

# BRAUN

## PurEase



Type FP301BI

Register your product  
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)



FP 3233

Русский

2 - 9

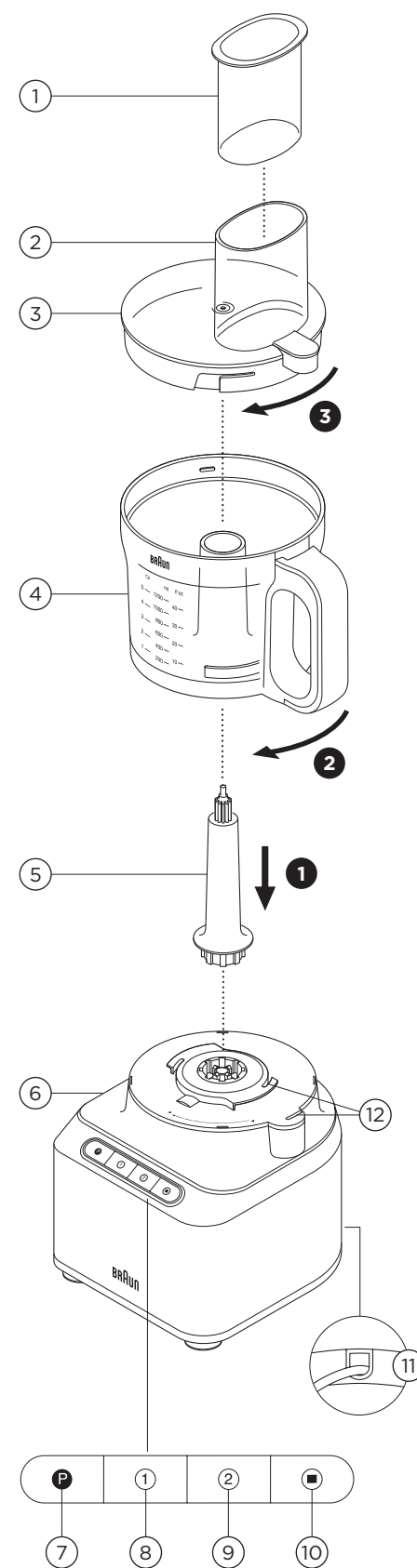
Қазақша

10 - 17

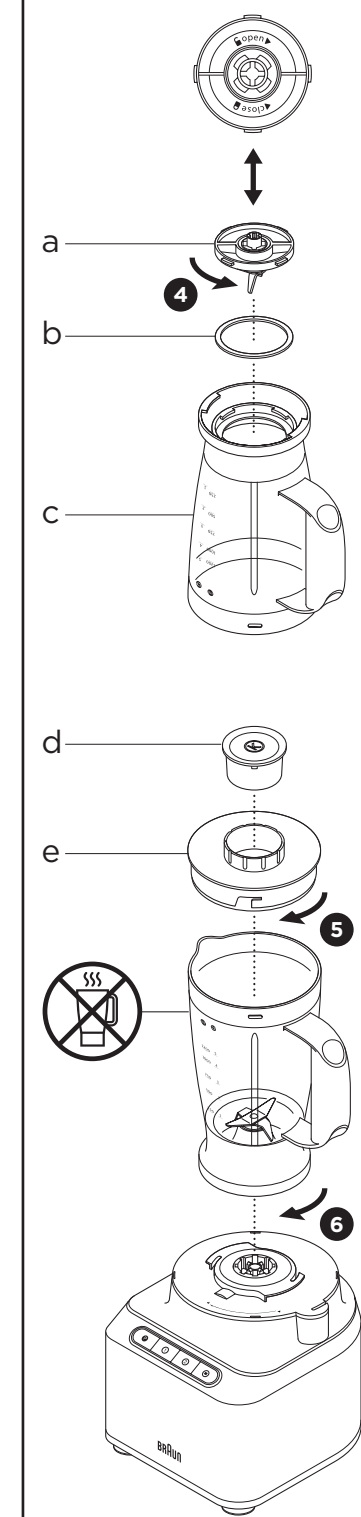
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

