

# BRAUN

## PowerBlend mini



Type JMM02A1

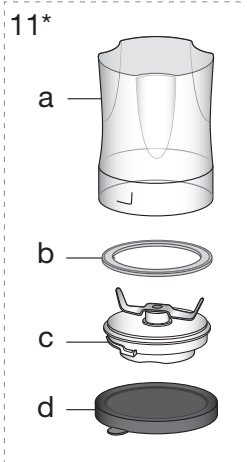
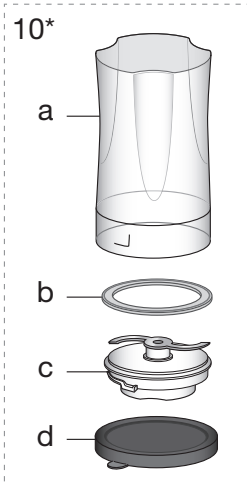
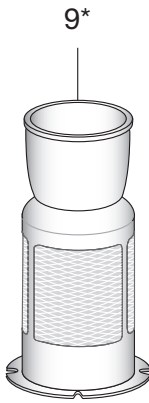
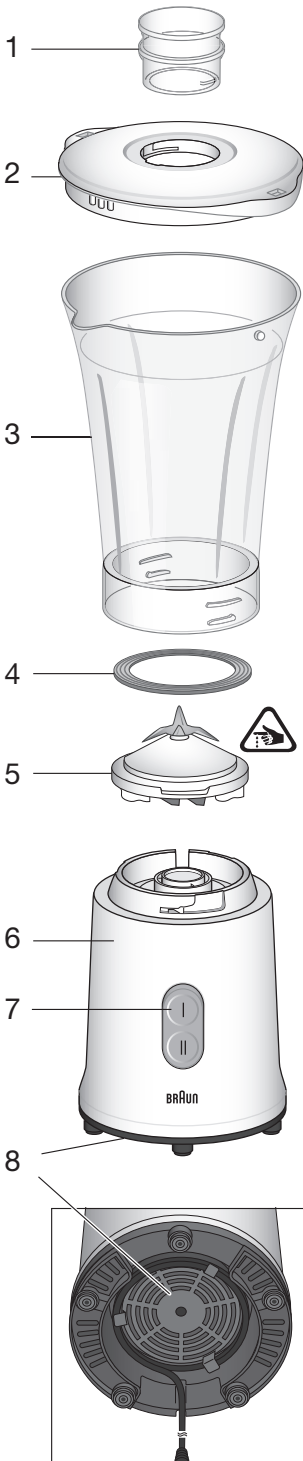
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

