі.

**Щоб увімкнути імпульсний режим («P»), необхідно повернути перемикач двигуна вліво. У цьому режимі**

пристрій не фіксує налаштування, тому перемикач необхідно утримувати в імпульсному режимі чи постійно повертати його вліво.

Перед тим, як активізувати імпульсний режим, необхідно за допомогою регулятора швидкості ⑤ встановити бажану швидкість. Після виходу з імпульсного режиму пристрій вимикається.

### Рекомендовані діапазони швидкостей для індивідуальних пристосувань

Необхідний діапазон швидкості може бути встановлений за допомогою регулятора швидкості ⑤.

Рекомендується спочатку вибрать швидкість, а потім увімкнути пристрій для того, щоб робота з бажаною швидкістю здійснювалася з самого початку.

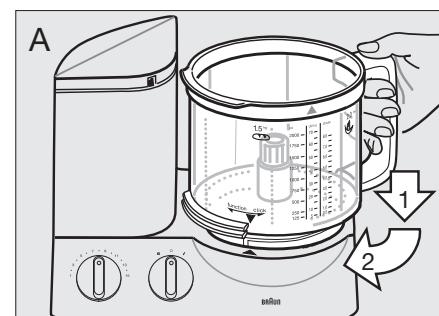
Пристросування	Діапазон швидкостей
Місильний гак	7
Ніж	6-15
Насадка для збивання: - яєчні білки	4-5
- крем	2
Насадка для нарізання і тертя	1-8
Подрібнююльна система для жарення	1-2
(Будь ласка, звертайтесь до публікацій, зроблених для продуктів)	

### Подвійна безпека

Пристрій може бути увімкнений тільки у тому разі, коли відповідним чином встановлена велика робоча ємність з кришкою. Якщо під час роботи кришка відкриється, станеться автоматичне вимкнення мотора. Оскільки в такому випадку вимикач мотора ③ знаходитьться в положенні «I», його необхідно перевести в положення «O», щоб не допустити випадкового увімкнення мотора.

### Установка великої ємності ⑥ та кришки ⑦

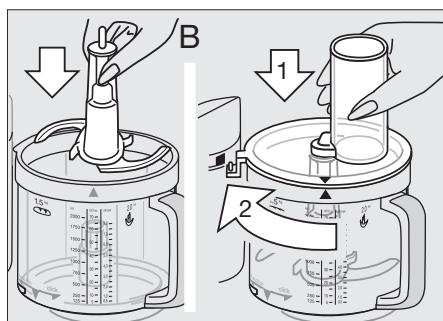
1. При відключеному двигуні помістіть ємність на приводне місце моторного блоку ①. При цьому необхідно сумістити стрілку на ємності, зі стрілкою, що знаходитьться на моторному блокі (A). Після цього поверніть ємність у напрямку «function» обертання вісі привода до граничного положення.



2. Встановіть необхідне пристосування (див. інструкцію для кожного пристосування) на приводний вал ємності та натисніть на нього вниз до тих пір, поки він не досягне крайнього нижнього положення.

3. Накрійте ємність кришкою ⑦ і сумістіть стрілки, які є на кришці та на ємності.

Потім поверніть кришку за годинниковою стрілкою, направляючи її носик у отвір запору безпеки моторного блоку ① до тих пір, поки не буде чутно звук засочки (B).



## Зняття великої ємності та кришки

Вимкніть пристрій. Поверніть кришку проти годинникової стрілки і зніміть її. Потім поверніть ємність у напрямку «click» до тих пір, поки спрацює запор, і зніміть ємність.

Для того, щоб видалити ніж з ємності, необхідно взяти його за головку і витягти.

### Попередження: Ніж дуже гострий!

Ніж ⑨ має захисні піхви. Якщо Ви їм не користуєтесь, його слід тримати у захисних піхвах.

## Чищення

Завжди, в першу чергу, вимикайте мотор і виймайте вилку пристрою з розетки.

Чищення моторного блоку ① слід проводити тільки вологою тканиною. Всі деталі можна мити у посудомийній машині. В разі необхідності, перед промиванням можна обережно почистити всі деталі шпателем або щіткою.

