

# BRAUN

## TributeCollection

### Food processor



Type 3202

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

FX 3020

English 4

한국어 9

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






## English

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

### Before use

**Please read instructions carefully and completely before using the appliance.**

#### Caution

-  **The blades are very sharp!** Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blade from the bowl before removing the processed food.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.
- Make sure to avoid touching the running drives with your fingers. Put on the protective cover whenever a drive place is not in use, since both drives rotate simultaneously when switching on the appliance.

### Description

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

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

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

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

#### Attachments for food processor bowl ⑦

- ⑭ Blade for food processor bowl ⑦ with protective cover
- ⑮ Insert carrier
- ⑯ Fine slicing insert – a
- ⑰ Fine shredding insert – b
- ⑱ French-fries system
- ⑲ Kneading hook
- ⑳ Whipping attachment

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

### Overload protection

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

### Pulse mode «P»

The pulse ④ mode is for example useful for the following applications:

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

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

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

### Recommended speed ranges for individual attachments

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

Attachments	Speed range
Kneading hook	7
Blade ⑫ and ⑬	6 - 15
Whipping attachment:	
– egg-whites	4 - 5
– cream	2
Slicing and shredding inserts	1 - 8
French-fries system	1 - 2
(please also refer to product printing)	

### Working with the 2-bowl system

**Only one working bowl can be operated at a time.**

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

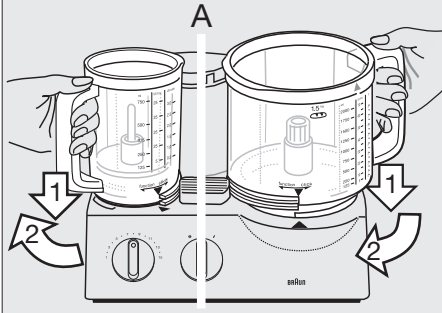
#### Double safety feature

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

## Attaching the working bowls

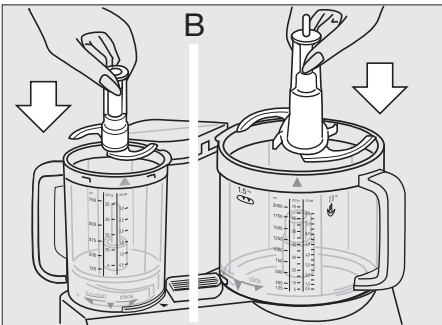
The food processor bowl ⑦ is operated on the large drive place of the motor block ①. The chopper bowl ⑩ is operated on the small drive place.

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



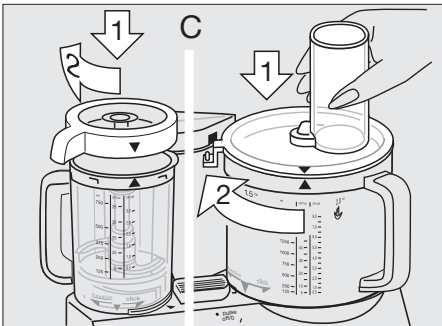
Then turn the bowl in the «function» direction until the lower fixed stop is reached. The bowl on the other drive place must be in the lifted position. If the other drive place is free, put on the protective cover ⑬.

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



When inserting the blade ⑭ onto the chopper bowl ⑩, push it down until it audibly snaps in place.

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



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

N.B.

When attaching the lid ⑧ of the chopper bowl ⑩, it must be provided with the seal ring ⑮.

## Removing the working bowls

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

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

### Caution: The blades are very sharp!

The blade ⑭ comes with a protective cover. If not in use, store the blade on the protective cover.

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

## Cleaning

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

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

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

For cleaning the lid ⑧, first remove the seal ring ⑮. Put the seal ring back in place after cleaning. You can use the seal ring from both sides.

Do not use sharp objects for cleaning purposes.

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

## Using the food processor bowl ⑦

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

### 1. Kneading

For kneading you can use the kneading hook ⑯ or the blade ⑭. For best results, we recommend using the kneading hook which is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries.

#### Yeast dough (bread/cake)

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, 1½ minutes

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

Put on the lid ⑧ and lock in place.

Then choose speed 7 and switch the appliance on.

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

When kneading with the blade ⑭, do not add ingredients like raisins, candied peel, almonds, etc. which are not supposed to be cut. These have to be added manually after having taken the kneaded dough out of the food processor bowl.

#### Pasta dough

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, 1½ minutes

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

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

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

#### Pastries

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

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

Put on the lid ⑧ and lock in place. Choose speed 7 and switch on the appliance.

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



## 2. Mixing

### For mixing cake dough or sponges use the blade 14.

The kneading hook 19 is not suitable for mixing cake doughs or sponges.

Max. 500 g flour plus other ingredients

### Cake mixture

(2 methods)

Speed / Time

a) Cream butter with sugar and eggs  
pour in milk and carefully fold in flour with pulse mode. «P»

6 / ca. 1 min  
6 / ca. 15 secs  
15 / ca. 10-15 x

b) Pour all ingredients except liquids into the food processor bowl.  
15 / ca. 1 min

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

### Sponge

Speed/Time

Cream eggs and water (if required) and sugar  
fold in flour with pulse mode  
add cocoa powder

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

## 3. Blending

### Use the blade 14 for blending soups, shakes, etc.

Maximum capacity 2 l

Speed 10

(otherwise the bowl may overflow)

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

Put on the lid 8 and lock in place. With speed 15, blend fruit first, then add liquid at speed 10 and finish blending.

