

BRAUN

TributeCollection



Type 4186

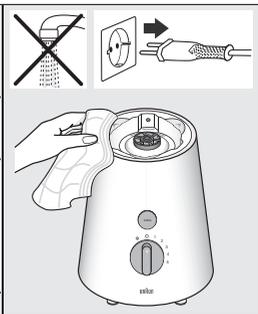
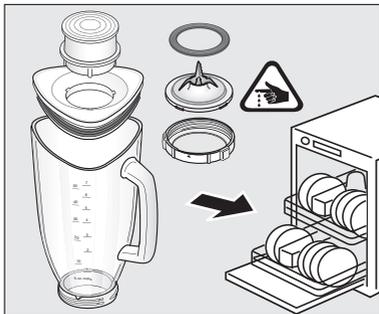
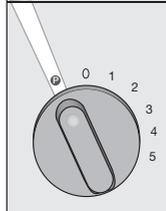
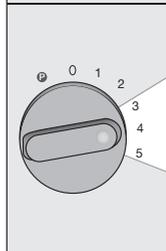
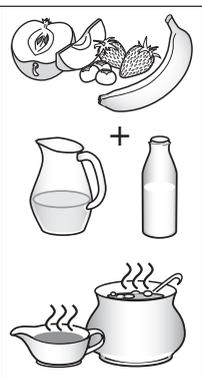
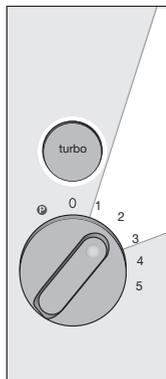
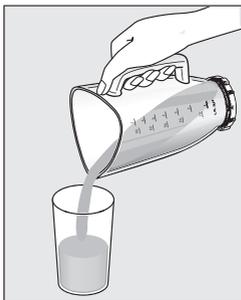
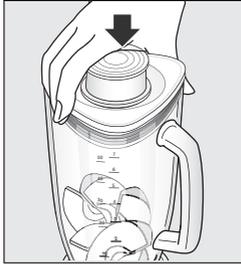
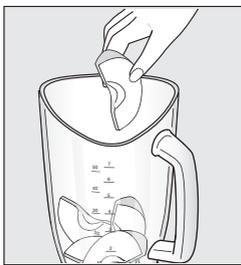
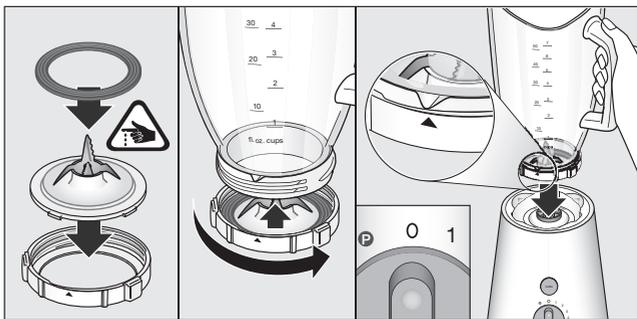
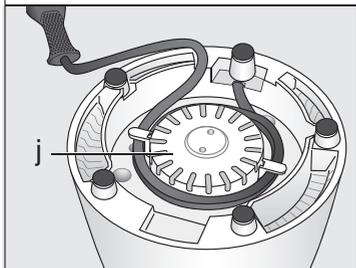
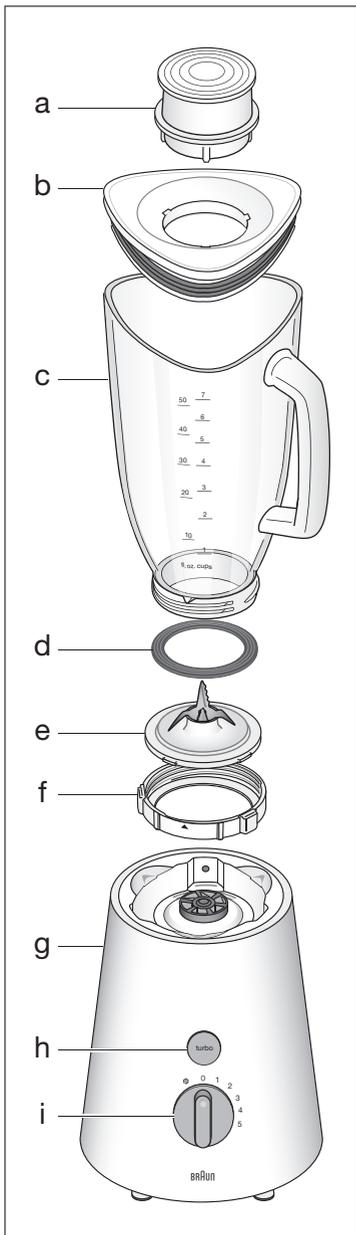
www.braunhousehold.com