© Copyright 2020 All rights reserved

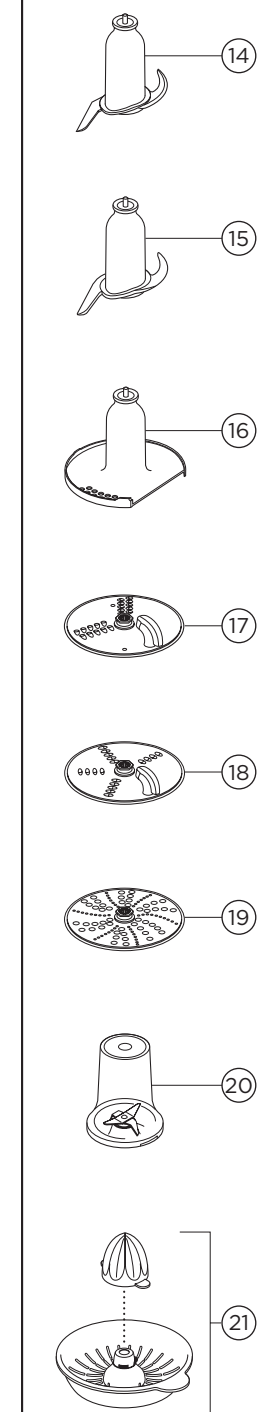




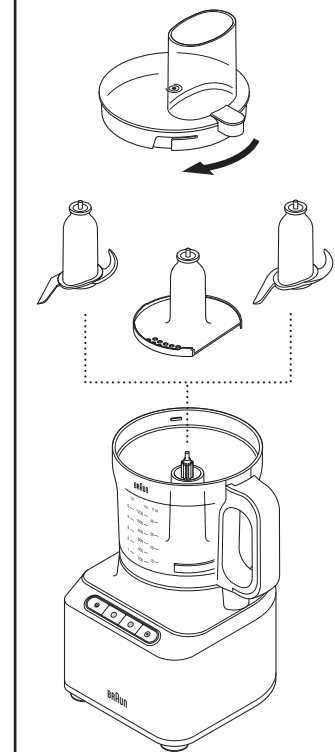
### 13 Plastic blender



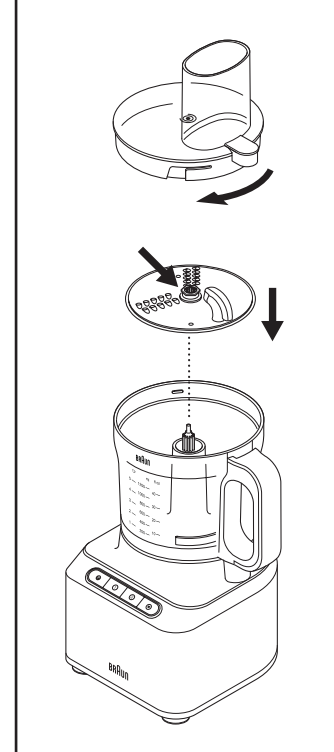
### A - standard attachments



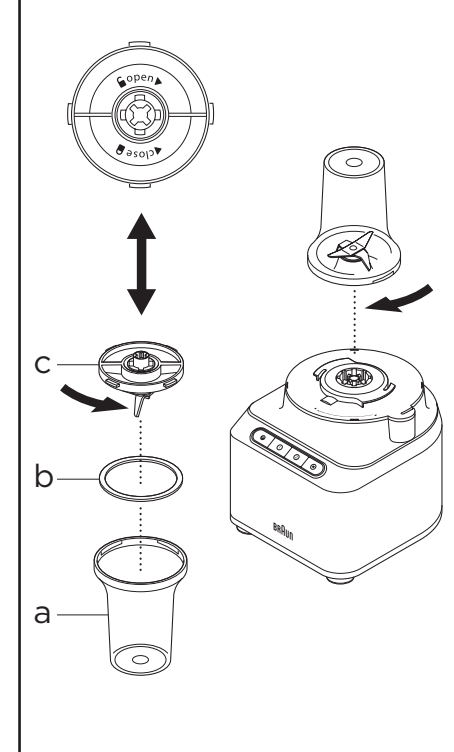
### 14/15/16



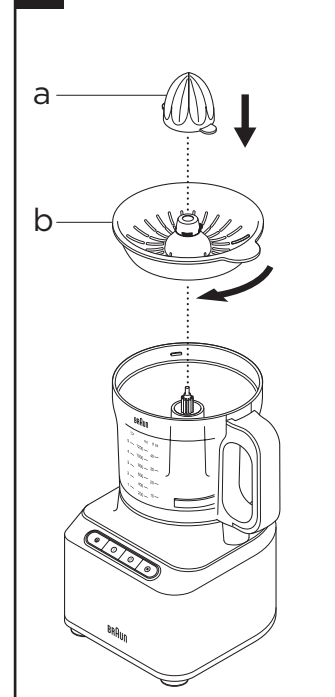
### 17-19



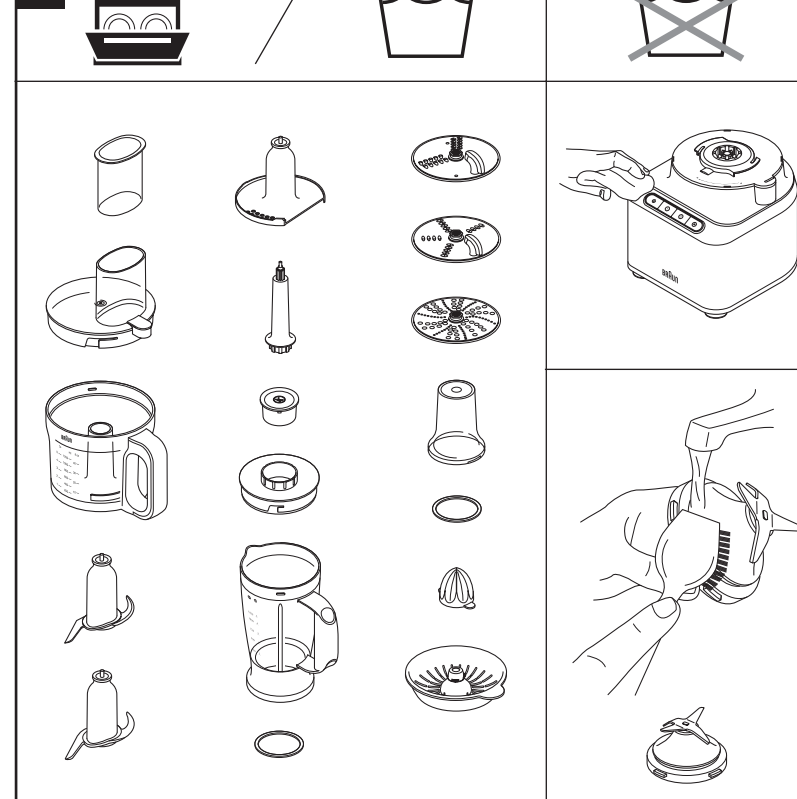
### 20



### 21



### 22



## Русский

### Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура из соображений безопасности их необходимо заменить в компании Braun или в ее авторизованном центре во избежание опасности.
- **Не прикасайтесь к острым ножам.** Ножевой блок блендера/измельчителя, лезвие ножа и диски очень острые, с ними следует обращаться осторожно. **При установке или снятии, а также при чистке держите их пальцами за верхнюю часть, не прикасаясь к острым поверхностям.**
- **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **РИСК ОЖОГА.** Перед блендированием горячих ингредиентов или перед тем, как поместить их в чашу, стакан или измельчитель, им следует дать остыть до комнатной температуры.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не превышайте максимальные параметры, указанные в Таблице рекомендуемого использования.
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Блендер	60 сек	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Густые смеси в чаше (напр. тесто)	60 сек	
Минирезка/измельчитель	30 сек	

- Не поднимайте и не переносите кухонную машину, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши кухонной машины или кружки блендера.
- Выключите прибор и извлеките вилку из сети перед установкой или снятием составных частей, когда прибор не используется и перед чисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке руками. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив перед этим стакан или кувшин измельчителя.**

- Перед снятием крышки с чаши, блендера или измельчителя с блока питания:-
  - выключите прибор;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
  - следите за тем, чтобы не открутить стакан блендера или кувшин измельчителя от ножевого блока.
- Для управления работой кухонной машины не пользуйтесь крышкой, пользуйтесь всегда кнопкой “ВЫКЛ” (“OFF”).
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- **Всегда отключайте кухонную машину от сети, когда она не используется.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- Никогда не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Braun не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное использование кухонной машины, блендера или мельницы может привести к несчастному случаю.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

## **Блендер**

- Включайте блендер только с зафиксированной крышкой.
- Стаканом можно пользоваться только в сочетании с ножевым блоком из комплекта поставки.
- Никогда не включайте пустой блендер.
- При приготовлении смузи не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.