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

## 4. Chopping

### Chopping in the food processor bowl with the blade 14

**Note:** For processing larger quantities, use the food processor bowl 7 with blade 14. For processing smaller quantities, we recommend to use the chopper bowl 10 with blade 2.

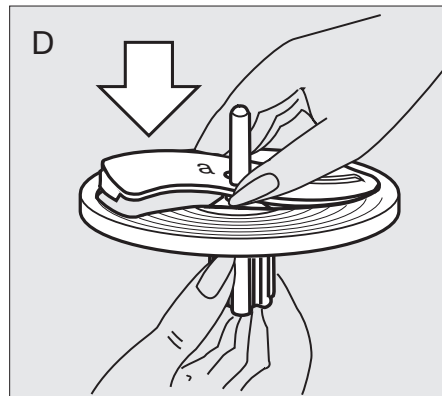
## Processing examples

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

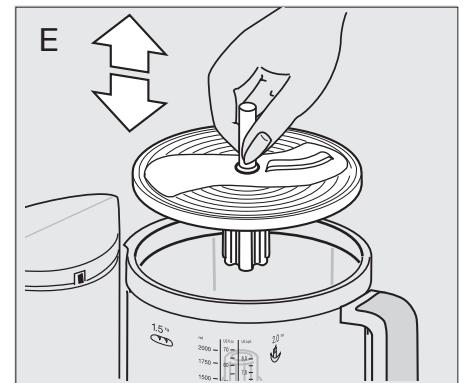
Product	Max. amount	Preparation	Speed	Mode	Time/pulses
Hard bread rolls	4	quartered	15	I	45 secs
Ice cubes	28	whole	15	I	1 minute (snow)
Apples	700 g	quartered	8	I	15 secs
Chocolate cool	400 g	broken	15	I	coarse 15 secs fine 30 secs
Eggs	8	whole	6	P	8 x
Cheese (soft)	400 g	3-cm cubes	15	I	20 secs
Cheese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

## 5. Slicing & shredding

- Place the insert you want to use into the insert carrier 5 as shown in (D) and snap into position. In order to remove the insert, push up the bottom end that protrudes at the bottom of the insert carrier.



- Put the assembled slicer/shredder onto the drive shaft of the food processor bowl (E).
- Put on the lid 8 and lock in place. Set the speed and fill the food to be processed into the filling tube while the motor is switched off. Refilling should be done with the motor switched off.



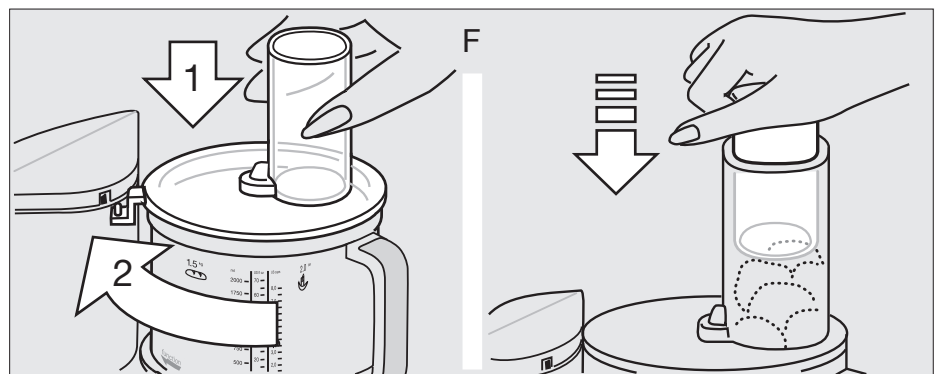
- Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher 9 (F).

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

### Fine slicing insert – a 16

Speed 1 - 2

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



### Fine shredding insert – b 17

Speed 3 - 6

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

### French-fries system 8

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

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

### Using the chopper bowl 10

The blade 2 can be used for chopping, blending, puréeing and mixing smaller quantities. The chopper bowl is perfectly suited for preparing mousse, pastes or dips.

Maximum capacity: 750 ml liquid.

#### Caution:

**The blade 2 is extremely sharp.**

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

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

With the motor switched off, insert the blade 2 in the chopper bowl 10, then place all ingredients into the chopper bowl.

Liquids can be poured through the opening in the lid 11 when the motor is running.

Put the lid 11 with the seal ring 12 onto the chopper bowl and close it as described earlier. After use, always remove the blade from the chopper bowl first and then empty the processed food. When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

## 6. Whipping with the whipping attachment 20

Speed/Time

### Whipping sponges

Max. 280-300 g flour plus ingredients

Cream eggs and water (if required)

add sugar

fold in flour

5 / ca. 2 mins

5 / ca. 2 mins

1 / ca. 30 secs

### Whipping egg-whites

Min.: 2 egg-whites

Max.: 6 egg-whites

4-5 / ca. 4 mins

4-5 / ca. 6 mins

### Whipping cream

Min.: 0.15-0.2 l

Max.: 0.4 l

2/ca. 1-2 mins

2/ca. 3.5-4 mins

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

### Processing examples

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


#### Chopping

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

#### Blending

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

### Vanilla-Honey-Prunes

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

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

### Mixing smaller dough quantities

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

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

## Cleaning

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

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Subject to change without notice.