JB 3060
JB 3010
Jug Blender

Deutsch	4
English	7
한국어	10
中文	12

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





Deutsch

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

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

Wichtig

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf dem Typenschild an der Bodenplatte des Motorteils übereinstimmen. Nur an Wechselspannung (~) anschließen. Beim Anschließen ans Netz muss der Motor immer ausgeschaltet sein (Schalter (i) auf «O»).
- Die Schneiden des Messereinsatzes sind sehr scharf, bitte mit Vorsicht handhaben.
- Fassen Sie bei geöffnetem Deckel nicht in den Mixeraufsatz – Verletzungsgefahr durch das Messer.
- Dieses Gerät arbeitet nur, wenn der Mixeraufsatz korrekt auf dem Motorteil montiert ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, bevor der Mixeraufsatz richtig zusam-

mengesetzt und mit aufgesetztem Deckel auf dem Motorteil montiert ist.

- **Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Mixeraufsatz (d.h. ohne feste oder flüssige Zutaten).**
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten etwas abkühlen, bevor Sie sie in den Mixeraufsatz gießen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Fassungsvermögen

Mixeraufsatz: 1,75 Liter (JB 3060)
2 Liter (JB 3010)

Beschreibung

a Messkappe	f Gewinding
b Deckel	g Motorteil
c Mixeraufsatz	h Turbo Knopf
d Dichtungsring	i Schalter
e Messereinsatz	j Kabelstauraum

Vor Inbetriebnahme

- Vor der Erstbenutzung den Mixerbehälter auseinanderbauen und alle Teile reinigen (siehe Abschnitt «Reinigung»).
- Benötigte Kabellänge vom Kabelstauraum am Boden des Motorteils abwickeln und an das Netz anschließen.

Zusammensetzen des Mixerbehälters

- Den Messereinsatz vorsichtig in den Gewinding legen.
- Den Dichtungsring auf den Rand des Messereinsatzes legen.
- Den Mixeraufsatz sorgfältig in den Gewinding einschrauben. Die Markierung auf dem Mixeraufsatz und dem Gewinding müssen übereinstimmen.

Aufsetzen des Mixerbehälters

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Schalterstellung «O»).
- Den zusammengesetzten Mixerbehälter auf das Motorteil aufsetzen und herunterdrücken, bis er fest eingerastet ist.

Anwendungen

- Füllen Sie das Verarbeitungsgut in den Mixeraufsatz.
- Setzen Sie den Deckel fest auf den Mixeraufsatz. Die Messkappe in die Deckelöffnung setzen und im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu verschließen.
- Schalten Sie das Motorteil ein:

Anwendung der Geschwindigkeitsstufen

1-3	für leichte Anwendungen mit Flüssigkeiten
3-5	für festere Konsistenzen – zum Mixen von Flüssigkeiten mit festen Zutaten
P	pulse : kurzer kraftvoller Einsatz (Der Schalter rastet in der « P »-Stellung nicht ein. Halten Sie den Schalter in dieser Position oder drehen Sie ihn wiederholt auf die « P »-Stellung)
Turbo Knopf (1-3)	zusätzliche Beschleunigung auf höchste Geschwindigkeit (Der Knopf muss gedrückt gehalten werden)

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus (Schalterstellung «O») und ziehen Sie den Netzstecker.
- Um den Mixeraufsatz abzunehmen, heben Sie ihn gerade nach oben ab; er muss dabei nicht gedreht werden.

