

BRAUN

EasyPrep



Instructions

Type: FP301AI

Type: FP301BI

Register your product

www.braunhousehold.com

FP 3101BK

FP 3211SI

FP 3213SI

English

Important Safeguards	2 - 3
Assembly information	10 - 11
Usage Information	12 - 13
Care & Cleaning	13
Recommended Usage Chart	14
Troubleshooting Guide	15

French

Mesures de Sécurité	
Importantes	4 - 6
Informations sur l'assemblage	10 - 11
Informations sur l'utilisation	16 - 17
Entretien et nettoyage	17
Tableau des utilisations	
recommandées	18
Guide de dépannage	19

Spanish


Medidas de Seguridad	
Importantes	7 - 9
Información de montaje	10 - 11
Información de uso	20 - 21
Cuidado y limpieza	21
Tabla de usos recomendados	22
Guía de solución de	
problemas	23

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional only.
- The plastic bag containing the appliance should be kept away from children as it may represent a suffocation hazard.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, never immerse the power base, cord or plug in water or other liquids.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. Unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull by the power cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by Braun may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl while processing and blending food and whilst connected to the power supply to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Never use your fingers or other objects to push food down the feed tube. If food becomes lodged in opening, always use the pusher/s supplied. When this method is not possible turn the motor off and disassemble to remove the remaining food.
- To reduce the risk of injury never place blade or discs on base without first putting bowl or jar properly in place.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- The blades are very sharp, handle with care. Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Make sure that hands, hair, clothing as well as spatulas and other kitchen utensils are clear of the container before starting the appliance and during operation to reduce the risk of injury to person and/or damage to the appliance.
- Never leave the appliance on unnecessarily, as it is a potential source of danger.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

- Misuse of your processor can result in injury.
- Before removing the lid from the bowl or mini chopper/mill from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the mini chopper/mill from the blade assembly.
- **DO NOT process hot ingredients.**
-  **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the bowl, mill or before blending.
- Do not fill the bowl above the maximum marked capacity to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Braun will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

slicing/grating disc safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**
- **Do not process frozen foods.**

mini chopper/mill safety


- Never fit the blade unit to the power unit without the mini chopper/mill fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Check mill for presence of foreign objects before using.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your mill, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.
- Check mill for presence of foreign objects before using.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household use only**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes :

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet et non endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez uniquement un professionnel qualifié.
- Le sac en plastique contenant l'appareil doit être conservé hors de portée des enfants, car il peut présenter un risque de suffocation.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez jamais la base d'alimentation, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement, une chute ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Braun peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir, et ne touchez pas les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chauffé.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'essayez pas de déjouer les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- N'ajoutez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours un poussoir à aliments..
- Ne soulevez pas ou ne portez pas le robot par la poignée, elle pourrait se briser et entraîner des blessures.
- Retirez toujours la lame du couteau avant de verser le contenu du bol.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'écart du bol du robot lorsque vous traitez et mixez des aliments et lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommager le robot. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le robot est à l'arrêt.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le traitement des aliments afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommager le robot. Vous pouvez utiliser un grattoir, mais uniquement lorsque le robot est à l'arrêt.
- N'utilisez jamais vos doigts ou d'autres objets pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Si des aliments se logent dans l'ouverture, utilisez toujours le ou les poussoirs fournis. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez-le pour retirer les aliments restants.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou les disques sur la base sans avoir d'abord mis le bol ou le bocal bien en place.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou les disques de coupe sur la base sans avoir au préalable mis le bol correctement en place.
- Les lames sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. Tenez toujours l'appareil par la poignée sur la partie supérieure, à l'écart du bord de coupe, lors de la manipulation et du nettoyage.

- Veillez à ce que les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine soient éloignés du récipient avant de mettre l'appareil en marche et pendant son fonctionnement pour réduire les risques de blessures et/ou de dommages à l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé inutilement, cela constitue une source potentielle de danger.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
- Une mauvaise utilisation de votre robot peut entraîner des blessures.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mini hachoir/moulin du bloc d'alimentation :
 - éteignez l'appareil;
 - attendez l'arrêt complet de l'appareil/des lames;
 - veillez à ne pas dévisser le mini hachoir/moulin de l'ensemble des lames.
- **NE PAS traiter des ingrédients chauds.**
-  **RISQUE DE BRÛLURE** : Il faut laisser les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les placer dans le bol, le moulin ou avant de les mélanger.
- Ne remplissez pas le bol au-delà de la capacité maximale indiquée afin d'éviter tout risque de blessure dû à l'endommagement du couvercle ou du bol.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche/arrêt.
- **Cet appareil sera endommagé et risque de provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- La puissance maximale est basée sur le mini hachoir/moulin qui tire la charge la plus importante. D'autres accessoires peuvent consommer moins d'énergie.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique auquel il est destiné. Braun n'acceptera aucune responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de non-respect de ces instructions.

sécurité du disque à trancher/râper

- **Ne retirez jamais le couvercle avant que le disque de coupe ne soit complètement arrêté.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- **Ne remplissez pas trop le bol - ne dépassez pas le niveau de capacité maximale indiqué sur le bol.**
- **Ne pas transformer les aliments congelés.**

sécurité du mini hachoir/moulin

- Ne montez jamais l'unité de lames sur le bloc d'alimentation sans que le mini hachoir/moulin soit monté.
- Ne dévissez jamais le bocal lorsque le moulin est monté sur votre appareil.
- Vérifiez que le moulin ne contient pas de corps étrangers avant de l'utiliser.