## Минирезка/измельчитель

- Никогда не откручивайте кувшин, пока на вашем приборе установлен измельчитель.
- Никогда не снимайте измельчитель до полной остановки ножевого блока.
- Если измельчитель установлен неправильно, прибор работать не будет.

## Диски для нарезки / тонкого измельчения

- Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.

### Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

### Перед первым использованием

- 1 Снимите пластмассовые защитные ножны с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые.** Эти ножны предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
- 2 Промойте детали. См. раздел “Уход и чистка”.

## Основные компоненты

### Кухонная машина

- ① Толкатель
- ② Подающая трубка
- ③ Крышка
- ④ Чаша
- ⑤ Съёмный приводной вал
- ⑥ Блок питания
- ⑦ Кнопка «Импульсный режим»
- ⑧ Кнопка «Скорость 1»
- ⑨ Кнопка «Скорость 2»
- ⑩ Кнопка «ВЫКЛ» (“OFF”)
- ⑪ Место для шнура (сзади)
- ⑫ Блокиратор безопасности

### ⑬ Блендер с пластиковой кружкой

- a Ножевой блок
- b Уплотнительное кольцо
- c Кружка
- d Колпачок наливного отверстия
- e Крышка

## A Насадки, стандартная комплектация

- ⑭ Нож
- ⑮ Насадка для вымешивания теста
- ⑯ Эмульсификатор
- ⑰ Диск для нарезки / тонкого измельчения (4 мм)
- ⑱ Диск для нарезки / тонкого измельчения (2 мм)
- ⑲ Диск для особо тонкого измельчения
- ⑳ Минирезка/измельчитель
- ㉑ Соковыжималка для цитрусовых

## Как пользоваться кухонной машиной

### Схема ① – ③

- 1 Установите съёмный приводной вал на блок питания.
- 2 Затем установите чашу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите насадку на вал чаши.
  - Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 4 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.
- 5 Подключите прибор к сети, включите и выберите скорость (См. Таблицу рекомендуемых количеств продуктов).
  - **Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа.**

- Пользуйтесь импульсным режимом (P) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашу.

#### Внимание

- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

### Использование насадок

По каждой насадке см. “Таблицу рекомендуемого использования”

## 13 Блендер с пластиковой кружкой

Как пользоваться блендером

### Схема 4 – 6

- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок так, чтобы кольцо аккуратно легло в углубление.
- При отсутствии или при неправильной установке кольца появится протечка.
- 2 Придерживая ножевой блок снизу, вставьте лезвия в кружку и поверните против часовой стрелки до фиксации. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
  -  – Разблокированная позиция
  -  – Заблокированная позиция
- 3 Поместите ингредиенты в кружку.
- 4 Установите крышку на кружку и поверните по часовой стрелке до щелчка. Установите колпачок наливного отверстия.
- 5 Установите блендер на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.

#### Советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в блендер. Снимите колпачок наливного отверстия. Затем, при работающем приборе, медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.

- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок наливного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Не опускайте руки в подающую трубку. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.

## 14 Нож

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

#### Советы

- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Мясо, хлеб и овощи нарежьте кубиками размером примерно 2 см.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в процессе работы машины.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.

## 15 Насадка для вымешивания теста

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Используется для дрожжевого теста.

#### Советы

- Время обработки не должно превышать 60 секунд.
- Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.
- Повторно замешивать следует только вручную. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чаше, так как это может нарушить устойчивость кухонной машины.

## 16 Эмульсификатор

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Используйте только для легких смесей, таких, как крем или майонез.

#### Советы

- Перед использованием удостоверьтесь в том, что чаша и инструмент чистые и на них нет следов жира.

## 17 – 19 Диски






### Как пользоваться режущими дисками

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку.
- 5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.

#### Советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании процесса обработки.

## 20 Минирезка/измельчитель

- a Кувшин  
b Уплотнительное кольцо  
c Ножевой блок
- 1 Поместите ингредиенты в кувшин.
  - 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
  - 3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
  - 4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:  
 – Разблокированная позиция  
 – Заблокированная позиция
  - 5 Поместите измельчитель на блок питания, совместите  на измельчителе с  на блоке питания и поверните по часовой стрелке до фиксации .
  - 6 Выберите максимальную скорость или используйте импульсный режим (P).

#### Советы

- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

## 21 Соковыжималка для цитрусовых

- a Конус  
b Сито

### Использование соковыжималки для цитрусовых

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Установите сито в чашу, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чаши.
- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
- 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.