JM 3000  
JM 3013  
JM 3033

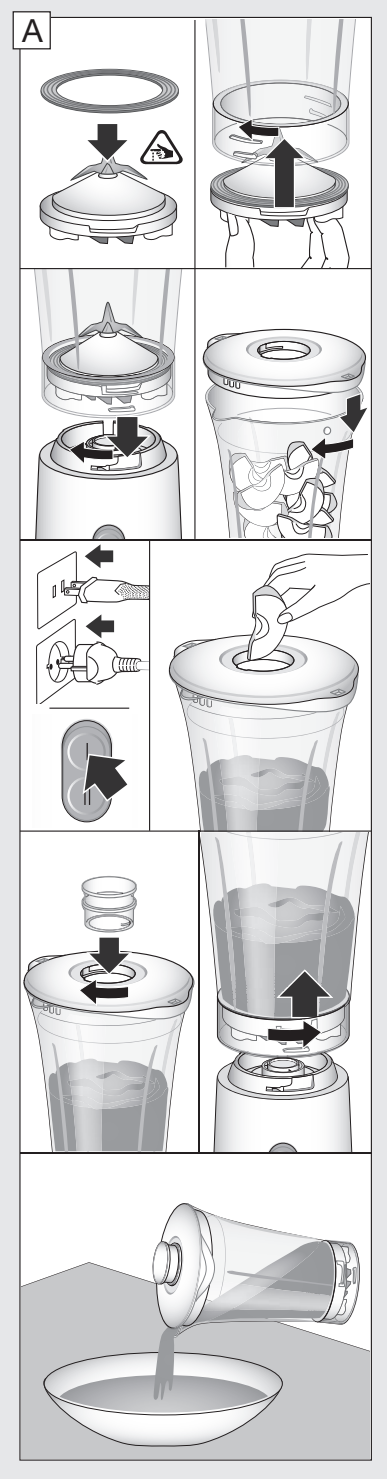
English	6
한국어	10
中文	14

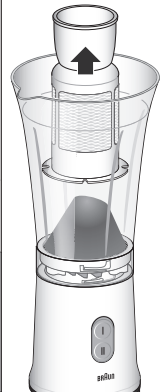
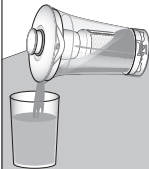
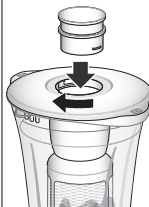
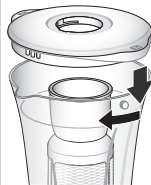
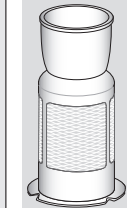
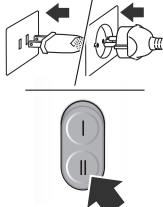
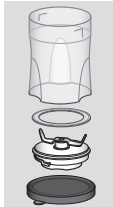
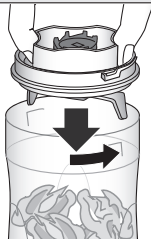
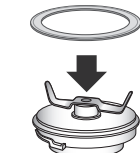
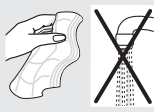
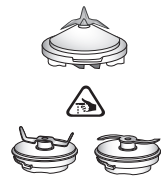
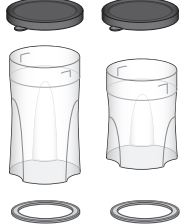
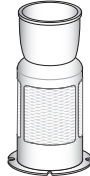
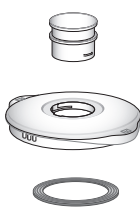
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany





\*certain models only



**B****C****D**


# 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 the use instructions carefully and completely before using the appliance.**

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- 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.
- 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.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Hot liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Do not use any part in the microwave.

- Never fit the blade assembly to the power unit without the mill jar fitted.
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the jug.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- To ensure longlife of your blender and fruit filter, do not run for longer than 60 seconds or the mill for longer than 45 seconds in any 5 minute period.
- Misuse of your blender can result in injury.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

## Description

- 1 Filler cap
- 2 Lid
- 3 Jug
- 4 Sealing ring
- 5 Blade assembly
- 6 Power unit
- 7 Speed control
- 8 Cord storage
- 9 Soft fruit filter
- 10 Chopping mill
  - a Jar
  - b Sealing ring
  - c Blade assembly
  - d Mill lid
- 11 Grinding mill
  - a Jar
  - b Sealing ring
  - c Blade assembly
  - d Mill lid

### Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

## A How to use the Blender

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

- Maximum processing capacity: 0.6 litres.
- Uncoil amount of cord needed from cord storage at the bottom of the power base and connect to an outlet.
- Put your ingredients into the jug.
- Fit the filler cap to the lid and turn to lock, then fit the lid onto the jug and turn clockwise until it clicks.
- Place the blender onto the power unit and turn clockwise until it clicks.
- The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted
- Select a speed (see fig. A and blender recommended speed chart table).

### Tips for best results

- To blend dry ingredients – cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- The processing of spices is not recommended in the blender jug.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filter cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

**blender recommended speed chart**

speed	usage/food items	max. quantity
1	Frothing milk	400 ml
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	400 ml
2	Cold soups & drinks Thicker mixes e.g. pâtés	600 ml
	Mayonnaise	1 egg + 150g oil
	Cubed chicken (2cm cubes)	100 g
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	400 ml liquid

## B How to use the Soft Fruit Filter

Use your filter to extract juice from fruit or soya milk from soya beans.

- Fit the filter into the jug ensuring the slots on the filter locate down correctly over the ribs in the jug.
- Fit the lid securely to the jug without the filler cap. Position the pouring slots over the spout area.
- With the blender on speed 2, add the soft fruit a handful at a time down the hole in the lid.
- Refer to the recommended speed chart. Do not process for more than 45 seconds.
- After blending, fit the filler cap and pour the juice into a glass.

### Tips for best results

- To aid pouring liquid may need to be added to the blended mix.
- Where appropriate remove the stalks/stems and skins of the fruit before processing.