- Ne touchez pas lames tranchantes - Gardez l'unité de lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin avant que les lames ne soient complètement arrêtées.
- Pour assurer la longévité de votre moulin, ne le faites pas fonctionner en continu pendant plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la bonne consistance.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin est mal installé.
- Ne traitez pas la racine de curcuma séchée dans le moulin, car elle est trop dure et peut endommager les lames.
- Vérifiez que le moulin ne contient pas de corps étrangers avant de l'utiliser.


CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour un usage domestique uniquement

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o daños corporales, incluido lo siguiente:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Después de quitar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo y no presente daños. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto únicamente con un profesional cualificado.
- La bolsa de plástico que contiene el aparato de mantenerse fuera del alcance de los niños ya que puede suponer un peligro de asfixia.
- Para proteger contra el riesgo de incendio, choque eléctrico y lesiones a las personas, nunca sumerja la base de potencia, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Desconecte, coja el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- No ponga en marcha ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o sufrido cualquier daño. Devuelva el aparato al servicio de asistencia autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo pongan a punto.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Braun puede causar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que esté en contacto con superficies calientes, incluida la cocina.
- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni dentro de un horno caliente.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No intente desactivar ningún mecanismo de enclavamiento de seguridad.
- Nunca introduzca alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- No levante ni transporte el procesador por el asa, ya que el asa puede romperse y producir lesiones.
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol del procesador mientras esté procesando y mezclando alimentos, y mientras esté conectado a la toma de corriente para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al procesador de alimentos. Puede utilizarse una rasqueta, pero solo debe usarse cuando el procesador de alimentos no esté en marcha.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras esté procesando alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al procesador de alimentos. Puede utilizarse una rasqueta, pero solo debe usarse cuando el procesador de alimentos no esté en marcha.
- Nunca utilice los dedos ni otros objetos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. Si se queda algo de comida atascada en la abertura, utilice siempre el empujador/es suministrado/s. Cuando este método no sea posible, apague el motor y desmonte el aparato para quitar los restos de comida.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga las cuchillas ni los discos de corte en la base sin colocar primero el bol debidamente en su lugar.

- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga las cuchillas o los discos de corte en la base sin colocar primero el bol o la jarra debidamente en su lugar.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas con cuidado. Sosténgalas siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto al manipularlas como en las operaciones de limpieza.
- Para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños al aparato, asegúrese de mantener las manos, el cabello, la ropa así como las espátulas y otros utensilios de cocina alejados del recipiente antes de poner el aparato en marcha y durante el funcionamiento.
- Nunca deje el aparato encendido innecesariamente ya que constituye una fuente potencial de peligro.
- Asegúrese de que la tapa esté bien sujeta en su posición antes de poner el aparato en marcha.
- El uso incorrecto del procesador puede producir lesiones.
- Antes de quitar la tapa del bol o de retirar la minipicadora/molinillo de la unidad de potencia:
 - desconecte el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - tenga cuidado de no desenroscar la minipicadora/molinillo del conjunto de cuchillas.
- **NO procese ingredientes calientes.**
-  **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el bol, el molinillo o antes de mezclarlos.
- No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada para evitar el riesgo de lesiones debido a daños a la tapa o al bol.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que reciban instrucciones o una estrecha vigilancia en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha vigilancia si el aparato es utilizado por o cerca de los niños. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados. Braun no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

seguridad del disco rebanador/rallador

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados.**
- **No llene demasiado el bol; no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**
- **No procese alimentos congelados.**