#### Советы

- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед отжимом покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
- Для более эффективного отжима вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону в процессе обработки.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

### Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Ножевой блок блендера/измельчителя, лезвие ножа и диски очень острые, с ними следует обращаться осторожно.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным и не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

#### Блок питания

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы область вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока (11).

### Следуйте инструкции 22 по чистке инструментов и насадок.

## Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут проблемы с работой прибора, перед тем, как обратиться за помощью, ознакомьтесь с разделом “Устранение неполадок” в “Руководстве пользователя” или посетите сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).
- Гарантия и обслуживание: по вопросам гарантии и обслуживания см. отдельную брошюру о гарантии и обслуживании или посетите сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).
- Сделано в Китае.



### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 1 сентября 2013 года = 13L35





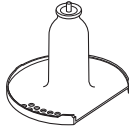
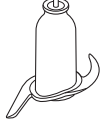
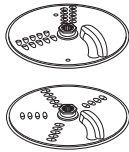


Адрес производителя:  
De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-Ulrich-Straße 4, 63263 Neu-Isenburg/Germany.

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:  
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3  
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Модель	TYPE FP301BI
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	800 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

## Таблица рекомендуемого использования






Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже. Беспрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора. Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке. Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.

Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Универсальные смеси для тортов	2	10	1,2 кг Общий вес
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов теста	2 1 – 2	10 10 – 20	300 г Муки бес
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты и террины	2	10 – 30	400 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	P	5 – 10	100 г - 500 г
	Нарезка орехов	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Травы	2	20 – 30	30 г -50 г
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	2	10 – 30	500 г
	Сливки для взбивания (Время обработки может быть разным в зависимости от содержания жира в сливках).	2	60 – 120	250 мл
	Майонез	2	60 – 80	4 яичных желтка.
	Дрожжевое тесто	2	60	340 г Муки бес 550 г Общий вес
	Измельчение и нарезка твердых продуктов на ломтики, таких как сыр, морковь, картофель или продукты со схожей текстурой.	2	–	Не превышайте максимальный уровень отметки на чаше (1.2 л)
	Нарезка на ломтики более мягких продуктов: огурцов и помидоров.	1	–	
	Натираание сыра пармезан	2	–	
	Используйте для отжима сока из цитрусовых, например апельсинов, лимонов, лаймов и грейпфрутов)	1	–	–



## Таблица рекомендуемого использования

Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже. Бесперывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора. Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке. Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.

Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Холодные жидкости и напитки (Лед/ мороженые ингредиенты добавляются в кружку в последнюю очередь).	2	30 – 60	1,2 л
	Молочный коктейль / смеси на основе холодного молока	2	15 – 30	1 л
	Колка льда	P	30 – 40	6 кубиков из льда (125 г)
	Жидкое взбитое тесто (Сначала добавить жидкие ингредиенты).	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 л
	Ореши	2	10 – 30	50 г
	Кофейные зерна	2	30	50 г
	Сырое мясо (бифштекс), нарезанное на кубики по 2 см	P	5	50 г

## Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонная машина не работает	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания. Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Подводящая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа. Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. <b>Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.</b>
Блендер или измельчитель не работает	Блендер или измельчитель не зафиксированы как следует.  Блендер или измельчитель собраны неправильно.	Блендер или измельчитель будут работать только при условии правильного присоединения к блокиратору безопасности. Проверьте, плотно ли прикручен ножевой блок к стакану/кувшину.
Кухонная машина останавливается во время работы	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки. Крышка не зафиксирована.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов. Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Утечка из блендера или мини-измельчителя/ измельчителя через основание ножевого блока	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе "Обслуживание и забота о покупателях".
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

# Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

## Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер айыр немесе баусым зақамдалса, қауіпсіздік себептерінен, қауіп-қатердің алдын алу үшін Braun немесе уәкілетті Braun жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы қажет.
- **Өткір алмастарды ҰСТАМАҢЫЗ.** Блендер/ұсақтағыш жинағы, пышақ жүзі және дискілер өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұстаған және тазалаған кезде, әрқашан кесу шетінен ары, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ұстаңыз.**
-  **Ыстық ингредиенттерді ӨНДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Ыстық ингредиенттерді тостағанға, шыны ыдысқа, ұсақтағышқа салудан немесе араластудан бұрын бөлме температурасына дейін суытып алу керек.
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мөндерден аспаңыз.
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Блендер	60 сек	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Ыдыстағы ауыр қоспалар (мысалы, қамыр)	60 сек	
Шағын ұсақтағыш/ майдалағыш	30 сек	