## 한국어

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

## 사용하시기 전에

본 제품을 처음 사용하기 전에 반드시 사용설명서를 주의 깊게 읽어 주십시오.

### 중요

-  **칼날 12/14번은 매우 날카롭습니다!** 항상 안전을 위해 주의를 기울여 보관 및 사용해 주십시오. 칼날을 잡을 때는 절대로 칼날을 직접 만지지 마시고 플라스틱 몸체를 잡아 주십시오. 사용 후엔 항상 칼날을 용기 7/10번으로 부터 분리하여 주십시오.
- 본 제품은 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자, 미숙자, 조작에 대한 지식이 없는 자가 작동할 경우 매우 위험할 수 있습니다. 따라서 안전을 책임질 수 있는 자의 감독 아래 또는 사용자가 안전하게 사용하는 방법에 대한 이해와 사용시 주의해야 할 점을 충분히 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 본 제품을 어린 아이가 가지고 놀지 않도록 관리해 주십시오.
- 본 제품은 어린 아이가 사용해서는 안 됩니다.
- 제품과 전원 코드 및 플러그를 어린이 손이 닿지 않는 곳에 보관해 주십시오.
- 제품의 유지보수 및 세척을 관리자가 없이 어린이가 하지 않도록 관리하여 주십시오.
- 악세서리를 변경하거나 사용중인 제품에 접근할 때는 안전을 위해서 전원을 먼저 끄거나 전원 장치 연결을 차단한 후에 사용해 주십시오.
- 전원 코드가 파손된 경우 반드시 교체 후 사용되어야 합니다. 교체 작업은 반드시 제조사 또는 브라운 지정 서비스 센터에서 가능합니다.
- 플러그를 꽂기 전에 제품 밑면 표기된 전압과 집안내 공급되는 전압이 맞는지 확인하여 주십시오.
- 뜨거운 액체를 푸드 프로세서 또는 블렌더에 사용하시는 경우 갑자기 높은 온도의 수증기가 발생될 수 있습니다.
- 본 제품은 일반 가정용으로 일반가정에서 평균적인 사용량을 고려하여 설계 및 생산 되었습니다.
- 어떠한 구성 품도 전자레인지에 사용할 수 없습니다.
- 회전하는 부분에 절대 손을 가까이 하지 마십시오. 본체가 구동되지 않더라도 반드시 보호커버 ⑩을 용기가 장착되지 않은 회전 부분에 끼워 주십시오. \*제품의 스위치를 작동하면 회전 부는 양쪽 부분이 동시에 작동 됩니다.
- 제품이 관리자 없이 홀로 작동되지 않도록 주의하여 주십시오.
- 브라운 제품은 전기 제품 안전 기준에 적합하게 제조 되었습니다. 코드 교환을 포함한 제품의 수리는 반드시 지정된 서비스센터를 통해 수리 받으시기 바랍니다. 잘못된 수리나 비전문가에 의한 수리는 사고를 유발하거나 사용자가 다칠 우려가 있습니다.
- 제품을 두고 잠시 자리를 비워야 할 때 또는 구성 품을 장착 또는 분리하거나 세척하시기 전에는 항상 전원 플러그를 분리하여 주십시오.

## 제품 설명

브라운 푸드 프로세서 FX3020은 2개의 용기 시스템이 장착되어 뛰어난 성능의 반죽, 다지기, 슬라이스 등을 쉽고 빠르게 할 수 있습니다.

최고의 결과를 위해서 두개의 다른 용기는 각각 다른 크기로 요리 목적에 맞게 사용할 수 있도록 구성 되어 있습니다. : 큰 용기 7번과 작은 용기 10번

다지기, 퓨레 또는 섞기 등의 요리시 큰 용기와 작은 용기를 적절하게 선택하여 사용할 수 있습니다. 작은 용기는 큰 용기에서 미처 가공하지 못한 재료의 가공이나 소량의 첨가물의 가공에 적합 합니다. (예- 너트 케이크 반죽의 일부) 한번에 오직 한 용기만 작동시킬 수 있습니다.

- 1 본체
- 2 코드 보관소
- 3 모터 스위치 (on = «», off = «O»)
- 4 순간작동 모드 스위치 «P»
- 5 속도 조절 스위치 (1-15단계)
- 6 안전 잠금 장치 (동시에 두 작동부가 작동되지 않도록 막아주는 스위치)
- 7 큰 용기 (푸드프로세서 용기) (2L 용량)
- 8 큰 용기 뚜껑
- 9 누름 봉 8번 용기 뚜껑
- 10 작은 용기 (다지기 용기)
- 11 작은 용기 10번 뚜껑
- 11a 11번 뚜껑용 실링
- 12 다지기 칼날 (10번 용기)
- 13 한쪽 용기 탈착시 사용하는 보호커버