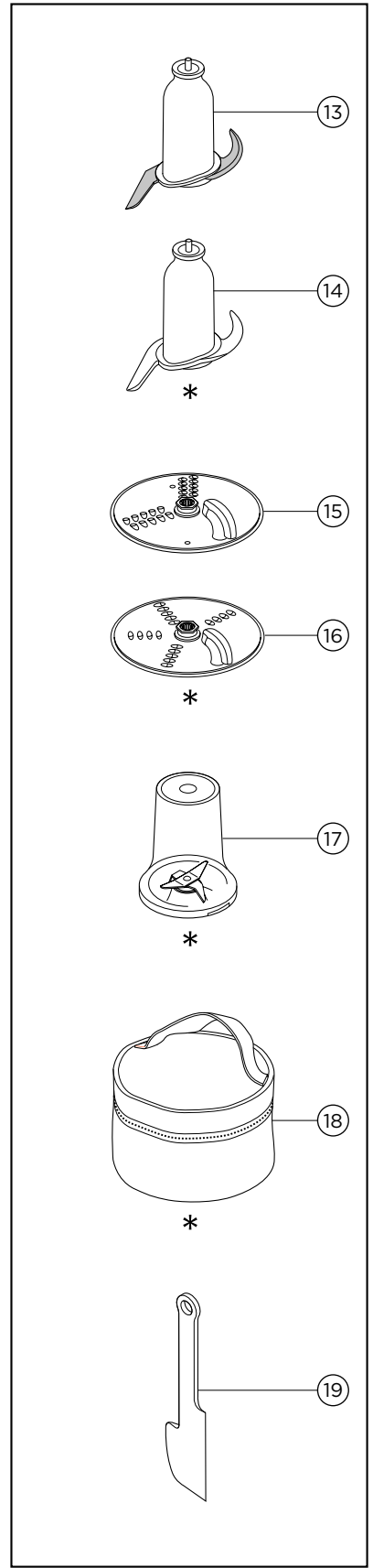
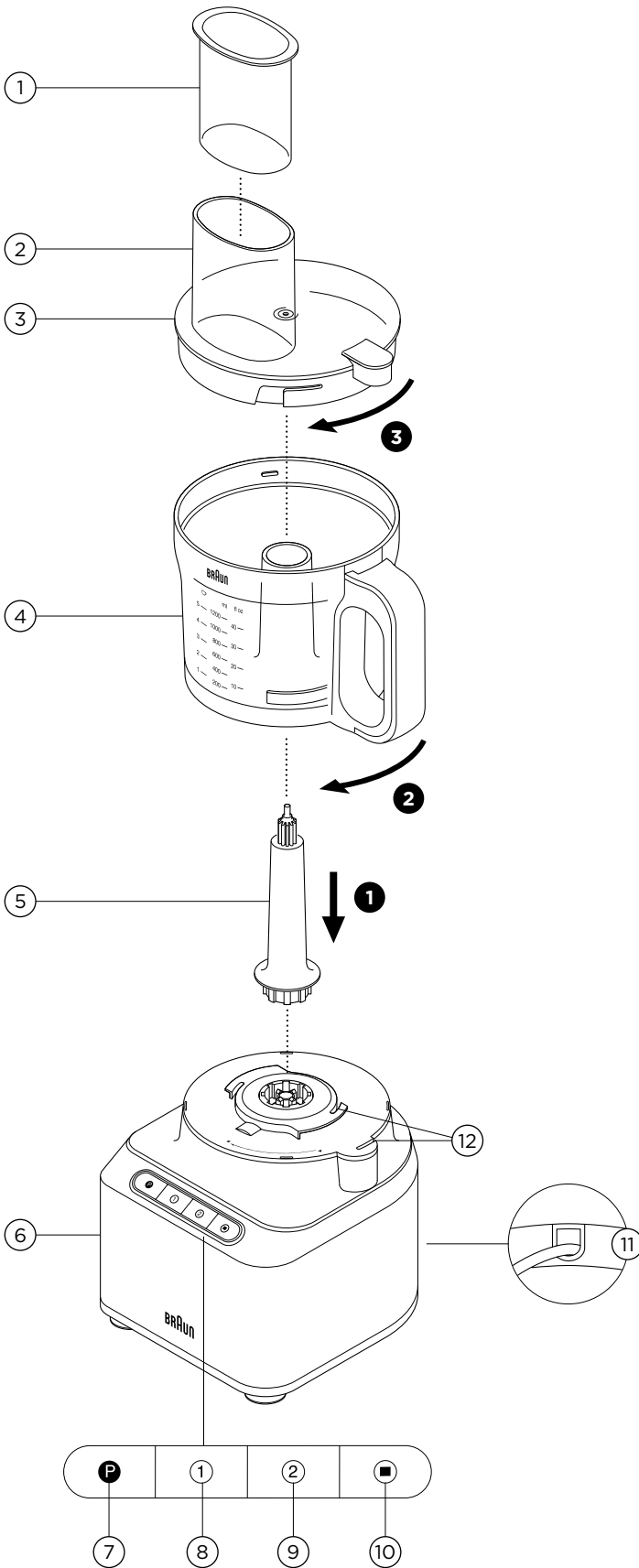
seguridad de la minipicadora/molinillo

- Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que la minipicadora/molinillo esté colocada.

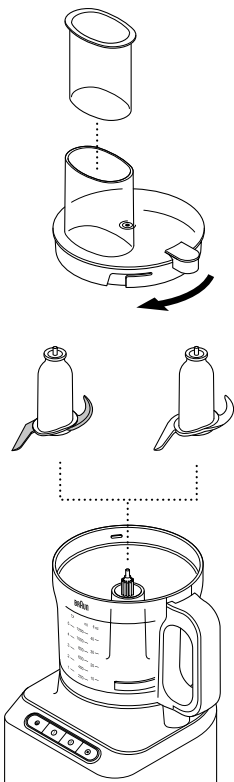
- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- Compruebe que no haya ningún objeto extraño en el molinillo antes de usarlo.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo, no lo haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma seca en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.
- Compruebe que no haya ningún objeto extraño en el molinillo antes de usarlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