- Өңдеу құралын тұтқасынан ұстап көтермеңіз немесе тасымалдамаңыз, әйтпесе тұтқасы үзіліп, нәтижесінде зақым келтіруі мүмкін.
- Табақтағы затты құймас бұрын әрқашан пышақ алмасын алып тастаңыз.
- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды өңдеу құралы табағынан және блендер бокалынан алыңыз.
- Бөлшектерді кигізу немесе алып тастау алдында қолданыста болмаған кезде немесе тазалау алдында қуат көзінен өшіріңіз және қуат кабелін суырыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.

- **Шыны ыдысты немесе ұсақтағыш ыдысты орнатпастан, пышақ жүзінің жинағын ешқашан қуат блогына орнатпаңыз.**
- Тостағаннан қақпақты алудан бұрын, блендерді немесе ұсақтағышты қуат көзінен ажыратудан бұрын:
  - өшіріңіз;
  - тіркемесі/алмастары толығымен тоқтағанша күтіңіз;
  - пышақ жүзінің жинағынан блендердің шыны ыдысын немесе ұсақтағыш ыдысын бұрап шығарып алмау үшін абай болыңыз.
- Процессорды жұмыс істету үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан OFF («Өшіру») түймесін пайдаланыңыз.
- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**
- **Қолданыста болмаған кезде әрқашан тағамды өңдеу құралын токтан ажыратыңыз.**
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында ғана қолданыңыз. Braun компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.
- Өңдеу құралын, блендерді немесе ұнтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Ең үлкен көрсеткіш ең көп жүктемеде көрсетілген тіркемеге негізделеді. Басқа тіркемелердің азырақ қуат тұтынуы мүмкін.

## **Блендер**

- Блендерді тек қақпағын салып қосыңыз.
- Шыны ыдысты тек бірге жеткізілген пышақ жүздерінің жинағымен ғана пайдаланыңыз.

- Блендерді ешқашан бос іске қоспаңыз.
- Жеміс коктейльдері рецепттері - ешқашан қатқан кезде қатты массаны түзетін қатырылған ингредиенттерді қолданбаңыз, бокалға салмас бұрын оны бөліңіз.

## Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

- Ұсақтағыш сіздің құрылғыңызға орнатылған кезде ешақашан ұсақтағыш ыдысты бұрап шығармаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.

## Турау/Үгу дисктері

- Кесу дискі толығымен тоқтамайынша, ешқашан қақпақты алмаңыз.

### токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

### Алғаш рет қолданбас бұрын

- 1 Пышақ алмасынан пластикалық алмас орамаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- 2 Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

### А Қалыпты тіркемелер

- 14 Пышақ алмасы
- 15 Қамыр құралы
- 16 Эмульсиялаушы құрал
- 17 4 мм кесу/үгіту дискі
- 18 2 мм кесу/үгіту дискі
- 19 Өте ұсақ тор дискісі
- 20 Шағын ұсақтағыш/майдалағыш
- 21 Цитрус шырынын сыққыш

## Перне

### Өңдеу құралы пернесі

- 1 Итеру құралы
- 2 Бөру түтікшесі
- 3 Қақпақ
- 4 Табақ
- 5 Алынбалы жетекші білік
- 6 Қуат бөлігі
- 7 Pulse (Импульс) түймесі
- 8 Speed 1 (Жылдамдық 1) түймесі
- 9 Speed 2 (Жылдамдық 2) түймесі
- 10 OFF (өшіру) түймесі
- 11 Сымды сақтау (артында)
- 12 «Қауіпсіздік» ішкі құлпы

### 13 Пластикалық блендер

- a Алмас жинағы
- b Тығыздауыш дөңгелек
- c Бокал
- d Қақпақ
- e Құю саңылауы

### Тағамды өңдеу құралын қолдану

#### Сурет 1 – 3

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Одан кейін тостағанды қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптанғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Табақтың жетекші білігіне тіркемені салыңыз.
  - Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және тіркемені өңдеу құралына салыңыз.
- 4 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.
- 5 Қуат кабелін, одан кейін қуат көзін қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз).
  - **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Бағыттауыш түтік пен ыдыстың тұтқасын оң жаққа орналастырғаныңызды тексеріңіз.**
  - Импульсті (P) қысқа соққылар үшін қолданыңыз. Импульс түймесі өз орнында тұрғанша жұмыс істей береді.
- 6 Қақпақты, тіркемелерді және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураларды керісінше қайталаңыз.