Anwendungen		Geschwindigkeitsstufe	Max. Menge	Zeit
Mixen	Flüssigkeiten Getränke, warme Suppen	1-5 1-5	1,25 Liter 1,00 Liter	40-60 Sekunden
Mixen/Pürieren	gekochtes Gemüse, Babykost	1 / turbo		40-60 Sekunden
Pürieren	Gemüse, Obst, Soßen	5	1,3 kg	1,5-2 Minuten
Rühren	Pfannkuchenteig Joghurt drinks und Desserts	2 / turbo 4-5	1,3 kg 650 g	1 Minute 1,5-2 Minuten
Emulgieren	Mayonnaise	5	2 Eier 300-400 g Öl	1-2 Minuten
Zerschlagen	Eis	P / 5	110 g (7 Würfel)	

Rezept-Beispiel

Vanille-Honig-Trockenpflaumen

(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich):

- Füllen Sie 200 g Trockenpflaumen und 200 g cremigen Honig in den Mixeraufsatz. Lassen Sie die Zutaten 1 Minute ruhen
- Mixen Sie 10 Sekunden bei geschlossenem Deckel mit maximaler Geschwindigkeit
- Fügen Sie 75 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu
- Mixen Sie noch 10 Sekunden weiter

Praktische Tipps

- Für beste Pürierergebnisse beim Pürieren fester Zutaten füllen Sie nach und nach kleine Mengen in den Mixeraufsatz, anstatt eine große Menge auf einmal hinzugeben.

- Beim Rühren fester Zutaten schneiden Sie diese in kleine Stücke (2-3 cm).
- Beim Rühren fester Zutaten immer erst mit ein wenig Flüssigkeit beginnen. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel hinzu.
- **Legen Sie Ihre Hand beim Betrieb immer oben auf das Gerät.**
- Beim Zubereiten von Mayonnaise kann Öl durch die Öffnungen im Deckel zugegeben werden, ohne die Messkappe zu entfernen.
- Beim Rühren fester oder sehr klebriger Zutaten empfehlen wir die Verwendung der «**P**»-Stellung, um ein Festsetzen des Messereinsatzes zu vermeiden.

Reinigung

Motorteil

Motorteil nicht ins Wasser tauchen. Nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Einfaches Reinigen/Ausspülen des zusammengesetzten Mixerbehälters

Mixeraufsatz leeren und mit Wasser füllen. Auf das Motorteil setzen und den Schalter mehrmals auf die «**0**»-Stellung drehen. Mixeraufsatz leeren und nachspülen.

Gründliches Reinigen des auseinandergenommenen Mixerbehälters

Gewinding erst abschrauben, wenn der Mixeraufsatz vollkommen leer ist. Vorsicht im Umgang mit dem Messereinsatz.

Alle abnehmbaren Teile sind Spülmaschinengeeignet.

Änderungen vorbehalten.

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.



English

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

Read all use instructions thoroughly before using this product.