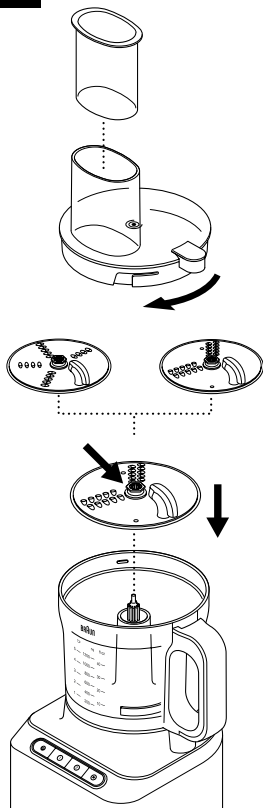
Exclusivamente para uso doméstico



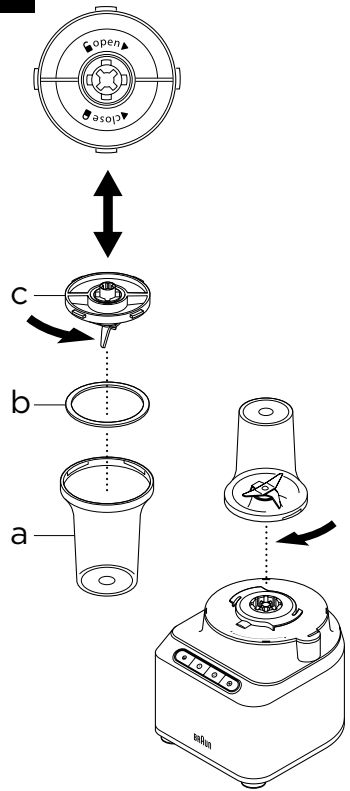
13-14



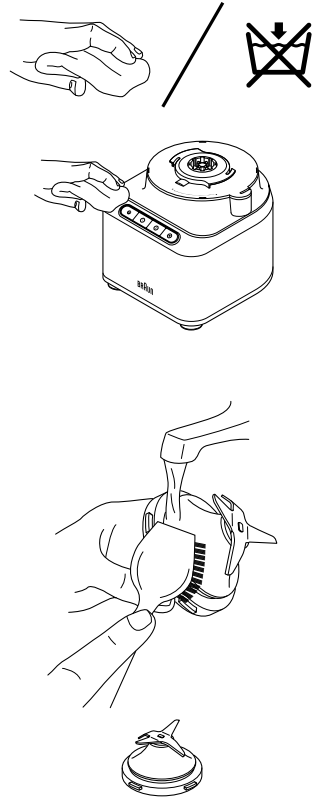
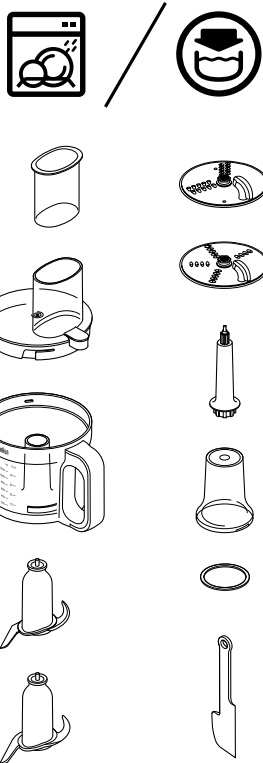
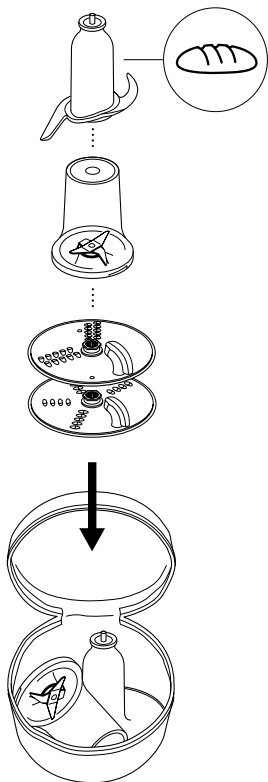
15-16



17



18



Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other.) To reduce the risk of electrical shock this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Before using for the first time

- 1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care and cleaning'.

Key

Processor

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ Bowl
- ⑤ Detachable drive shaft
- ⑥ Power unit
- ⑦ Pulse button
- ⑧ Speed 1 button
- ⑨ Speed 2 button
- ⑩ OFF button
- ⑪ Cord storage (at back)
- ⑫ Safety interlocks

- ⑬ Knife blade
- ⑭ Dough tool (*included with certain models only)
- ⑮ 4mm slicing/grating disc
- ⑯ 2mm slicing/grating disc (*included with certain models only)
- ⑰ Mini chopper/mill (*included with certain models only)
- ⑱ Storage bag (*included with certain models only)
- ⑲ Spatula

To Use Your Food Processor

Illustrations ① – ③

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
- 3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 4 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- 5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended usage chart).
- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube is positioned to the front and the bowl handle is aligned to the right hand side.**

- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the button is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

Important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to superfine sugar.
- When adding almond essence or flavoring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

Using The Attachments

Refer to recommended usage chart for each attachment.