### Маңызды

- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.

### Тіркемелерді қолдану

Әрбір тіркемені ұсынылған пайдалану кестесінен қараңыз.

## 13 Пластикалық блендер

### Блендерді қолдану

#### Сурет 4 – 6

- 1 Тығыздауыш дөңгелегін алмас бөлігіне салыңыз – тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.
  - **Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.**
- 2 Алмас жинағының төменгі жағынан ұстап, алмастарды бокалға салыңыз, қауіпсіздендіру үшін оны сағат тіліне қарсы бұраңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
  - ☐ – Құлыпталмаған қалып
  - ☒ – Құлыпталған қалып
- 3 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
- 4 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз. Құю саңылауын салыңыз.
- 5 Блендерді қуат блогына орнатып, өз орнына құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

#### Пайдалы кеңестер

- Майонез жасаған кезде, майдан басқа ингредиенттерді блендерге салыңыз. Мойын қақпағын алып тастаңыз. Одан кейін құрылғы іске қосылғанда, қапақтағы тесік арқылы майды жайлап құйыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа өңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.
- Құрғақ ингредиенттерді блендерден өткізу үшін, бөліктерге бөліңіз, мойын қақпағын алып тастаңыз, одан кейін құрал іске қосылғанда бөліктерді бір-бірлеп тастаңыз. Іске қосқан кезде, қолыңызды әрі ұстаңыз. Ең жақсы нәтижелер үшін жиі босатып тұрыңыз.

## 14 Пышақ алмасы

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

#### Пайдалы кеңестер

- Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.
- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.

## 15 Қамыр құралы

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

#### Пайдалы кеңестер

- 60 секундтан ұзақ өңдемеңіз.
- Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Табақта қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдеу құралының тұрақсыз болуын туғызуы мүмкін.

## 16 Эмульсиялаушы құрал

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Тек қаймақ, майонез секілді жеңіл қоспалар үшін пайдаланыңыз.

#### Пайдалы кеңестер

- Тостаған мен құралды пайдаланудан бұрын олардың таза екеніне және майлы болмағанына көз жеткізіңіз.

## 17 – 19 Дисктер

### Кесу дисктерін қолдану

- 1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- 2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
- 3 Қақпағын жабыңыз.
- 4 Тағамды беру түтікшесіне салыңыз.
- 5 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс итеріңіз, беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.

#### Пайдалы кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.

- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта өрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

## 20 Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

- a Ұсақтағыш ыдыс  
b Тығыздауыш сақина  
c Алмас бөлігі

- 1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
- 2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
- 3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
- 4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
  - 🔒 – Құлыпталмаған қалып
  - 🔒 – Құлыпталған қалып
- 5 Ұсақтағышты қуат блогына орналастырып, ұсақтағыштағы 🔒 белгісін қуат блогындағы 🔒 белгісімен туралап, 🔒 құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- 6 Максималды жылдамдықты таңдаңыз немесе импульс (P) функциясын пайдаланыңыз.

### Пайдалы кеңестер

- Бала тағамдары/өзбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

## 21 Цитрус шырынын сыққыш

- a Конус  
b Елеуіш

### Цитрус шырынын сыққышты қолдану үшін

- 1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасындағы қалыпта тікелей құлыпталуын қамтамасыз етіңіз.
- 3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз.
- 4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз және жемісті конусқа салып басыңыз.

### Пайдалы кеңестер

- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мейегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

## Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын өрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Блендерді/ұсақтағыш жүздерінің жинағын, пышақ жүзін және дискілерді абайлап ұстаңыз — олар тым өткір.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

### Қуат бөлігі

- Дымқыл матамен сүртіп, құрғатыңыз. Ішкі құлып аймағының тамақ қалдықтарынан таза болуын қамтамасыз етіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз (1).





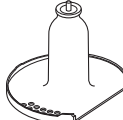

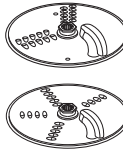



Құралдар мен тіркемелерді тазалау нұсқауларын **22**-суреттен қараңыз

## Ұсынылған пайдалану кестесі

Құрылғыңызды демалдырусыз төменде берілген уақыт шамаларынан асыра жұмыс істетпеңіз. Берілген уақыт шамаларынан ұзағырақ жұмыс істетсеңіз, құрылғыңыз зақымдалып қалуы мүмкін.