### 푸드 프로세서 7번 용이용 악세서리

- 14 보호구가 장착된 7번 용기에 사용되는 칼날
- 15 칼날 캐리어
- 16 슬라이스용 칼날
- 17 채 썰기 날
- 18 프렌치 프라이드 시스템
- 19 반죽용 후크
- 20 휘핑용 날

**안내:** 푸드프로세서를 최초로 사용하기 전에 본 사용설명서의 «세척» 부분을 참고 하셔서 모든 구성품을 세척해 주십시오.

## 과부하 방지

과부하로 인한 제품의 파손을 방지하기 위해 본 제품에는 안전을 위한 자동 스위치가 장착 되어 있습니다. 이 스위치는 필요시 자동으로 스위치를«O»로 변경합니다. 이렇게 전원 스위치가 꺼진 경우에는 약 15분 정도 제품이 식은 후 다시 스위치를 켤 수 있습니다.

## 순간작동 모드 «P»

순간작동 모드는 아래의 용도로 유용하게 사용할 수 있습니다.

- 반죽에 밀가루를 첨가할때 또는 끈적함의 유지가 필요한 반죽 가공시
- 연질의 부드러운 음식의 다지기 예 - 달걀, 양파 또는 파슬리
- 달걀을 사용한 휘핑 또는 경질 음식을 위한 크림

순간작동 모드는 작동스위치 «P»를 왼쪽으로 돌렸을때에만 작동됩니다. 스위치는 고정되지 않습니다. 스위치를 왼쪽으로 돌린상태로 유지하시거나 수차례 반복적으로 돌려 작동시켜 주십시오.

순간작동 모드를 사용하기 전에 반드시 속도 조절 스위치를 적절한 값으로 설정해 주십시오. 순간작동 스위치를 놓으면 제품은 정지합니다.

## 개별 악세서리별 추천 속도

속도 조절스위치를 사용해서 원하시는 속도 범위를 선택하실 수 있습니다. 하기 추천 설정표에서 사용할일 용도의 악세서리를 확인하신 후 가공 하실 때에는 낮은 속도에서 가공을 시작해서 적절한 속도로 점차 높여 주십시오.

악세서리	속도 범위
반죽용 후크	7
⑫과 ⑭번 칼날	6 - 15
휘핑용 날:	
-달걀 흰자	4 - 5
-크림	2
슬라이스, 미세분쇄용 칼날	1 - 8
프렌치 프라이드 시스템	1 - 8

(식품 포장등에 표기사항을 참고해 주십시오.)

## 2개의 용기 시스템 사용 방법

한번에 한개의 용기만 사용가능합니다.

사용하지 않거나 는 용기는 반드시 위쪽에 있어야 합니다. 사용하실 용기는 장착 후 «클릭» 소리가 날때까지 잠금위치까지 돌려 주십시오. 용기와 제품에 표기된 화살표가 일치되면 용기를 분리할 수 있습니다. 안전상의 이유로 용기를 분리한 후 반드시 보호커버를 사용하여 구동부를 덮어 주십시오.

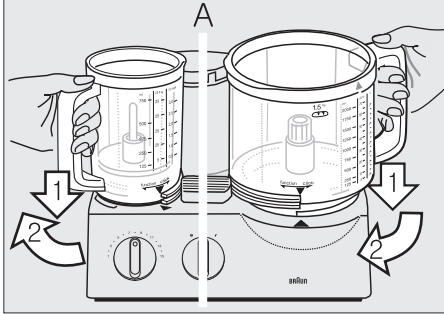
## 이중 안전장치

본 제품은 사용할 용기쪽 뚜껑이 정확하게 결합 되어야 작동됩니다. 만약 작동 중 뚜껑이 열리면 제품은 즉시 정지 하게 됩니다. 단 이때 스위치는 여전히 켜짐 «» 상태일 것 입니다. 뚜껑을 닫았을때 갑자기 작동되는 것을 방지하기 위해서 스위치를 꺼짐 «O» 상태로 변경해 주십시오.

## 사용할 용기 장착하기

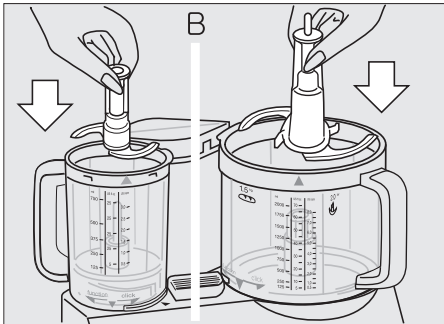
푸드프로세서 용기7은 본체1의 큰 구동부에 장착되고 다지기 용기10은 작은 구동부에 장착됩니다.

1. 전원 스위치를 끄고 사용하고자 하는 용기를 알맞은 위치에 올린 후 아래의 그림 (A)와 같이 화살표를 맞춰 끼운후 시계방향으로 용기를 돌려 장착할 수 있습니다.