13 Knife Blade

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Hints and Tips

- For coarser textures use the pulse control.
- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm³/₄ in cubes.
- Cookies should be broken into pieces and added down the feed tube while the appliance is running.
- Take care not to over-process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm³/₄ in cubes.

14 Dough Tool

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Use for yeasted dough mixes.

Hints and Tips

- Do not process for longer than 60 seconds.
- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube while the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

15 – 16 Discs

To Use The Cutting Discs



- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the center grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

Hints and Tips

- Use fresh ingredients
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

17 Mini chopper/mill (AS00004268)

- a Jar
- b Sealing ring
- c Blade assembly

- 1 Put the ingredients into the jar.
- 2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
- 3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 -  - Unlocked position
 -  - Locked position
- 5 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock in position.
- 6 Select Maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

- Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

18 Storage Bag


Store your discs, dough tool and mill in the bag supplied.

For safety reason the knife blade should be stored in the main bowl instead of the storage bag when not in use.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the mill blade assembly, knife blade and discs with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit .

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Refer to illustration for cleaning instruction of the tools and attachments

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.braunhousehold.com.
- Warranty & Service - for detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.
- Made in China.

Voltage	120V
Hertz	60Hz
Claimed Wattage	550W








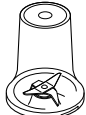
Recommended Usage Chart

Bowl working capacity 1 to 5 cups/200 - 1200ml.

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Processing information supplied is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Do not process hot ingredients

Tool/ Attachment	Function		 (Secs)	 (MAX)
	All in one cake mixes	2	10	2¼ cups/10½oz flour 4½ cups/ 2lb 6oz/1.2kg total weight
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	10 10 – 20	2¼ cups/ 10½ oz/300g flour weight
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 – 30	14 oz/400g max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5 – 10	3½ oz – 9oz/ 100 – 250g
	Chopping nuts	2	30 – 60	1 - 1½ cups/ 3½ oz – 7oz/ 100 – 200g
	Herbs	2	20 – 30	3 cup/2oz/50g
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 – 30	3 cups/ 1lb 2oz/ 500g
	Yeastied mixes	2	60	1¾ cups/9oz/250g flour weight 14oz/395g total weight
 	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	–	Do not fill above the maximum marked on the bowl
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	–	
	Nuts	2	10 – 30	½ cup/2oz/50g
	Coffee beans	2	30	½ cup/2oz/50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	Pulse	5	½ cup/2oz/50g

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power.	Check processor is plugged in.
	Bowl not fitted to power unit correctly.	Check that the feed tube is positioned to the front and the bowl handle is aligned to the right hand side.
	Bowl lid not locked on correctly.	Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
Mill will not operate	Mill not locked on correctly.	Mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock.
	Mill not assembled correctly.	Check blade assembly is fully tightened into the jar
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked correctly.
Mini chopper/mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and customer care'.
Poor performance of tools/ attachments	Refer to hints in relevant 'using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	

Français

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sur le dessous de l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez les protections en plastique de la lame du couteau. **Faites attention, les lames sont très tranchantes.** Ces protections doivent être jetées, car elles servent à protéger la lame pendant la fabrication et le transport seulement.
- 2 Lavez les pièces, voir « Entretien et nettoyage ».

Légende

Robot

- ① Pousoir
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Bol
- ⑤ Arbre de transmission amovible
- ⑥ Unité d'alimentation
- ⑦ Bouton d'impulsion
- ⑧ Bouton de vitesse 1
- ⑨ Bouton de vitesse 2
- ⑩ Bouton OFF
- ⑪ Rangement du cordon (à l'arrière)
- ⑫ Verrouillage de sécurité

- ⑬ Lame du couteau
- ⑭ Outil à pâte (*inclus avec certains modèles)
- ⑮ Disque à trancher/râper de 4 mm
- ⑯ Disque à trancher/râper de 2 mm (*inclus avec certains modèles)
- ⑰ Mini hachoir/moulin (*inclus avec certains modèles)
- ⑱ Sac de rangement (*inclus avec certains modèles)
- ⑲ Spatule

Pour utiliser votre robot de cuisine

Illustrations ① – ③

- 1 Montez l'arbre d'entraînement amovible sur le bloc d'alimentation .
 - 2 Montez ensuite le bol sur le bloc d'alimentation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
 - 3 Montez un accessoire sur l'arbre d'entraînement du bol.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.

- 4 Installez le couvercle en vous assurant que le haut de l'arbre d'entraînement/outil s'insère dans le centre du couvercle.
 - 5 Branchez, allumez et sélectionnez une vitesse. (Reportez-vous au tableau des utilisations recommandées)
- **Le processeur ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement installés dans le dispositif de verrouillage. Vérifiez que le tube d'alimentation est positionné à l'avant et que la poignée du bol est alignée sur le côté droit.**
 - Utilisez l'impulsion (P) pour de courtes rafales. L'impulsion fonctionnera aussi longtemps que le bouton est maintenu en position.
- 6 Inversez la procédure ci-dessus pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

Important

- Votre robot n'est pas adapté pour broyer ou mouliner des grains de café, ou convertir du sucre granulé en sucre en poudre.
- Lorsque vous ajoutez de l'essence d'amande ou des arômes aux mélanges, évitez tout contact avec le plastique, car il y a un risque de marquage permanent.