- Cut large fruit into small pieces before processing.
- Process a handful of fruit at a time.

### Tips for best results soya milk

- Soak the soya beans for a minimum of 8 hours or overnight before blending. Do not blend beans that have not been soaked.
- Fit the filter into the jug – ensuring the slots on the filter locate down correctly over the ribs in the goblet.
- Drain the beans and place inside the soya filter.
- Fit the lid securely to the jug without the filler cap. Position the pouring slots over the spout area.
- Pour the cold water down the soya filter and then fit the filler cap.
- Blend for 30 seconds at speed 2.
- After blending pour into a suitable sized pan bring to the boil and simmer gently for 20 minutes. Stir continuously and take care not to let the milk burn.

### filter recommended speed chart

Ingredients		Max qty	speed	operating time
Grapes, oranges, lemons, watermelon, raspberries, strawberries, mango, kiwi, pineapple		150 g	2	45-60 secs
Soya beans, Soya milk	600 mls	20 g (dried weight) 250 ml water	2	30 secs

## C How to use the chopping / grinding mill

Use your chopping mill for chopping nuts and meat.

Use your grinding mill for grinding dried anchovies, dried shrimp, dried chillies, rice, coffee beans and spices.

- Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- Fit the sealing ring into the blade assembly – ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down. When fitting the base to the jug, turn anti-clockwise to lock.
- Place mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a click.
- Select a speed.
- After milling, you can replace the blade assembly with the mill lid.

### Tips for best results

- For best performance the tall jar (10a) should be used for chopping and the short jar (11a) for grinding.
- Do not process spices such as turmeric root as it is too hard and may damage the blades.
- Do not process spices such as allspice (pimento) and whole cloves as they may damage the plastic parts.
- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50 g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavor for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Baby food / purees – Do not process hot ingredients, always allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

### mill recommended speed chart

Ingredients	mill	Max qty	speed	operating time
Dries Anchovies	Grinding	15 g	2	30 secs
Dries Shrimp	Grinding	15 g	2	30 secs
Dries Chillies	Grinding	15 g	2	30 secs
Rice	Grinding	50 g	2	45 secs
Coffee Beans	Grinding	50 g	2	30 secs
Spices - such as black peppercorns, cardamon seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds etc.	Grinding	50 g	2	30 - 45 secs
Meat: Belly pork (2cm cubes)	Chopping	70 g	2	20 secs
Nuts	Chopping	50 g	2	10 - 15 secs

## D Care and Cleaning

Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.

Do not immerse the power unit in water. Wipe with a damp cloth, then dry.

Do not immerse the blade assembly in water.

Do not place it in the dishwasher.

Do not leave them in contact with water or salty food over a longer time.

All other parts can be cleaned by hand or in a dishwasher.

Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.






# 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 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오.

### 주의사항

-  칼날이 매우 날카롭습니다. 항상 안전을 위해서 주의를 기울여 보관 및 사용해 주십시오.
- 본 제품은 어린이 또는 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 놀아서는 안됩니다.
- 본 제품은 어린 아이가 사용해서는 안됩니다.
- 어린 아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 어린아이가 본 제품의 늘어진 전원선 등을 만지지 않도록 유의하여 주십시오. 만약 전원선이 손상된 경우 반드시 제조사 또는 지정된 서비스 센터에서 교체 받으십시오.
- 세척을 또는 악세서리의 교환 등을 위해서 제품을 분리하는 경우 항상 분리전 전원 플러그를 뽑아 전원을 차단해 주십시오.
- 뜨거운 액체재료를 블렌딩 할때에는 실온 상태까지 충분히 식힌 후 작동해 주십시오.
- 본 제품은 일반적인 가정에서 평균적인 사용량을 기준으로 하여 가정용으로 설계되었습니다.
- 플러그를 꽂기 전에 모터 구동 스위치는 반드시 꺼져 있어야 합니다. 또한 제품 밑면에 표기된 전압과 집안내 구동되는 전압이 맞는지 확인하여 주십시오.