Important

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance is designed for normal household use only.
- Your voltage must correspond to the voltage printed on the type plate located on the bottom of the power base. Connect to AC (~) only. When connecting to an outlet, the motor must always be turned off (switch (i) at «O»).
- Blades are very sharp, handle carefully.
- Do not grab into the jug while the lid is open – risk of injury by the knife.
- The appliance works only if the jug is correctly assembled on the power base.
- Before switching on, make sure the jug is properly assembled and in place on the power base with the lid on.
- Do not use without any load in the jug (e. g. solid or liquid ingredients).
- Allow hot liquids to cool off before pouring it into the jug.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the

replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Jug capacity: 1.75 litres (JB 3060)
2 litres (JB 3010)

Description

a	Measuring cap	f	Retainer ring
b	Easy-grip lid	g	Power base
c	Jug	h	Turbo button
d	Rubber gasket	i	Switch
e	Blade	j	Cord storage

Prior to use

- Clean all parts before using the jug blender for the first time (see paragraph «Cleaning»).
- Uncoil amount of cord needed from cord storage at the bottom of the power base and connect to an outlet.

Jug assembly

- Carefully place the blade into the retainer ring.
- Position the rubber gasket onto the rim of the blade.
- Screw the jug securely into the retainer ring until the mark on the jug matches the retainer ring.

Attaching the jug

- Make sure that the switch is in the «O» position.
- Place the jug on the power base and push it down until it is securely locked into place.

How to use

- Put the food to be processed into the jug.
- Place the lid firmly on the jug. Insert the measuring cap into the lid opening and turn it clockwise to lock.
- Turn the power base on:

Speed Applications

1-3	light applications with liquid ingredients
3-5	for thicker consistency – mixing both liquids and solid ingredients
P	pulse: instant power bursts (The switch does not catch at this setting. Hold the switch in pulse position or turn it to pulse position repeatedly.)
Turbo button (1-3)	speed boost to max. speed (the button needs to be pressed continuously)

- After use, always turn the switch to the «O» position and unplug the power base.
- To remove the jug, lift it straight up; there is no need to twist it

Applications		Speed	Maximum quantity	Time
Blending	all liquids drinks, warm soups	1-5	1.25 litres	40-60 seconds
		1-5	1.00 litres	
Blending/ Puréeing	cooked vegetable, baby food	1 / turbo		40-60 seconds
Puréeing	vegetables, fruit, sauces	5	1.3 kg	1.5-2 minutes
Mixing	pancake batter yogurt based drinks and desserts	2 / turbo	1.3 kg	1 minutes
		4-5	650 g	1.5-2 minutes
Emulsifying	mayonnaise	5	2 eggs 300-400 g oil	1-2 minutes
Crushing	ice	P / 5	110 g (7 cubes)	

Recipe example: Vanilla-Honey Prunes

(as a pancake stuffin or spread):

- Fill the jug with 200 g dried prunes and 200 g creamy honey . Let the ingredients rest for about 1 min in the jug
- Mix (with closed lid) at high speed for 10 seconds
- Add 75 ml water (vanilla flavoured)
- Resume mixing for another 10 seconds

- **Always operate the unit with your hand positioned on the top.**
- When preparing mayonnaise, oil may be added through the drip holes in the lid without removing the measuring cap.
- We recommend that you use the pulse mode when mixing solid or highly viscous ingredients to avoid the blade becoming stagnant.

Practical hints

- For best puréeing results when puréeing with solid ingredients, feed small portions into the jug gradually rather than adding a large quantity at one time.
- When mixing solid ingredients, cut up into small pieces (2–3 cm).
- Always start by mixing solid ingredients with a small amount of liquid. Then gradually add more liquid through the opening in the lid.

Cleaning

Power base

Do not immerse the power base in water.
Wipe clean with a damp cloth only.

Easy cleaning/rinsing of assembled jug

After emptying the jug, fill it with water. Place it on the power base and turn the switch to the «**P**» setting several times.
Empty the jug and rinse clean.

Thoroughly cleaning the disassembled jug

Make sure the jug is empty before you unscrew the fastener ring. Exercise caution when handling the blade. All detachable parts are dishwasher-safe.

Subject to change without notice.

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.



한국어

본 제품은 당사의 엄격한 기준에 맞추어 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다. 저희 브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

제품을 사용하기 전에 사용설명서를 읽어 주시기 바랍니다.