Utilisation des accessoires

Reportez-vous au tableau d'utilisation recommandé pour chaque accessoire.

13 Lame du couteau

Suivez les instructions de la rubrique « pour utiliser votre robot ménager ».

Conseils et astuces

- Pour obtenir des textures plus grossières, utilisez la commande de pulsation.
- Coupez les aliments tels que la viande, le pain, les légumes en cubes d'environ 2 cm.
- Les biscuits doivent être cassés en morceaux et ajoutés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Veillez à ne pas trop traiter les aliments.
- Pour la préparation de la pâte, utilisez la matière grasse qui sort directement du réfrigérateur, coupée en cubes de 2 cm de côté.

14 Outil à pâte

Suivez les instructions de la rubrique « pour utiliser votre robot ménager ».

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

Conseils et astuces

- Évitez de traiter pendant plus de 60 secondes.
- Placez les ingrédients secs dans le bol et ajoutez le liquide par le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche. Traitez jusqu'à ce qu'une boule de pâte lisse et élastique.
- Pétrissez à nouveau à la main uniquement. Le pétrissage dans le bol n'est pas recommandé, car cela peut rendre le robot instable.

15 – 16 Disques

Pour utiliser les disques de coupe



- 1 Installez l'arbre d'entraînement et le bol sur le bloc d'alimentation.
- 2 En tenant la poignée centrale, placez le disque sur l'arbre d'entraînement avec la face appropriée vers le haut.
- 3 Mettez le couvercle en place.
- 4 Mettez les aliments dans le tube d'alimentation.
- 5 Mettez l'appareil en marche et poussez-le uniformément vers le bas avec le poussoir, ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

Conseils et astuces

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments trop petits. Remplissez la largeur du tube d'alimentation, pour éviter que les aliments glissent latéralement pendant le traitement.
- Lors du tranchage ou du râpage, les aliments placés à la verticale sortent plus courts que ceux placés à l'horizontale.
- Il y aura toujours une petite quantité de déchets sur le disque ou dans le bol après le traitement.

17 Mini hachoir/moulin (AS00004268)

- a Bocal
- b Joint d'étanchéité
- c Ensemble de lames

- 1 Mettez les ingrédients dans le bocal.
- 2 Placez l'anneau d'étanchéité dans l'ensemble de lames.
- 3 Tournez l'ensemble de lames à l'envers. Abaissez-le dans le bocal, lames vers le bas.
- 4 Vissez l'ensemble de lames sur le bocal jusqu'à ce qu'il soit serré. Reportez-vous aux graphiques sur le dessous de l'ensemble de lames comme suit :
 - Position déverrouillée
 - Position verrouillée
- 5 Placez le moulin sur l'unité de puissance et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.
- 6 Sélectionnez la vitesse maximale ou utilisez l'impulsion (P)

Conseils et astuces

- Aliments pour bébés/purée - laissez les aliments cuits refroidir à la température ambiante avant de les traiter dans le moulin.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le bol principal pour hacher les herbes.

18 Sac de rangement

Rangez vos disques, votre outil à pâte et votre moulin dans le sac fourni.

Pour des raisons de sécurité, la lame du couteau doit être rangée dans le bol principal plutôt que dans le sac de rangement lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez l'ensemble de lames du moulin, la lame du couteau et les disques avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- Certains aliments peuvent modifier la couleur du plastique. Ce phénomène est parfaitement normal et n'endommagera pas le plastique ni n'affectera la saveur de vos aliments. Frottez avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour enlever la décoloration.

Bloc d'alimentation

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage soit exempte de débris alimentaires.
- Ne plongez pas le bloc d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de rangement à l'arrière du bloc d'alimentation (11).

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

Reportez-vous à l'illustration pour les instructions de nettoyage des outils et des accessoires

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes avec le fonctionnement de l'appareil, avant de demander de l'aide consultez la section « Guide de dépannage » dans le manuel ou consultez le site www.braunhousehold.com.
- Garantie et Service - pour des informations détaillées lisez le feuillet des garanties et services ou consultez le site www.braunhousehold.com.
- Fabriqué en Chine.

Voltage	120 V
Hertz	60 Hz
Puissance déclarée	550 W






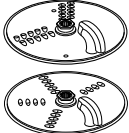

Tableau des utilisations recommandées

Capacité de travail du bol : 1 à 5 tasses/200 - 1200 ml.

Ne faites pas fonctionner votre appareil plus longtemps que les durées indiquées ci-dessous sans période de repos. Le traitement en continu pendant des périodes plus longues peut endommager votre appareil.

Les informations relatives à la transformation sont fournies à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients à traiter.