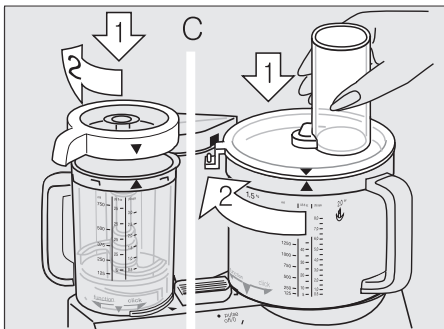
용기를 작동 방향으로 돌리면 용기가 낮아지며 고정위치에서 멈추고 고정됩니다. 다른쪽 용기는 분리가 가능하도록 표시된 화살표가 일치되어야 합니다. 만약 한 용기만 사용하실 때에는 반드시 보호 커버를 덮어 주십시오.

2. 필요한 악세서리를 장착해 주십시오. (각각의 악세서리의 설명을 참고해 주십시오.) 그림(B)와 같이 악세서리를 용기안의 구동축에 끼워 주십시오.



10번 다지기 용기에 12번 칼날을 장착할때 딸깍하는 장착 소리가 들릴때까지 눌러 주십시오.

3. 그림 (C)와 같이 용기 뚜껑을 화살표에 맞춰 끼워 주십시오.



각 용기의 뚜껑을 시계방향으로 돌려 뚜껑의 노즈가 본체1의 안전 잠금장치에 잘 끼워졌는지 확인해 주십시오.

주의  
다지기 용기10의 뚜껑11을 장착할 때 반드시 실링을 끼워 주십시오.

## 사용한 용기 분리하기

전원 스위치를 끄고 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌린 후 들어 올려 분리합니다. 용기에 표시된 «Click» 방향으로 돌려 화살표가 일치할 때 까지 돌려 본체로 부터 용기를 들어올려 분리 합니다.

용기에서 칼날을 분리할 때에는 칼날의 플라스틱 자루를 잡고 들어올려 분리하십시오.

주의 : 칼날은 매우 날카롭습니다!

사용하지 않을 때에는 칼날⑭에 보호 커버를 끼워 주십시오.

안내 : 만약 용기를 화살표가 일치된 이후로도 «Click» 방향으로 돌리면 용기와 본체가 다시 결합 됩니다. (보관 용도) 그러나 용기가 이 위치에서 고정된 상태로는 제품을 작동시킬 수 없습니다.

## 세척

우선 제품의 전원을 끄고 전원 플러그를 분리하여 주십시오. 제품 본체①는 젖은 헝겊으로 닦아 주십시오.

모든 구성품은 식기세척기를 사용해서 세척할 수 있습니다. 필요에 따라서 세척전에 주걱 또는 매우 부드러운 브러쉬를 사용하여 용기내 잔여물을 제거한 후 헹구거나 세척할 수 있습니다.

용기에 색이 들수 있는 재료 (예- 당근)의 가공 후에 플라스틱에 색이 물들 수 있습니다. 세척전에 식용오일을 문힌 천으로 제거할 수 있습니다.

용기 뚜껑을 세척할때 우선 뚜껑의 실링을 분리하여 별도 세척하고 세척후 다시 끼워 주십시오. 실링은 양면으로 사용할 수 있습니다. 날카로운 도구로 실링을 세척하지 마십시오.

칼날과 용기내 장착되는 악세서리를 세척할 때에는 주의를 기울여 세척해 주십시오. - 구성품은 매우 날카로우며 세척 중 다칠 수 있습니다.

## 푸드프로세서 용기 7의 사용방법

푸드프로세서 용기에 재료를 넣기전에 사용하고자 하는 필요한 악세서리를 먼저 장착해 주십시오.

### 1. 반죽

반죽을 위해서 반죽용 후크를 사용하실 수 있습니다. 이 반죽용 후크는 이스트 도우, 파스타 반죽, 페스츄리 반죽에 최고의 결과를 내도록 설계되었습니다.

#### 이스트 도우 (빵 / 케이크)

최대 500g의 강력분과 기타 재료를 넣고 모든 재료가 잘 섞이도록 속도 7에서 약 1/2분 동안 작동시켜 주십시오.

이후 액체를 제외한 준비된 다른 재료를 푸드프로세서 용기에 넣고 뚜껑⑧을 닫아 주십시오. 속도를 7로 선택하고 작동시켜 주십시오. 작동 중 반죽에 필요한 액체를 뚜껑의 튜브를 통해서 조금씩 넣어 주십시오.

반죽 후크로 반죽할때에는 건포도, 설탕에 절인 껌질, 아몬드, 같은 잘리면 안되는 재료를 넣지 마십시오. 이러한 재료는 푸드 프로세서로 반죽이 완성된 이후 손반죽을 할때 첨가해 주십시오.

#### 파스타 반죽

최대 500g의 파스타용 밀가루와 기타 재료를 넣고 모든 재료가 잘 섞이도록 속도 7에서 약 1/2분 동안 작동시켜 주십시오.

이후 액체를 제외한 준비된 다른 재료를 푸드 프로세서 용기에 넣고 뚜껑⑧을 닫아 주십시오. 속도를 7로 선택하고 작동시켜 주십시오. 작동 중 반죽에 필요한 액체를 뚜껑의 튜브를 통해서 조금씩 넣어 주십시오.

어느정도 반죽의 형태가 보이면 더이상 반죽에 필요한 액체를 넣지 마십시오. 형태가 만들어진 파스타 반죽에는 액체가 스며들지 않습니다.