주의사항

- 본 제품은 어린 아이가 사용해서는 안됩니다. 어린 아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 액세서리를 변경하거나 사용중인 제품 부분에 접근할 때는 전원을 먼저 끄거나 전원 장치 연결을 차단한 뒤 사용하십시오.
- 본 제품은 8세 이상의 어린이 또는 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자 또는 미숙자와 조작에 대한 지식이 없는 자가 그들의 안전을 책임 질 수 있는 자의 감독 하에 또는 안전하게 사용하는 방법과 함께 사용시 주의해야 할 점을 전수 받은 경우에만 사용을 허용합니다.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 본 제품의 밑바닥에 쓰여진 전압에 맞는 전원에 연결하여 사용하십시오. 직류에만 연결하여 사용하십시오. 제품의 스위치가 꺼져 있는지를 확인한 후 전원에 연결하십시오. (스위치 (i)를 <(O)>에 맞춥니다.)
- 칼날이 매우 날카롭습니다. 주의 깊게 다루어 주십시오.
- 믹서용기의 뚜껑이 열린 상태에서 믹서용기 안쪽을 잡거나 접근하지 마십시오. 칼날에 다칠 우려가 있습니다.
- 믹서용기가 본체에 완전히 부착되지 않으면 작동되지 않습니다.
- 스위치를 켜기 전에 믹서용기가 본체에 확실히 부착되었는지, 그리고 믹서용기의 뚜껑이 완전히 닫혀있는지를 확인하십시오.
- 믹서용기가 비어있을 때에는 스위치를 켜지 마십시오.
- 뜨거운 재료는 한 김 식힌 후 믹서용기에 넣어 주십시오.
- 브라운 전기 제품은 안전 기준에 적합하게 만들어졌습니다. 제품 (코드포함) 결함이 발견되면 즉시 사용을 멈추고 브라운 서비스센터에 수리를 맡기십시오. 잘못된 수리나 비전문가에 의한 수리는 사고를 유발하거나 사용자가 다칠 우려가 있습니다.

믹서용기 용량 : 1,75리터 (JB3060)
2리터 (JB3010)

주의사항

- | | |
|------------|----------------------------|
| a. 계량컵용 뚜껑 | f. 리테이너 (칼날을 고정시키는 플라스틱 링) |
| b. 믹서용기 뚜껑 | g. 본체 (모터가 있는 본체) |
| c. 믹서용기 | h. 터보 버튼 |
| d. 고무패킹 | i. 스위치 |
| e. 칼날 | j. 코드저장 |

사용하기 전에

- 처음 사용할 때에는 모든 부품(본체 제외)을 깨끗이 세척해 주십시오 ('세척' 부분 참조).

- 제품 바닥의 코드저장소에서 필요한 길이만큼 코드를 풀고 전원에 연결하십시오.

제품 조립

- 리테이너(칼날을 고정시키는 플라스틱 링)에 칼날을 놓으십시오.
- 칼날의 테두리에 고무패킹을 부착하십시오.
- 리테이너에 믹서용기를 단단히 고정시켜 주십시오.

믹서용기 부착

- 스위치가 <(O)>에 위치해 있는지 확인하십시오.
- 믹서용기를 본체 위에 완전히 부착시키십시오.

사용법

- 재료를 믹서용기에 넣으십시오.
- 믹서용기 뚜껑을 완전히 닫으십시오.
- 계량컵용 뚜껑을 닫은 후 시계방향으로 돌려 잠그십시오.
- 스위치를 켜십시오.

속도

1-3	액체 재료를 약하게 갈 때
3-5	겉쪽한 농도 (액체와 고체를 섞을 때)
순간작동 	순간적인 힘이 필요할 때 (순간작동모드에서는 스위치가 고정되지 않으므로 손으로 스위치를 잡고 있거나 순간작동모드로 돌려주는 것을 반복하십시오.)
터보 버튼 (1-3)	속도를 최대로 높여 강력한 힘이 필요할 때 (버튼을 지속적으로 눌러주어야 합니다.)