Ne pas traiter des ingrédients chauds

Outil/ Accessoire	Fonction		 (secondes)	 (MAX)
	Préparations pour gâteaux tout-en-un	2	10	2 ¼ tasses/300 g farine 4 ½ tasses/1,2 kg poids total
	Pâte - frotter la graisse dans la farine Ajout d'eau pour combiner les ingrédients de la pâte	2 1 – 2	10 10 – 20	2 ¼ tasses/ 300 g poids de la farine
	Hacher le poisson et la viande maigre Pâtés et terrines	2	10 – 30	400 g max bœuf maigre
	Hacher les légumes	Impulsion	5 – 10	100 – 250 g
	Hacher des noix	2	30 – 60	1 – 1 ½ tasses/ 100 – 200 g
	Herbes	2	20 – 30	3 tasse/50 g
	Réduire en purée les fruits mous, les fruits cuits et les légumes	2	10 – 30	3 tasses/ 500 g
	Mélanges levés	2	60	1 ¾ tasses/ 250 g Poids farine 395 g Poids total
	Râper et trancher les aliments fermes - fromage, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire	2	–	Ne pas remplir au-delà du maximum de la marque sur le bol
	Coupez en tranches les aliments les plus tendres - concombres et tomates	1	–	
	Noix	2	10 – 30	½ tasse/50 g
	Grains de café	2	30	½ tasse/50 g
	Viande crue (steak de bœuf) coupée en cubes de 2 cm	Impulsion	5	½ tasse/50 g

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que le robot est branché.
	Bol n'est pas monté correctement sur le bloc d'alimentation .	Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.
	Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le verrouillage du couvercle est situé correctement dans la zone de la poignée. Le robot ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle sont mal fixés.
Le moulin ne fonctionne pas	Le moulin n'est pas verrouillé correctement.	Le moulin ne fonctionnera pas s'il est monté incorrectement sur le verrouillage.
	Le moulin n'est pas assemblé correctement.	Vérifiez que l'ensemble de lames est bien serré dans le bocal.
Le robot s'arrête pendant traitement	Le robot est surchargé/ les capacités maximales dépassées.	Vérifiez les capacités maximales indiquées dans le tableau des utilisations recommandées.
	Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement verrouillé.
Le mini hachoir/ moulin fuit de la base de l'ensemble de lames.	Joint d'étanchéité manquant Joint d'étanchéité mal posé Le joint est endommagé.	Vérifiez que le joint est correctement monté et qu'il n'est pas endommagé. Pour obtenir un joint de remplacement, voir « Service et assistance à la clientèle ».
Mauvaises performances des outils/des accessoires	Reportez-vous aux conseils de la section « Utilisation de l'accessoire ». Vérifiez que les accessoires sont correctement assemblés.	

Antes de enchufar el aparato

- Compruebe que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la parte inferior del aparato.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (un borne es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe solo podrá insertarse de una manera en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja por completo en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, consulte a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Quite las fundas protectoras de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- 2 Para lavar las piezas, consulte “cuidado y limpieza”.

Descripción del aparato

Procesador

- ① Empujador
- ② Tubo de entrada de alimentos
- ③ Tapa
- ④ Bol
- ⑤ Eje motor desmontable
- ⑥ Unidad de potencia
- ⑦ Botón de acción intermitente
- ⑧ Botón de velocidad 1
- ⑨ Botón de velocidad 2
- ⑩ Botón de APAGADO
- ⑪ Recogecables (en la parte posterior)
- ⑫ Enclavamientos de seguridad

- ⑬ Cuchilla
- ⑭ Gancho de amasar (*solo se incluye con algunos modelos)
- ⑮ Disco rebanador/rallador de 4 mm
- ⑯ Disco rebanador/rallador de 2 mm (*solo se incluye con algunos modelos)
- ⑰ Minipicadora/molinillo (*solo se incluye con algunos modelos)
- ⑱ Bolsa de almacenamiento (*solo se incluye con algunos modelos)
- ⑲ Espátula

Usar el procesador de alimentos

Ilustraciones ① – ③

- 1 Acople el eje motor desmontable sobre la unidad de potencia.
- 2 Luego acople el bol a la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
- 3 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
 - Acople siempre el bol y el accesorio en el procesador antes de añadir cualquier ingrediente.

- 4 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa.
- 5 Enchufe el aparato, conéctelo y seleccione una velocidad. Consulte la tabla de usos recomendados.
 - **El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos esté colocado hacia la parte delantera y que el asa del bol esté alineada hacia el lado derecho.**
 - Utilice el botón de acción intermitente (P) para generar impulsos breves. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.
- 6 Invierta el procedimiento anterior para quitar la tapa, los accesorios y el bol.

Importante

- El procesador no es apto para triturar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar lustre.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

Uso de los accesorios

Consulte la tabla de usos recomendados para cada accesorio.

13 Cuchilla

Siga las instrucciones indicadas en “usar el procesador de alimentos”.

Consejos y sugerencias

- Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.
- Corte los alimentos como carne, pan u hortalizas en dados de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.
- Para hacer masa, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en dados de 2 cm.

14 Gancho de amasar

Siga las instrucciones indicadas en “usar el procesador de alimentos”.