#### 페스츄리

최대 500g의 파스타용 밀가루와 기타 재료를 넣고 모든 재료가 잘 섞이도록 속도 7에서 약 1분 동안 작동시켜 주십시오.

이후 다른 재료를 푸드프로세서 용기에 넣어 주십시오. 최고의 결과를 위해서는 버터는 반드시 부드럽게 만든 후에 사용해 주십시오.

어느정도 반죽의 형태가 보이면 더이상 작동하지 마십시오. 너무 오랜시간 작동시키면 페스츄리 반죽이 너무 부드러워 질 것입니다.

## 2. 믹싱

믹싱 케이크 도우 또는 스펀지 반죽을 위해서는 14번 칼날을 사용해 주십시오. 도우 혹은 믹싱 케이크 도우 혹은 스펀지 케이크 반죽에 적합하지 않습니다.

최대 500g의 반죽용 밀가루와 기타재료를 가공할 수 있습니다.

### 케이크 믹스 (2 가지의 방법)

속도 / 시간

a) 크림버터, 설탕, 달걀을 우유에 밀가루와 함께 넣고 조심스럽게 순간작동 모드로 섞어 주십시오. 6 / 약 1분  
6 / 약 15초  
15 / 약 10-15초

b) 반죽을 위한 액체를 제외한 모든 재료를 푸드 프로세서 용기에 넣어 주십시오.

반죽에 필요한 액체를 제품이 작동되는 중간에 뚜껑의 입구를 통해 조금씩 추가해 주십시오. 어느정도 반죽의 형태가 형성되면 용기에서 꺼내어 나머지 재료를 넣어 손 반죽해 주십시오.

### 스펀지 케이크

속도 / 시간

크림버터, 설탕, 달걀을 우유에 밀가루와 함께 넣고 조심스럽게 순간작동 모드로 섞어 주십시오. 15 / 약 2분  
15 / 약 2분  
8 / 5 x «P»  
8 / 3 x «P»

## 3. 블렌딩

14번 칼날을 사용해서 스프와 웨이크등을 만들수 있습니다.

최대 용량 2L

속도 10

(더 높게 속도를 설정하면 넘치게 됩니다.)

밀크 웨이크, 적당한 크기로 자른 과일 재료를 용기에 넣어 주십시오.

8번 뚜껑 닫고 속도를 15로 설정하여 과일을 먼저 갈고 우유등의 액체를 첨가하여 속도 10으로 마무리 합니다.

우유를 넣고 블렌딩을 할때는 거품이 생기게 됩니다. 따라서 적은양을 넣고 시작해 주십시오.

## 4. 다지기

다지기를 할때는 푸드프로세서 용기와 14번 칼날을 사용해 주십시오.

안내: 많은양을 다지고자 할때는 7번 용기와 14번 칼날을 사용해 주십시오. 적은양을 다지고자 할때는 10번 다지기 용기와 12번 칼날을 사용해 주십시오.

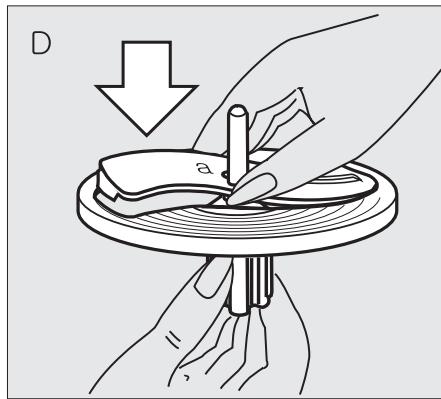
## 조리 예

가공시간은 가공하고자 하는 재료의 양에 따라서 달라집니다. 또한 같은양의 가공도 얼만큼 미세하게 가공하는지도 고려되어야 합니다.

재료	최대 양	재료준비	속도	모드	시간 / 횟수
경질 빵물	4	조각	15	I	45 초
얼음 조각	28	얼음틀에서 얼린	15	I	1 분 (빙수)
사과	700 g	통째로	8	I	15초
차가운 초콜릿	400 g	파쇄하여	15	I	거칠게는 15초 곱게는 30초
달걀	8	통째로	6		8 x
치즈 (연질)	400 g	3-cm 조각	15	I	20 초
치즈 (경질)	700 g	3-cm 조각	15	I	60 - 70 초
고기	700 g	조각	15	I	40 초
당근	700 g	1개	15	I	10 초
양파	700 g	조각	15		10 - 13 x

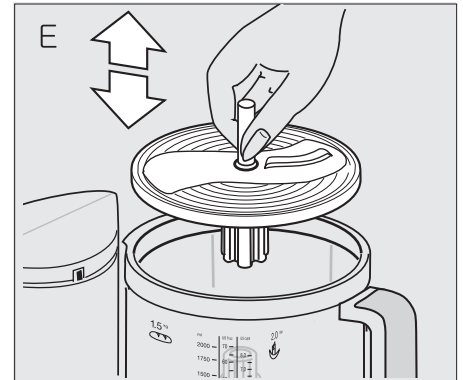
## 5. 슬라이스 & 채 썰기

• 그림 (D)와 같이 사용하고자 하는 칼날을 끼워주십시오. 칼날을 칼날 캐리어로부터 분리하고자 할 때는 칼날이 없는 쪽을 들어 올려 분리해 주십시오.