- 본 제품의 구성품 중 어떠한 것도 전자레인지에서 사용할 수 없습니다.
- 어떠한 경우에도 절대로 칼날부를 용기에 장착하지 않고 본체에 끼우지 마십시오.
- 용기에 조리도구 또는 손을 가까이 하기전 항상 제품의 전원 플러그를 뽑아 주십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다. 세척할 때에는
- 항상 안전을 위해서 주의를 기울여 보관 및 사용해 주십시오.
- 이 블렌더와 구성품 과일필터의 제품수명을 위해서 60초 이상 작동시키지 마십시오. 또한 여러차례 작동시킬 때에는 약 5분 간격으로 45초 이내로 작동시켜 주십시오.
- 잘못된 사용방법에 의해 사용자가 부상을 입을 수 있습니다.
- 제품을 최초 사용하기 전에 세척부분을 참고 하여 구성품 모두를 세척해 주십시오.

## 각부의 명칭

- 1 필터캡
- 2 뚜껑
- 3 용기
- 4 고무링
- 5 칼날부
- 6 본체
- 7 속도 조절 스위치
- 8 전원 코드
- 9 주스용 필터
- 10 다지기 용기
  - a 용기
  - b 고무링
  - c 칼날부
  - d 용기 뚜껑
- 11 분쇄 용기
  - a 용기
  - b 고무링
  - c 칼날부
  - d 용기 뚜껑

### 포장해체

제품을 박스에서 꺼내어 주십시오. 제품이 포장된 모든 비닐 및 포장지를 벗겨주십시오. 혹 제품에 붙어 있는 광고 라벨이 있다면 가능한 모든 라벨을 벗겨 주십시오. (제품 후면의 정격라벨은 제외)

## A 블렌더 사용방법

이 블렌더로 스프, 음료, 반죽, 마요네즈, 빵 분쇄, 비스킷 분쇄, 견과류 분쇄 그리고 얼음분쇄가 가능합니다.

- 최대 처리 가능 용량: 0.6 리터
- 분체 하단에 있는 코드보관소에 감겨있는 전원코드를 풀어 콘센트에 연결해 주십시오.
- 재료를 용기에 담아 주십시오.
- 뚜껑과 필러캡을 용기에 시계방향으로 돌려 딸각 하고 닫히도록 닫아 주십시오.
- 분체에 용기를 올리고 시계방향으로 돌려 용기를 장착해 주십시오.
- 용기가 정상적으로 장착되지 않으면 제품은 동작하지 않습니다.
- 하기의 블렌더 추천속도표를 참고 하여 속도를 선택해 주십시오.

### 최고의 결과를 위한 팁

- 건조한 재료를 가공할때 - 재료를 조각내어 용기 뚜껑의 필러캡 부분으로 재료 조각을 하나씩 넣어 가공해 주십시오. 그리고 자주 용기를 비워 소량만 가공이 되도록 해 주십시오.
- 매운 재료는 이 블렌더 용기에 추천하지 않습니다.
- 마요네즈를 만들때 오일을 제외한 모든 재료를 넣은 후 용기 뚜껑의 필러캡을 열고 작동을 시작한 후 오일을 천천히 넣어 주십시오.
- 두꺼운 재료 예를들어 경반죽 등은 층이 생겨 잘 가공되지 않습니다. 액체를 조금씩 추가하여 주십시오.

## 블렌더 추천 속도

속도	용도 / 식재료	최대 용량
1	요거트	400 ml
	경반죽 예) 비터, 밀크쉐이크, 스크럼블	400 ml
2	차가운 스프 또는 음료 중반죽	600 ml
	마요네즈	달걀 1개 + 150g 식용유
	닭고기 조각 (2cm 정도)	100g
	스무디 음료 신선한 과일과 어울리는 음료를 먼저 넣고 (요거트, 우유 또는 과일주스) 이후 얼음 또는 얼려진 재료를 넣어 주십시오. (얼린과일, 얼음, 아이스크림)	400 ml 음료

## B 과즙필터 사용방법

필터를 사용하여 과일 또는 콩등으로 부터 주스를 추출하실 수 있습니다.

- 필터를 용기에 넣고 시계방향으로 돌려 장착해 주십시오.
- 필러캡을 빼고 용기 뚜껑을 장착해 주십시오.
- 블렌더 속도를 2에 맞추고 부드러운 과일을 한응금 정도 쥐고 필러캡 부분으로 하나씩 넣어 주십시오.
- 속도 차트를 참고하여 가공해 주시되 45초 이상 작동 시키지 마십시오.
- 블렌딩 후에는 필러캡을 닫고 용기 배출구를 통해서 주스를 따라 주십시오.