Їжа, що має інтенсивне забарвлення (наприклад, морква), може залишити плями на пластмасових деталях. Перед тим, як чистити такі деталі водою, слід протерти їх кухонним жиром.

При чищенні не слід користуватися гострими предметами.

**Чистити ножі та вставки слід дуже обережно, оскільки вони дуже гострі!**

## 1. Замішування

Для замішування Ви можете користуватися насадкою ⑦ або ножем ⑨. Щоб отримати гарні результати, ми рекомендуємо користуватися насадкою для замішування, що спеціально спроектована для дріжджового тіста, здобного тіста та борошняних кондитерських виробів.

### Дріжджове тісто (хліб/пироги)

Максимальна кількість борошна 500 грам плюс інші інградієнти. Швидкість 7, 1 1/2 хвилини.

Засипте борошно у велику ємність та додайте інші інградієнти, крім рідин. Накрійте кришкою ⑦ та зашипніть її. Потім установіть швидкість 7 та увімкніть пристрій. Додавайте рідини при роботі мотора, наливаючи їх через завантажувальну шахту в кришці.

При проведенні замішування ножем ⑨ не слід додавати такі інградієнти, як ізюм, цедра, мигдаль, солодощі, що не слід різати. Ці інградієнти необхідно вводити вручну після того, як замішане тісто дістало з ємності.

### Здобне тісто

Максимальна кількість борошна 500 грам плюс інші інградієнти. Швидкість 7, 1 1/2 хвилини.

Засипте борошно у велику ємність та додайте інші інградієнти, крім рідин. При моторі, що обертається, наливайте необхідну кількість рідини через розташовану на кришці завантажувальну шахту.

Не слід додавати рідину після того, як тісто перетворилося на грудку і втратило здатність рівномірно поглинати рідину.

### Борошняні кондитерські вироби

Максимальна кількість борошна 500 грам плюс інші інградієнти. Швидкість 7, приблизно 1 хвилина.

Засипте борошно у велику ємність, а потім додайте інші інградієнти. Щоб досягти дуже гарних результатів, необхідно, щоб масло було не надто твердим і не надто м'яким.

Закрійте кришку ⑦ та зашипніть її. Виберіть швидкість 7 і увімкніть пристрій.

Зупиніть замішування через короткий проміжок часу після того, як утвориться грудка. У противному разі, тісто кондитерських виробів стане дуже м'яким.

## 2. Перемішування

Для перемішування тістечкового тіста або опарного тіста слід користуватися ножем ⑨

Насадка ⑦ не годиться для перемішування тістечкового тіста чи опарного тіста.

Максимальна кількість борошна 500 грам плюс інші інградієнти.

### Тістечкова суміш

(два способи) Швидкість / Час

a) Збивайте масло з цукром та яйцями, 6 / прибл. 1 хвил. помістіть у молоко і 6 / прибл. 15 сек. обережно обминайте у борошні в імпульсному режимі. 15 / прибл. 10-15 x «P»

b) Усі інградієнти, крім рідин, помістіть у 15 / прибл. 1 хвил.

Додавайте потрібні рідини через завантажувальну шахту в кришці при моторі, що обертається. В кінці вручну додайте такі інградієнти, як ізюм.

Опарне тісто Швидкість / Час

Збивайте яйця та воду (якщо потрібно), додайте цукор обминайте у борошні в і

імпульсному режимі, додайте какао-порошок. 8 / 5 x «P» 8 / 3 x «P»

## 3. Купажування (блендинг)

Для купажування (змішання) супів, коктейлів, тощо, слід користуватися ножем ⑨

Максимальна кількість 2 літри. Швидкість 10 (у противному разі, ємність може переповнитися).

При приготуванні молочних коктейлів у ємність можна помістити грубо нарізані фрукти. Закрійте кришку ⑦ та зашипніть її в потрібному положенні. При швидкості 15 прокупажуйте спочатку фрукти, а потім на швидкості 10 додайте рідину та закінчіть купажування.

Коли купажуєте (збиваєте) молоко, майте на увазі, що буде утворюватися піна. Тому, користуйтесь невеликими кількостями.