- 사용 후에는 항상 스위치는 <(O)>에 맞추고 플러그를 빼 놓으십시오.
- 믹서용기는 위로 똑바로 들어 올리면 본체에서 분리됩니다.

사용 예		속도	최대용량	작동시간
섞기	모든 액체, 음료, 따뜻한 스프	1-5 1-5	1,25리터 1리터	40-60초
섞기 / 푸레 (진한 스프)	익힌 야채, 이유식	1 / 터보		40-60초
푸레(진한 스프)	야채, 과일, 소스, 이유식	5	1,3kg	1,5-2분
혼합	팬케이크 반죽, 요구르트 음료와 디저트	2 / 터보 4-5	1,3kg 650g	1분 1,5-2분
유(워) 제품	마요네즈	5	달걀2개 오일 300-400그램	1-2분
분쇄	얼음 (스위치가 꺼져 있는 상태에서 믹서용기에 얼음조각을 넣고, 뚜껑을 닫고 스위치를 켜다.)	순간작동  / 3	110g (7개정도)	

레시피 예 :

바닐라 허니 푸레

(팬케이크 속 재료로 또는 팬케이크 위에 얹는 소스)

- 용기에 말린 자두 200g과 꿀 200g을 넣으십시오.
믹서기를 작동시키기 전에 재료가 자연스럽게 섞이도록 1분간 그대로 두십시오.
- 뚜껑을 닫은 후 10초간 최고 속력으로 혼합해 주십시오.
- 물 75ml를 추가하십시오. (바닐라 향 추가 가능)
- 다시 10초간 더 혼합해 줍니다.

사용상의 도움말

- 푸레를 만들 때에는 재료를 한꺼번에 다 넣기 보다는 몇 번에 나누어 넣는 것이 훨씬 효과적입니다.
- 고체 재료를 혼합할 때에는 재료를 2-3 센티미터 정도 (메추리알 크기)로 잘라 넣어 주십시오.
- 고체 재료를 혼합할 때에는 항상 약간의 액체를 함께 넣어 주십시오. 그리고 나서, 믹서용기 뚜껑에 있는 구멍을 통해 액체를 조금씩 더 넣어 주십시오.
- 항상 손을 믹서용기 뚜껑 위에 올려 놓은 상태에서 작동하여 주십시오.
- 마요네즈를 만들 때에는 계량컵용 뚜껑을 열 필요 없이 믹서용기 뚜껑의 구멍을 통해 오일을 첨가할 수 있습니다.
- 딱딱한 고체나 끈적이는 재료를 갈 때에는 순간작동 모드를 이용하는 것이 좋습니다.

세척

본체

본체는 물에 담그지 말고 젖은 수건으로 닦아 주십시오.

조립된 상태의 믹서용기 세척

믹서용기를 비운 후 물을 채우십시오.

본체에 부착 후 스위치를 순간작동 모드 **P**로 여러 번 돌리십시오.
믹서용기를 비운 후 행구어 내십시오.

분해된 믹서용기의 세척

믹서용기를 비운 후 리테이너(칼날을 고정시키는 플라스틱 링)를 돌려 분리하십시오. 칼날은 주의 깊게 다루어 주십시오. 본체를 제외한 모든 부품은 세제로 세척할 수 있습니다.

상기 사항은 소비자에게 알리지 않고 변경될 수 있습니다.

환경보호를 위하여 수명이 다한 후에도 일반쓰레기와 함께 버리지 마십시오. 브라운 서비스센터나 지정된 폐기를 처리장을 통해 배출하십시오.