### 최고의 결과를 위한 팁

- 원활한 블렌딩을 위해서 액체를 첨가해 주십시오.
- 가공전 줄기 또는 과일의 껍질을 제거해 주십시오.

- 큰 과일은 작은 조각으로 잘라 넣어 주십시오.
- 반드시 한 응금의 과일만 넣어주십시오.

### 최고의 두유를 위한 팁

- 가공전에 최소 8시간 이상 또는 밤새 콩을 물에 불려 주십시오.
- 원활한 블렌딩을 위해서 액체를 첨가해 주십시오.
- 가공전 줄기 또는 과일의 껍질을 제거해 주십시오.
- 용기에 필터를 장착해 주십시오 - 반드시 슬롯에 필터가 잘 위치 해야 용기 뚜껑이 잘 닫힐 수 있습니다.
- 필터 안쪽으로 콩이 들어갈 수 있도록 잘 넣어 주십시오.
- 필러캡을 분리한 상태로 뚜껑을 장착한 후 가공을 시작하여 차가운 물을 조금씩 넣어 주십시오.
- 속도 2로 약 30초간 작동시킵니다.
- 가공 후 적당한 크기의 팬에 담은 후 약한 불에서 약 20분간 끓여 주십시오. 이때 계속 저어서 우유가 타지 않도록 유의해 주십시오.

## 필터 사용시 추천 속도

재료	최대용량	속도	가공시간	
포도, 오렌지, 레몬, 멜론, 딸기, 망고, 키위, 파인애플 등의 과일류	150 g	2	45-60 초	
콩 - 두유	600 mls	20 g (건조된 상태) 250 ml 물	2	30 초

### C 다지기 용기 / 분쇄 용기의 사용방법

다지기 용기를 사용하여 견과류, 와 고기류에 사용할 수 있습니다.

분쇄용기를 사용하여 건멸치, 건새우, 말린고추, 쌀, 커피콩 그리고 각종 향신료를 분쇄할 수 있습니다.

- 재료를 용기에 넣어 주십시오. 단 용기의 절반이 넘지 않도록 유의해 주십시오.
- 고무링의 주름부분이 올바르게 위치할 수 있도록 유의하여 고무링을 칼날부에 끼워 주십시오.
- 칼날부가 아래를 향하도록 잡고 용기에 반시계 방향으로 닫아 칼날부를 장착해 주십시오.
- 용기를 뒤집어 본체에 시계방향으로 돌려 장착해 주십시오.
- 속도를 선택해 주십시오.
- 가공후에는 칼날을 다른날로 교체하거나 용기를 바꿀 수 있습니다.

#### 최고의 결과를 위한 팁

- 최적의 성능을 위해서는 긴 용기 (10a) 는 다지기 용도 전용으로 사용하시고 짧은 용기 (11a)는 분쇄용으로 사용해 주십시오.
- 심황 뿌리등과 같이 매우 단단한 재료는 가공할 수 없습니다.
- 맵거나 향이 강한 재료를 가공하지 마십시오. (색소등) 플라스틱 부품의 손상이 있을 수 있습니다.
- 최적의 성능을 위해서 향신료를 가공할때는 한번에 50g이하로만 가공해 주십시오.
- 모든 향신료는 사용할 만큼의 소량만 가공하는 것이 고유의 향과 맛을 최대로 활용할 수 있습니다.
- 최대의 향과 맛을 위해서는 모든 향신료는 볶은 상태의 것을 사용하는 것이 좋습니다.
- 이유식 / 퓨레를 만들때 뜨거운 재료를 본 제품에 사용할 수 없습니다. 항상 요리전에 충분히 상온의 온도로 식힌 후 가공할 수 있습니다.

### 분쇄 / 다지기 용기 사용시 추천 속도

재료	가공방법	최대용량	속도	가공시간
건멸치	분쇄	15 g	2	30 초
건새우	분쇄	15 g	2	30 초
건고추	분쇄	15 g	2	30 초
쌀	분쇄	50 g	2	45 초
커피 원두	분쇄		2	30 초
향신료 (후추 카다민 씨앗 커민등 씨앗류)	분쇄	50 g	2	30 - 45 초
돼지고기 (2cm 깍뚫썰기)	다지기	70 g	2	20 초
견과류	다지기	50 g	2	10 - 15 초

## D 세척

세척 전 또는 구성품의 분리 전 항상 전원을 끄고 플러그를 뽑아 주십시오.