• 그림 (E)와 같이 슬라이스/채 썰기 날이 장착된 칼날 캐리어 용기내 구동축에 끼워 주십시오.

• 푸드프로세서 용기 뚜껑 8번을 닫은 후 잠금 주시고 원하시는 속도로 설정해 주십시오. 작동하기 전에 재료를 투입구를 통해서 넣고 누름봉으로 누른 후 작동시켜 주십시오. 가공후 추가로 재료를 넣을때에는 작동을 정지시킨 후 넣어 주십시오.



• 절대로 작동중에는 투입구에 손을 넣지 마십시오. 작동중에는 항상 누름봉 9번을 사용해 주십시오.

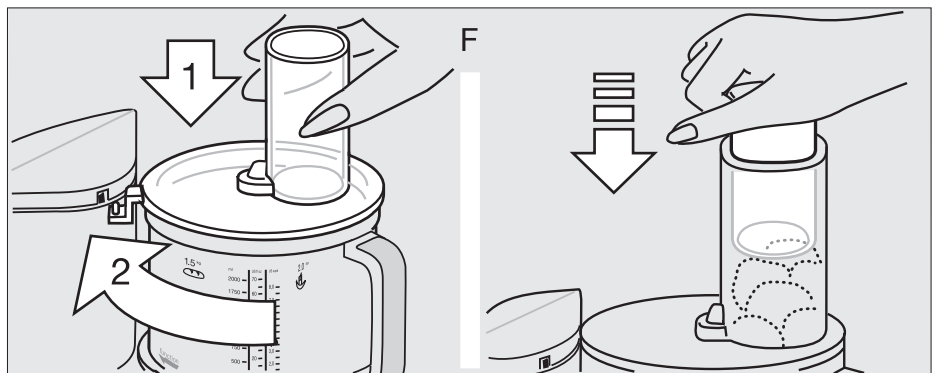
안내: 주스 또는 부드러운 음식을 가공할때는 저속에서 작동시켜 주십시오. 딱딱한 음식을 가공할때는 고속에서 작동시켜 주십시오. 용기가 넘치도록 재료를 넣어서는 안됩니다.

### 얇게 슬라이스 하기 -a 16

속도 1 - 2

가공 예 : 오이

양배추, 생감자, 당근, 양파, 무



### 미세 채썰기 날 -b17

속도 1 - 2

가공 예 : 치즈 (중경질)  
오이, 당근, 생감자, 사과

### 프렌치 프라이드 시스템 21

프렌치 프라이드 시스템을 구동축에 올리고  
뚜껑 8번을 닫아 주십시오. 최고의 결과를 위해  
전원을 스위치를 끄고 생감자 3-4개를 (크기에  
따라서) 투입구에 넣어 주십시오.

속도를 1 - 2 정도로 설정한 후 제품을 작동시켜  
주십시오.  
만약 추가로 더 감자를 넣으실 때에는 제품을  
정지시켜 주십시오.

누름봉 9번을 사용해서 살짝 눌러 주시면  
좋습니다.

### 다지기 용기 10번 사용하기

다지기 용기용 칼날 12번은 다지기는 물론이고  
퓨레 와 적은양의 반죽시에도 사용할 수 있습  
니다.  
다지기 용기는 적은양의 무스, 반죽 등을  
만드는데 최적입니다.

최대 용량 : 액체의 경우 750ml

### 주의 : 칼날 12번은 매우 날카롭습니다!

중요 : 최대 가공시간은 다지기용기의 경우1분  
입니다. 액체를 첨가하면 조금 더 가공이 가능  
합니다.

초콜릿, 경질의 재료와 커피 콩 등은 다지기  
가공을 할 수 없습니다.

작동이 정지된 동안 칼날12번을 다지기 용기  
10번으로 부터 분리 또는 결합하실 수  
있습니다.

재료를 넣기전 칼날을 먼저 장착해 주십시오.  
가공에 필요한 액체는 모터가 구동되는 동안  
뚜껑을 열고 조금씩 넣을 수 있습니다.

용기에 뚜껑을 결합하기 전에 뚜껑번에 씰링  
11a번을 끼워 주십시오. 사용 후에는 항상  
용기에서 칼날을 먼저 분리해 주시고 가공된  
재료를 꺼내어 주십시오.

우유를 블렌딩 하실 때에는 거품이 생기므로  
적은양으로 시작해 주십시오.

## 6. 휘핑용 날 20번을 사용하여 휘핑하기

속도 / 시간

### 스폰지 케이크용 휘핑

최대 : 280-30 g 반죽용

가루에 필요한 재료

크림 달걀 과 물(필요에  
따라서) 설탕을 넣어  
주십시오. 5 / 약 2분  
5 / 약 2분  
1 / 약 30초

### 달걀 흰자 휘핑

최소 : 2개의 달걀 흰자

최대 : 6개의 달걀 흰자

### 크림 휘핑

최소 : 0.13-0.2L

최대 : 0.4L

휘핑전 크림을 안정화 시켜주시고  
차가운 곳에서 몇시간 보관해 주십시오.(약 4°C)

### 조리 예

가공시간은 가공하시고자 하는 재료의 양에 따라서 달라집니다. 또한 같은양의 가공도 열만큼  
미세하게 가공하는지도 고려되어야 합니다.