품질보증

- 본 제품은 **구입일로부터 1년간** 품질을 보증합니다. 1년간의 품질 보증기간 동안 제품 자체나 생산과정에서 비롯된 불량품은 상태에 따라 무료보수 또는 교환해 드립니다.
- 보증기간 내이라도 소비자의 귀책사유에 의한 파손(전압을 잘못 사용한 경우, 부적절한 전원 플러그에 연결한 경우, 사용 중 파손 등), 정상적인 마모, 사용에 지장이 없는 경미한 결함 등은 무상수리 또는 교환이 적용되지 않습니다.
- 브라운 서비스 센터가 아닌 다른 곳에서 수리를 하였거나 브라운 정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우에는 품질보증 대상에서 제외됩니다. 그리고 본 제품의 구입일자가 판매점에 의해 혹은 구입시의 영수증에 의해 확인되어야만 정상적인 품질 보증품으로 인정됩니다. **(구입시 영수증을 잘 보관하시어 애프터 서비스 시 불이익이 없도록 하십시오.)**
- 애프터 서비스를 받으셨더라도 원래의 품질보증기간이 추가로 연장되는 것은 아닙니다.

본 제품은 소비자분쟁해결기준에 따라 보상 받을 수 있습니다.

A/S 문의 : 1588-1588

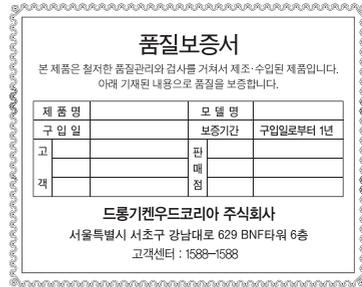
가까운 대우 일렉 서비스 센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운 제품 :

전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입할 수 있습니다.

<http://www.braunhousehold.com>

<http://www.braunhousehold.co.kr>



中文

我们的产品具有优异的设计，完备的功能和可靠的品质，符合最高的质量标准。希望您对新款博朗产品满意。

使用本产品前，请仔细阅读使用说明书，并妥善保管。

注意

- 本产品不宜供儿童使用。请务必将本产品及其电线置于儿童触摸不到的地方。更换附件或接触正在运行的部件前，请务必关闭机器并拔掉电源。

- 本产品不宜供肢体、感官或精神上有残疾者使用，除非有人对此类人加以监督且对使用者的安全能承担责任。

- 本产品仅限于家用。

- 在将本产品连接电源之前，请先确认当地供电电压与本产品底部所标的额定电压是否一致。仅连接交流电源（~）。当连接到插座时，电机必须关闭（开关（i）处于《O》的位置）。

- 搅拌刀头的刀刃非常锋利，拿取时请务必小心。

当取出搅拌刀头，排空搅拌杯和清洗期间，应该小心。

- 当搅拌杯顶盖打开时，请勿将手伸入搅拌杯内，以免被搅拌刀头割伤。

- 当搅拌杯被正确安装在电源底座时，搅拌机才会工作。

- 接通电源前，请务必确保搅拌杯已盖上顶盖，且被正确地安装在电源底座上。

- 当搅拌杯内无任何食材时（如固体或液体食材），请勿使用搅拌机。

- 当高温液体冷却至室温后，再导入搅拌杯内。

- 如产品（包括电源线）出现任何故障，应立即停止使用，并将其送至博朗服务中心维修。任何错误或者不合格的维修都可能会导致意外事故的发生，对用户造成伤害。

害。博朗电器满足使用的安全标准。

- 在无人使用，拆装时，或清洗前要断开搅拌机电源连接线。

搅拌杯容积

1. 75升（JB3060）

2升（JB3010）

产品描述

- | | |
|---------|---------|
| a 测量盖 | f 定位环 |
| b 搅拌杯顶盖 | g 电源底座 |
| c 搅拌杯 | h 点动按键 |
| d 橡胶垫圈 | i 开关 |
| e 搅拌刀头 | j 电线收纳槽 |