## 4. Рубання

**Рубання здійснюють за допомогою ножа ⑨**

### Час обробки

Тут приведені приблизні значення часу обробки. Він залежить від якості та кількості оброблюваних продуктів і необхідного ступеня подрібнення.

Продукт	Максимальна кількість	Підготовка	Швидкість	Положення вимикача	Час/імпульси
Булочка черствого хліба	4	четвертинки	15	I	45 секунд
Кубики льоду	28	цілком	15	I	1 хвилина (сніг)
Яблука	700 г	четвертинки	8	I	15 секунд
Холодний шоколад	400 г	шматочки	15	I	Груба – 15 секунд, Дрібна – 30 секунд
Яйця	8	цілком	6	P	8 x
Сир (м'який)	400 г	3-см кубики	15	I	20 секунд
Сир (твердий)	700 г	3-см кубики	15	I	60-70 секунд
М'ясо	700 г	шматки	15	I	40 секунд
Морква	700 г	штуки	15	I	10 секунд
Цибуля	700 г	четвертинки	15	P	10-13 x

## Шинкування за допомогою насадки ⑩

### Приклади обробки

(рекомендована якість: максимум 200 мл / 200 г)

При обробці великих кількостей їжі, спочатку використайте імпульсний режим, а потім продовжуйте роботу на найвищій швидкості, аж поки не досягнете бажаного ступеню обробки. Не поздроблюйте надто тверду тіжку, наприклад, кавові зерната або мускатні горіхи.

Продукт	Рекомендована якість	без хвостиків	Швидкість	Установка перемикача	Час/імпульси
Рослинни		без хвостиків	15	I	5 - 10 секунд
Цибуля	1	на чотири	6	P	5 x
Сир (твердий)	50 g	у шматочках	15	I	45 секунд
Горіхи	50 g	цілком	15	I	30 секунд
Salad dressing		спочатку відрізати пагони	7	I	5 - 10 секунд
Майонез	максимум 1 яйця	эмішайте яйця, приправу, горчицю, оцет, не поспішаючи додати масла при працюючому двигуні	15	I	60 секунд
Їжа для дітей (фрукти, овочі)		сира або варена, не гаряча їжа	15	I	20 - 30 секунд

### Рецепт

Сушені фрукти в меду з ваніллю  
(для топінгу до млинців або начинки)  
Використовуйте чашу для приготування їжі, швидкість – 15.

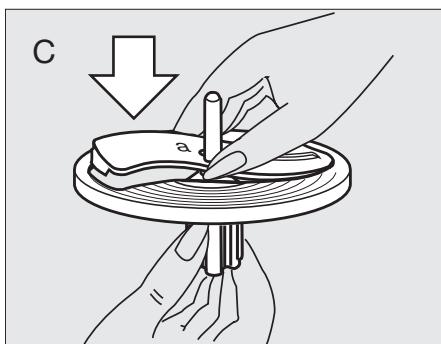
Охолодіть 500 г рідкого меду і подрібніших сухих фруктів (250 г чорносливу, 250 г сушеної інжиру) в холодильнику.  
Помістіть в чашу подрібнювача мед і сухофрукти і подрібнюйте протягом 20 секунд, потім додайте 250 мл води і 3 краплі ванільного ароматизатора і продовжуйте подрібнення ще в перебіг 3 секунд.

### Чистка

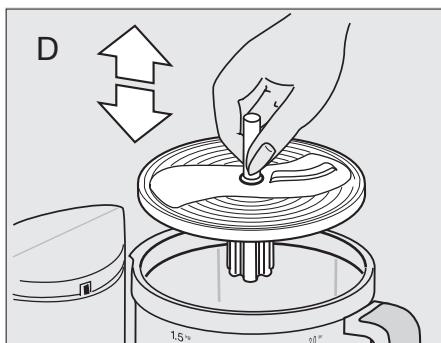
Будьте уважними при чистці леза.  
Тримайте кого лише за ручку.  
Врахуйте, будьласка, що ємність розсікача не може бути вилита в машині дмія миття. Чистіть її вручну під теплою.