**Құрылғыны жұмыс істету бойынша берілген ақпарат тек анықтама ретінде қамтамасыз етілген және ол өңделетін ингредиенттерге қарай түрленуі мүмкін.**

**Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз**

Құрал/ Тіркеме	Функция		 (Сек)	
	Барлығы бір кекс қоспасында	2	10	1,2 кг жалпы салмағы
	Пісірме - майды ұнға салу Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	2 1 – 2	10 10 – 20	300 г ұн салмағы
	Балықты және майсыз етті кесу Паштет пен террин	2	10 – 30	400 г макс майсыз сиыр еті
	Көкөністерді кесу	Пульс	5 – 10	100 г - 500 г
	Жаңғақтарды майдалау	2	30 – 60	100 г – 200 г
	Ас шөптері	2	20 – 30	30 г - 50 г
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	2	10 – 30	500 г
	Шайқалған қаймақ (Өңдеу уақыты қаймақтағы май құрамына қарай түрленуі мүмкін)	2	60 – 120	250 мл
	Майонез	2	60 – 80	4 жұмыртқа сарысы
	Ашытылған қоспалар	2	60	340 г ұн салмағы 550 г жалпы салмағы
	Қатты текстурадағы тағамдарды үгу және турау, мысалы, сыр, картоп және осыған ұқсас тағамдар	2	–	Ыдыстағы 1,2 литр белгісінен артық толтырмаңыз
	Жұмсақ текстурадағы тағамдарды турау, мысалы қияр және қызанақ	1	–	
	Пармезан сырын майдалайды	2	–	
	Цитрус жемістерінің шырынын сығу үшін қолданыңыз (мыс., апельсин, лимон, лайм және грейпфрут)	1	–	–
	Салық сорпалар мен сусындар (Шыны сауытқа мұзды/тоңазытылған ингредиенттерді ең соңында салыңыз)	2	30 – 60	1,2 литр
	Сүт коктейльдері/Қоспалар негізіндегі салқын сүт	2	15 – 30	1 литр
	Мұзды ұсақтау	Пульс	30 – 40	6 Мұз текшесі (125 г)
	Көпіршітілген ақуыз қоспасы (Ең алдымен сұйық ингредиенттерді салыңыз)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 литр
	Жаңғақтар	2	10 – 30	50 г
	Кофе бұршақтары	2	30	50 г
	Піспеген ет (сиыр етінен стейк) 2 см кесектерге бөліңіз	Пульс	5	50 г

## Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер құрылғыңызды пайдалану барысында қандай да бір мәселе туындаса, көмек сураудан бұрын нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою бойынша нұсқаулар» бөлімін қараңыз немесе [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) бетіне кіріңіз.
- Кепілдік және қызмет — егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдіктен не қызмет көрсету брошюрасынан қараңыз немесе [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) бетіне кіріңіз.
- Қытайда жасалған.



### ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

Өндірушінің мекенжайы:  
De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-Ulrich-Straße  
4, 63263 Neu-Isenburg/Germany.

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:  
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы,  
көше Суцеская  
27 үй, 3 құрылым  
Тел: +7 (495) 781-26-76

Үлгі	TYPE FP301BI
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	800 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.



Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	Себебі	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табак қуат бөлігіне дұрыс салынбаған. Табак қақпағы дұрыс құлыпталмаған	Өңдеу құралының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Бағыттауыш түтік пен ыдыстың тұтқасын оң жаққа орналастырғаныңызды тексеріңіз. Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. <b>Табак пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді.</b>
Блендер немесе ұсақтағыш дұрыс жұмыс істемейді	Блендер немесе ұсақтағыш өз орындарында дұрыс бекітілмеген. Блендер немесе ұсақтағыш дұрыс дұрыс құрастырылмаған.	Егер блендер немесе ұсақтағыш бекіткішке дұрыс орнатылмаса, жұмыс істемейді. Жүздер жинағының шыны ыдысқа/ұсақтағыш ыдысқа толықтай бекітілгенін тексеріңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. Қақпақ құлыпталмаған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз. Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Блендер немесе шағын турағыш/ ұсақтағыштан пышақ жүздері жинағының негізі арқылы ағу орын алуда.	Төсемесі жоқ Төсемесі дұрыс орнатылмаған Төсемеге зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құралдардың/ Тіркемелердің нашар жұмысы	Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	