使用之前

- 首次使用前，请务必清洁所有零部件（参见《清洁》部分）。

- 从电源底座底部的电线收纳槽中拉出所需长度的电线，并连接到插座上。

安装搅拌杯

- 小心地将搅拌刀头安装到定位环中。

- 将橡胶垫圈放在搅拌刀头的边缘。

- 将搅拌杯插入定位环并旋转至搅拌杯和定位环上的标识吻合。

连接搅拌杯

- 请务必保证搅拌机开关位于《O》的位置。

- 将搅拌杯安装到电源底座上，并向下按压压紧，直至搅拌杯安装到位锁实。

如何使用

- 将待加工的食材放入搅拌杯内。

- 将盖子紧紧地安装在搅拌杯上。然后将测量盖安装到顶盖开口处，顺时针旋转至锁实。

- 打开开关：

速度使用

1-3	可用于料理轻薄的液体食材
3-5	可用于料理浓稠度较大的食材，如液体和固体食材的混合物
P	手动脉冲：瞬时脉冲 (开关不会一直停留在该档位。请务必手动保持开关处于脉冲档位或者反复旋转开关至脉冲档位)
点动Turbo (1-3档)	当机器在较低速度档位（1-3档）运行时，可以通过按动此键，令速度瞬间增加至最大。（该按钮需要被一直按压）

- 使用完毕后，请务必将开关旋转至《O》的位置，并拔下电源底座插头。
- 向上提拉搅拌杯，将其从底座上移除；无需旋转。

操作		速度	最大料理量	时间
搅拌	各种液体食材 饮料，浓汤	1-5	1.25升	40-60秒
		1-5	1升	
搅拌/蔬菜泥	烹煮过的蔬菜，婴儿食物	1/点动Turbo		40-60秒
蔬菜泥	蔬菜，水果，酱料	5	1.3公斤	1.5-2分钟
混合	煎饼面糊 酸奶饮料及甜点	2/点动Turbo	1.3公斤	1分钟
		4-5	650克	1.5-2分钟
搅打	蛋黄酱	5	2只鸡蛋 300-400克油	1-2分钟
粉碎	冰块	P /5	110克(7块)	

参考食谱

香草蜂蜜梅干

(用于煎饼或摊饼)

- 在搅拌杯中加入200克梅干和200克奶油油蜂蜜。让其在搅拌杯内静置1分钟。
- 盖上搅拌杯顶盖，将速度调至最大档位，搅拌物料约10秒钟。
- 加入75毫升的水（香草精调味）。
- 继续搅拌10秒钟。

操作建议

- 为了实现最好的蔬菜泥料理效果。在料理固体食材时，可将小块食材逐渐加入到搅拌杯中，而非一次性加入大量食材。
- 混合固体食材时，可先将食材切成小块

(2-3厘米大小)。

- 料理开始时，可将固体食材和少量液体混合。然后再通过顶盖的进料口缓缓加入更多的液体。
- 操作时，请始终将手放在顶盖上。
- 制作蛋黄酱时，可通过测量盖上的小孔逐渐加入食用油，无需移除测量盖。
- 我们建议您在混合固体或者高粘稠度的食材时，采用 **P** 档位，以免搅拌刀头变钝。

清洁

电源底座

请勿将电源底座浸入水中。

尽可以使用湿布对其进行清洁。

简单清洁/冲洗搅拌杯

将搅拌杯内的食材清空后注水。然后将搅拌杯安装在电源底座上，转动开关至档位《》数次。

倒空搅拌杯并冲洗干净。

彻底清洁拆卸后的搅拌杯

在旋转卸下定位环之前，请务必保证搅拌杯内的食材已经倒空。在拿取搅拌刀头时，请务必小心。所有拆卸的零部件均可用洗碗机进行清洗。

如有更改，恕不另行通知。

当本产品使用寿命结束后，请勿将其同生活垃圾一起处理。可送到博朗服务中心处置，或送到您国家提供的合适的回收点。

如果需要保修或维修，请与当地或就近的维修站联系。

客服热线：400 827 1668