### 다지기

재료	최대 양	재료준비	속도	모드	시간 / 횟수
당근	150 g	조각	6	P	7 x
양파	100 g	1/4 조각 1 1/2 양파	6	P	6 - 8 x
파슬리	30 g	삶거나 찌기전 1/2 송이	15	I	5 - 10 초
마늘	1개	전체	15	I	5 초
고기	250 g	1/4 조각	15	I	15 초

### 블렌딩

재료	재료준비	속도	모드	시간 / 횟수
혼합 음료	썰어둔 과일을 우유에 담가 주십시오.	15	I	약 30 초
이유식 (과일, 야채)	적당한 크기로 썰어 두십시오.	15	P	10 x 10 초
마요네즈	풀어둔 달걀 1개, 양념, 머스타드, 식초를 천천히 오일이 든 용기에 넣어주세요	15	I	30 - 45초
타르트	풀어둔 달걀 1개, 양념, 머스타드, 식초를 천천히 오일이 든 용기에 넣고 달걀 1/4과 식초를 조금더 넣어 주십시오.	15 6	I P	30 - 45초 3 - 5 x
아보카도	썰어둔 마늘 1단과 잘익은 2개의 아드보카드 (1/4조각, 돌을 제거한) 레몬 주스1 티스푼 올리브 오일 1 티스푼 요거트 150 ml 설탕 1/2 티스푼 소금, 후추 약간	15 15	I I	5 초 약 45 초

## 바닐라 허니 퓨레

(팬케이크와 곁들여 먹는 용도)  
(다지기 용기 10번을 사용하십시오. 속도 15)

100g의 꿀과 100g의 말린자두를 다지기 용기 10번에 넣고 10초간 작동시켜 주십시오. 그리고 50ml의 바닐라 시럽이 첨가된 물을 넣고 3초간 작동시켜 주십시오.

## 세척

본체를 제외한 모든 악세서리, 용기는 65°C 이하로 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 필요에 따라서 세척전에 주걱 또는 매우 부드러운 브러시를 사용하여 용기내 잔여물을 제거한 후 헹구거나 세척할 수 있습니다.

용기에 색이 들수 있는 재료 (예- 당근)의 가공 후에 플라스틱에 색이 물들 수 있습니다. 세척전에 식용오일을 묻힌 천으로 제거할 수 있습니다.

용기 뚜껑을 세척할때 우선 뚜껑의 실링을 분리하여 별도 세척하고 세척후 다시 끼워 주십시오. 실링은 양면으로 사용할 수 있습니다. 날카로운 도구로 실링을 세척하지 마십시오.

칼날과 용기내 장착되는 악세서리를 세척할 때에는 주의를 기울여 세척해 주십시오. - 구성품은 매우 날카로우며 세척 중 다칠 수 있습니다.

수명이 다한 제품을 폐기 하실때에는 절대로 일반쓰레기와 함께 배출하지 마십시오. 브라운의 지정서비스 센터 또는 해당 지역의 지정된 폐기 방법에 따라서 배출해 주십시오.



상기 내용은 별도의 고지없이 변경될 수 있습니다.

## 조리 예

가공시간은 가공하고자 하는 재료의 양에 따라서 달라집니다. 또한 같은양의 가공도 얼마큼 미세하게 가공하는지도 고려되어야 합니다.

	속도	모드	작동 시간
<b>팬케이크 반죽</b> 240g 반죽용 밀가루 375ml 우유 달걀 2개 소금	6		45 - 60 초
			섞은 반죽, 달걀, 소금 절반의 우유를 넣고 작동중 남은 절반의 우유를 추가해 주십시오.
<b>휘핑크림</b> 200ml 크림	6		30 초

## 품질 보증

본 제품은 **구매일로 부터 1년간** 품질을 보증합니다.

\*일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

드롱기켄우드코리아(주)는 품목별 소비자 분쟁 해결기준 (공정거래위원회 고시)에 따라서 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

### • 무상수리 기준

1. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 **구매증빙자료**와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
2. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

\* 서비스 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과 될 수 있습니다. 반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오

### • 유상수리 기준

1. 세척 또는 조정 사용설명서 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
  - 사용설명서 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
  - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제시
  - 제품의 이동 또는 이사로 발생된 제품의 설치 부실 또는 파손
  - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
  - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
  - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
  - 당사에서 지정하지 않은 소모품/옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
  - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생시

### 3. 그 밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품이 수명이 다한 경우

A/S 문의: 1588-1588

가까운 **중부대우전자서비스센터**에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

### 브라운 제품의 구입:

전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입하실 수 있습니다.  
<http://www.braunhousehold.com>  
<http://www.braunhousehold.co.kr>

## 품질보증서

본 제품은 철저한 품질관리와 검사를 거쳐서 제조·수입된 제품입니다. 아래 기재된 내용으로 품질을 보증합니다.

제 품 명	모 델 명		
구 입 일	보 증 기 간	구입일로부터 1년	
고	관		
객	매		
	점		

드롱기켄우드코리아 주식회사

서울특별시 서초구 강남대로 629 BNF타워 6층  
고객센터 : 1588-1588