Use este accesorio para masas con levadura.

Consejos y sugerencias

- No procese los ingredientes durante más de 60 segundos seguidos.
- Ponga los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y uniforme.
- Vuelva a amasar pero hágalo a mano. No es aconsejable volver a amasar en el bol, ya que esto podría afectar a la estabilidad del aparato.

15 – 16 Discos

Usar los discos de corte

- 1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Sujeténdolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba.
- 3 Ponga la tapa.
- 4 Ponga los alimentos en el tubo de entrada.
- 5 Encienda el aparato y empuje de manera uniforme con el empujador. Nunca introduzca los dedos en el tubo de entrada de alimentos.


Consejos y sugerencias


- Utilice ingredientes frescos.
- No corte los alimentos en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.
- Al rebanar o rallar, los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

17 Minipicadora/molinillo (AS00004268)

- a Jarra
b Anillo de cierre
c Conjunto de cuchillas

- 1 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 2 Coloque el anillo de cierre en el conjunto de cuchillas.
- 3 Gire el conjunto de cuchillas boca abajo. Colóquelo en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la jarra a mano. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior del conjunto de cuchillas:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

- 5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 6 Seleccione la velocidad máxima o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

- Comida para bebés/puré. Deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.

18 Bolsa de almacenamiento

Guarde los discos, el gancho de amasar y el molinillo en la bolsa suministrada.

Por razones de seguridad, la cuchilla debe guardarse en el bol principal en vez de la bolsa de almacenamiento cuando no se utilice.

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje el conjunto de cuchillas del molinillo, la cuchilla y los discos con cuidado ya que están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

Unidad de potencia

- Limpíela con un paño húmedo y luego séquela. Asegúrese de que el área de enclavamiento no presente restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento en la parte posterior de la unidad de potencia (1).

Cualquier otro servicio de mantenimiento debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Consulte la ilustración para ver las instrucciones de limpieza de los utensilios y los accesorios

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "Guía de solución de problemas" en el manual o visite www.braunhousehold.com.
- Garantía y servicio técnico. Para obtener información detallada, consulte el folleto independiente sobre la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com.
- Fabricado en China.

Voltaje	120 V
Hercios	60 Hz
Vatios requeridos	550 W






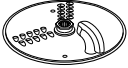

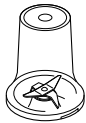
Tabla de usos recomendados

Capacidad de trabajo del bol 1 a 5 tazas/200 - 1200 ml.

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

La información sobre el procesamiento que se facilita es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

No procese ingredientes calientes

Utensilio/ accesorio	Función		 (Segundos)	 (MAX)
	Preparados para tartas en un solo paso	2	10	2¼ tazas/ 10,5 oz/300 g de harina 4½ tazas/ 2 lb 6 oz/1,2 kg Peso total
	Masa - mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar ingredientes para masa	2 1 - 2	10 10 - 20	2¼ tazas/ 10½ oz/300 g Peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrinas	2	10 - 30	14 oz/400 g Peso máx de la carne magra:
	Cortar hortalizas y verduras	Control de acción intermitente	5 - 10	3½ oz - 9 oz/ 100 g - 250 g
	Picar frutos secos	2	30 - 60	1 - 1½ tazas/ 3½ oz - 7 oz/ 100 g - 200 g
	Hierbas aromáticas	2	20 - 30	3 taza/2 oz/50 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	2	10 - 30	3 tazas/ 1 lb 2 oz/500 g
	Mezclas con levadura	2	60	1¾ tazas/ 9 oz/250 g Peso de la harina 14 oz/395 g Peso total
 	Rallar y rebanar alimentos consistentes como queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar	2	-	No llene el bol por encima de la capacidad máxima de marcada en el mismo
	Cortar en rodajas alimentos más blandos como pepinos y tomates	1	-	
	Frutos secos	2	10 - 30	½ taza/50 g
	Granos de café	2	30	½ taza/50 g
	Carne cruda (bistec) cortada en dados de 2 cm	Control de acción intermitente	5	½ taza/50 g

Guía de solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente.	Compruebe que el procesador esté enchufado.
	El bol no está acoplado correctamente a la unidad de potencia.	Compruebe que el tubo de entrada de alimentos esté colocado hacia la parte delantera y que el asa del bol esté alineada hacia el lado derecho.
	La tapa del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que las lengüetas de enclavamiento de la tapa estén colocadas correctamente en la zona del asa. El procesador no funcionará si el bol y la tapa no están acoplados correctamente.
El molinillo no funciona.	El molinillo no está fijado correctamente.	El molinillo no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento.
	El molinillo no está montado correctamente.	Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado dentro de la jarra.
El procesador se detiene cuando está en marcha.	El procesador está sobrecargado/ se han sobrepasado las capacidades máximas.	Revise las capacidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
	La tapa no está bien cerrada.	Compruebe que la tapa esté cerrada correctamente.
La minipicadora/molinillo gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
Bajo rendimiento de los utensilios/accesorios.	Consulte los consejos de la sección “uso del accesorio” pertinente. Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