## 5. Нарізання скибочок і стружки, тертя

- Установіть насадку, якою Ви бажаєте користуватися, на носій **⑩** насадки, як показано на малюнку (С), та закріпіть її у відповідному положенні. Для того, щоб зняти насадку, необхідно натиснути на кінець насадки, що вистуває на дні носія насадки.

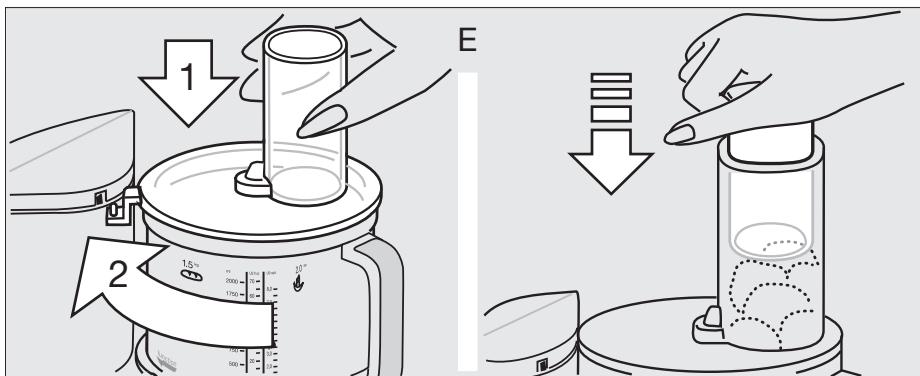


- Установіть скиборізку/шредер на приводний вал великої ємності **(D)**.



- Закрійте кришку **⑦** та закріпіть її у потрібному місці. Установіть швидкість і помістіть оброблювані продукти у завантажувальну шахту, поки мотор знаходитьться у відключенному стані. Нову порцію продуктів слід поміщати в трубку при відключенному моторі.
- Ніколи не додавайте продукти через завантажувальну шахту руками при працюючому моторі. Завжди користуйтесь штовхачем **⑧** (E).

**Примітка:** При обробці соковитої та м'якої їжі, кращі результати можна отримати при низьких швидкостях. Тверді продукти слід обробляти при високих швидкостях. При використанні пристрою не слід надмірно навантажувати ємність.



### Насадка для нарізання тонких скибочок – а **⑪**

Швидкість 1-2

Приклади обробки: огірки, капуста, сира картопля, морква, цибуля, редис.

### Насадка для нарізання товстих скибочок – b **⑫**

Швидкість 1-2

Приклади обробки: огірки, кольрабі, сира картопля, цибуля, банани, помідори, гриби, селера.

### Насадка для нарізання дрібної стружки – c **⑬**

Швидкість 3-6

Приклади обробки: сир (м'який або середньої твердості), огірки, морква, сира картопля, яблука.

### Насадка для нарізання великої стружки – d **⑭**

Швидкість 3-6

Приклади обробки: сир (м'який або середньої твердості), огірки, кольрабі, буряк, морква, сира картопля, яблука, капуста.

### Вставка-тертка – e **⑮**

Швидкість 8-15

Приклади обробки: сира картопля (наприклад, для дерунів), хрін, сир (твердий).

Перед збиванням стерилізованих вершків слід охолодити вершки протягом кількох годин (при температурі 4 °C).

### Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

FP 3010 / FP 3020. Тип 3205, 600 Ватт.

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

Швидкість / Час

### Збивання опарного тіста

Максимальна кількість борошна 280-300 грам плюс інгредієнти

Збийте яйця та воду (якщо потрібно), додайте цукор обімніть (обвалийте) у борошні	5 / приблизно 2 хвилини 5 / приблизно 2 хвилини 1 / приблизно 30 секунд
---	---

### Збивання яєчних білків

Мінімум: 2 білки 4-5 / приблизно 4 хвилини

Максимум: 6 білків 4-5 / приблизно 6 хвилини

### Збивання вершків

Мінімум: 0,15-0,2 літри 2 / приблизно 1-2 хвилини

Максимум: 0,4 літри 2 / приблизно 3,5-4 хвилини