전원부를 절대로 물에 담그지 마십시오.  
젖은 헝겊으로 닦은 후 건조시켜 주십시오.

칼날부를 절대로 물에 담그지 마십시오.

식기 세척기를 사용하여 세척한 후에 절대로 그대로 두지 마십시오. 반드시 꺼내어 건조시켜 주십시오.

염분이 있는 재료의 가공 후 또는 물이 묻은 상태로 구성품을 오랫동안 보관하지 마십시오.

모든 구성품은 식기세척기를 사용하여 세척할 수 있습니다.

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



음식과 접촉되는 재질 및 구성품은 EEC규정 1935/2004,을 따르고 있습니다.



## 품질 보증

본 제품은 **구매일로부터 1년간** 품질을 보증합니다.

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

드롱기코리아(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

- 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
- 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제시
- 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 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 **동부대우전자서비스센터**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.		
제품명	모델명	
구입일	보증기간	구매일로부터 1년
고객	판매점	
	매장	
	점	
<b>드롱기코리아 주식회사</b> 고객센터 : 1588-1588		

我们的产品符合较高水平的质量、功能和设计标准。希望您能充分享受新购买的博朗家电。

## 使用前的说明

在使用产品之前，请仔细阅读完使用说明。

### 请注意

- 刀片非常锋利。拿取时请务必小心，谨防割伤。当取出搅拌刀片、排空搅拌杯时，请务必小心。
- 有生理、心理和感官障碍的人士以及无任何使用经验的人士请在有人监管或指导的情况下使用本机，确保他们能安全使用本机并了解相应的操作风险。
- 请勿让儿童把玩本机。
- 请勿让儿童使用本机。
- 请勿让儿童接触本机及其电源线。
- 维修或更换电源线必须由经博朗授权的服务人员进行操作。错误的、无资质的维修操作可能会对用户产生较大危害。
- 当无人使用本机或在组装、拆卸、清洗和储存时，请务必拔掉电源插头。
- 滚烫的液体请务必冷却至室温再进行搅拌。
- 本机仅供家庭使用，其设计构造适用于家庭正常使用量。
- 在将产品连接电源前，请先确认当地供电电压与本产品底部标签所示的额定电压是否一致。
- 请勿将任何部件放入微波炉中。
- 在安装好杯体前，请勿直接将搅拌刀头放置于电源底座上进行操作。
- 将手或者厨房器具放入搅拌杯中时，请务必事先拔掉电源插头。
- 拿取搅拌刀头时请务必小心，刀刃非常锋利，清洗时请避免接触。
- 为了让搅拌机和果汁滤网拥有更长的使用寿命，持续搅拌超过60秒或研磨超过45秒，请让本机休息5分钟。
- 使用不当，可能会对使用者造成伤害。
- 初次使用前请清洗所有部件，之后按需要清洗。具体清洗方法参照《维护和清洗》部分。

## 产品描述

- 盖塞
- 搅拌杯顶盖
- 搅拌杯
- 橡胶垫圈
- 搅拌刀头
- 电源底座
- 速控按钮
- 电线收纳槽
- 果汁滤网（仅限JM3033）

## 10 切碎杯（仅限JM3013和JM3033）

- 杯体
- 橡胶垫圈
- 搅拌刀头
- 杯盖

## 11 研磨杯（仅限JM3033）

- 杯体
- 橡胶垫圈
- 搅拌刀头
- 杯盖

### 拆除包装

从纸箱中取出产品。拆除所有包装。

## A如何使用搅拌机（如图A部分）

搅拌机可用于制作各种浓汤、饮品、鹅肝酱、蛋黄酱、面包屑、饼干屑，还可用来碎坚果以及冰块。

- 最多食材处理量：600毫升。
- 将橡胶垫圈准确安装于搅拌刀头的沟槽内。
- 然后，将搅拌刀头向上安装于搅拌杯底部，顺时针旋紧，固定于杯体内上层卡槽内。
- 将搅拌杯放置于电源底座上，顺时针旋紧以正确安装。
- 如果安装不正确，本机将无法启动。
- 将食材放入搅拌杯中。
- 盖上搅拌杯顶盖，顺时针旋紧。
- 插上电源并选择合适的速度档位（详见下图）。
- 中途若想添加食材，可逆时针旋出盖塞，从搅拌杯顶盖中心缺口放入。
- 搅拌完毕后，盖上盖塞，顺时针旋紧。
- 将搅拌杯逆时针旋出电源底座，将食材倒入容器中。

### 搅拌机速度档位建议表

速度档位	用途/食材种类	最大料理量
I档	打奶泡	400毫升
	搅拌打发轻薄食材，比如黄油，奶昔和鸡蛋	400毫升
II档	制作冷汤和饮品/搅拌较厚重食材，比如鹅肝酱	600毫升
	蛋黄酱	1个鸡蛋+150克油
	鸡块(2厘米大小)	100克
	制作果昔	400毫升液体
● 先放入新鲜水果和液态食材(比如酸奶、牛奶和果汁)		
	● 再放入冰块或者冰冻食材(比如冻水果或冰淇淋)	

为取得更好效果：

- 当处理较干燥的食材时，建议将其切成小块，逆时针旋出盖塞，启动机器，将食材逐块放入。为实现更好料理效果，请及时取出料理好的食材。
- 不建议在搅拌杯内研磨香料。
- 制作蛋黄酱时，把除了食用油之外的全部食材放入搅拌杯内，逆时针旋出盖塞。启动机器，将食用油从顶盖中心缺口缓慢倒入。
- 处理较厚重食材时，比如鹅肝酱和蘸酱，可能需要及时处理杯壁上的附着食材。如果不能流畅搅拌该类食材，建议加入一些液体。

## B如何使用果汁滤网（如图B部分）

果汁滤网可用来过滤出果汁或生豆浆。

- 将滤网放入搅拌杯内，请确保滤网准确安装于搅拌杯的槽口内。
- 将搅拌杯顶盖放置于搅拌杯上，顺时针旋紧，无需盖上盖塞。放置顶盖时，请预留出搅拌杯的杯嘴以便倾倒果汁或豆浆。
- 放入食材，选择II档，一次将一把水果从顶盖中心缺口放入搅拌杯中。
- 速度档位选择请参照下表。
- 搅拌完毕后，盖上盖塞，顺时针旋紧，倒出果汁。

果汁滤网配件速度档位建议表

食材	最大料理量	速度档位	操作时长
葡萄，橙子，柠檬，西瓜，覆盆子，草莓，芒果，猕猴桃，菠萝	150克	II	45-60秒
黄豆，豆奶	600毫升	20克（干重） 250毫升水	II 30秒

为取得更好效果：

- 为方便倾倒，请加入液体搅拌。
- 请事先将水果去茎，去梗，去皮。
- 如果水果个头较大，请事先切块处理。
- 一次只料理少量水果。

## 如何制作更好效果的豆浆

- 请预先将黄豆浸泡至少8小时或浸泡过夜。切勿料理未经浸泡的黄豆。
- 将滤网放入搅拌杯内，请确保滤网准确安装于搅拌杯的槽口内。
- 将浸泡好的黄豆滤干水分，放入滤网中。

- 将搅拌杯顶盖放置于搅拌杯上，顺时针旋紧，无需盖上盖塞。放置顶盖时，请预留出搅拌杯的杯嘴以便倾倒果汁或豆浆。
- 将冷水倒入滤网中，盖上盖塞，顺时针旋紧。
- 使用II档搅拌30秒。
- 搅拌完毕后，倒入锅中，烧沸后用小火烹煮20分钟。烹煮过程中，不断搅拌，谨防烧焦。

## C如何使用切碎杯/研磨杯（如图C部分）

切碎杯可用来处理坚果和肉。

研磨杯可用来研磨鱼干、虾干、干辣椒、大米、咖啡豆和香料。

- 将橡胶垫圈准确安装于搅拌刀头的沟槽内。
- 将食材放入切碎杯/研磨杯中。食材量切勿超过杯体的一半容量。
- 将搅拌刀头放置于杯体之上，逆时针旋紧。
- 将切碎杯/研磨杯放置于电源底座上，顺时针旋紧，直到听到“咔哒”一声。
- 插上电源并选择速度档位。
- 料理完毕后，逆时针旋转，拿出切碎杯/研磨杯。
- 将搅拌刀头从杯体中顺时针旋出。
- 最后，盖上杯盖以便收纳。

为取得更好效果：

- 为获得更好料理效果，请用切碎杯来处理诸如碎肉、生姜大蒜等带有水分的食材，请用研磨杯进行干磨，料理干燥食材。
- 切勿处理诸如姜黄根等异常坚硬的食材，可能会损坏刀片。
- 切勿处理诸如多香果和整颗丁香，可能会损坏塑料杯体。
- 为获得更好料理效果，料理香料时，每次请勿超过50克。
- 与新鲜的整颗香料相比，研磨完毕后的香料粉留香较短，因此建议一次仅研磨少量香料以保证新鲜度。
- 为释放香料本身最大的香味及油分，建议在研磨前先烘烤香料。
- 切勿处理诸如婴儿辅食等滚烫食物，请务必冷却至室温后，再放入杯中搅拌。

## 切碎杯/研磨杯配件速度档位建议表

食材	切碎/研磨	最大料理量	速度档位	最长操作时长
鱼干	研磨	15克	II	30秒
虾干	研磨	15克	II	30秒
干辣椒	研磨	15克	II	30秒
大米	研磨	50克	II	45秒
咖啡豆	研磨	50克	II	30秒
香料, 诸如黑胡椒、小豆蔻籽、孜然籽、香菜籽、茴香籽等	研磨	50克	II	30-45秒
五花肉	切碎	70克	II	20秒
坚果	切碎	50克	II	10-15秒

## D维护和清洗(如图D部分)

清洗前, 请务必关闭本机, 拔掉插头, 拆卸配件。

切勿将电源底座浸于水中。仅用湿布擦拭后晾干。

切勿将搅拌刀头浸入水中。

切勿将搅拌刀头放入洗碗机中。

切勿将搅拌刀片长时间浸于水中或盐分含量较高的食物中。

其他部件均可手洗或置于洗碗机中清洗。

如有变动恕不另行通知。

在使用寿命结束之后, 请勿将产品作为生活垃圾处理。可至博朗服务中心或您所在国家相应的收集站点进行处理。

## 保修

我们为产品提供为期两年的保修, 保修期从购买日开始计算。

在保修期内对于产品因生产过程引起的各种瑕疵, 我们会视情况更换零件或整个产品。

申请保修必须将本产品 and 能够证明购买日期的证据(购货发票)一起交给授权的Braun维修站, 本产品附有一张授权维修站名单。

请确认已将购货发票放置在安全的地方。



### 上述保修不包括以下内容:

- 由于使用不当而造成的产品损坏, 如使用错误的电流、电压, 将产品插入不合格的插座, 或者人为损坏等。
- 正常使用引起的产品老化、磨损, 但对产品的使用功能及价值影响不大。
- 按行业惯例定义的易损、易耗件。
- 如果产品经过未经授权的人员修理, 或产品使用了非本公司(Braun)的零件, 保修期立即终止。
- 非家庭使用(如工业、商业用)引起的损坏。
- 在保修期内提供的服务并不影响保修期按时结束, 保修期中替换的零件或整机的保修服务于本产品的保修期同时终止。
- 除非确有法律规定, 本公司不对其他任何要求负责。同供货商的销售合同中规定的各项权利不受此保修的影响。

如果需要保修或维修, 请与当地的维修站或就近的维修站联系。

客服热线: 400 827 1668



# 名称和产品中有害物质的含量

## Name and content of hazardous substances in products

组件 名称 Components Name	有害物质 Hazardous substances					
	铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴二苯醚
	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr (VI))	Polybrominated biphenyls (PBB)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
印刷电路板 组装 Printed Circuit Board Assembly	X	○	○	○	○	○
电机、阀门 Motors, valves	X	○	○	○	○	○
金属零件 Metal parts	X	○	X	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

○: The content of such hazardous substance in all homogeneous material of such components is below the limit required by GB/T 26572.

X: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。主要是由于受技术发展水平限制，暂时无法实现替代或减量化，但这部分零部件本身不直接与食物接触，正常使用条件下不会对使用者造成任何健康影响。我们的产品均通过食品安全检测，可安心使用。

X: The content of such hazardous substance in a certain homogeneous material of such components is beyond the limit required by GB/T 26572, mainly due to the level of technical development situation, temporarily unable to achieve replacement or reduction. But this part of the component itself does not directly contact with food, it will not cause any health issue under normal conditions of use. All our products passed Food Safety Monitoring and can be used safely.







