BRAUN



Type: CH301

CH3012BK

www.braunhousehold.com

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 1 24/03/2022 08:48

English

Important Safeguards	**2 - 4**
Assembling information	**13 - 14**
Food Chart	**15**
Usage Information	**16 - 17**
Troubleshooting Guide	**18**
Recipe Ideas	**19**

French

Mesures de sécurité importantes	**5 - 8**
Informations sur l'assemblage	**13 - 14**
Tableau des aliments	**15**
Informations sur l'utilisation	**20 - 21**
Guide de dépannage	**22**
Idées de recettes	**23**

Español

Medidas de seguridad importantes	**9 - 12**
Información de montaje	**13 - 14**
Tabla de alimentos	**15**
Información de uso	**24 - 25**
Guía de solución de problemas	**26**
Ideas para recetas	**27**

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

© Copyright 2022 All rights reserved

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional only.
- The plastic bag containing the appliance should be kept away from children as it may represent a suffocation hazard.
- To protect against the risk of electrical shock do not put the power unit, cord or plug in water or other liquid.
- Unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug grasp the plug and pull from the outlet. Never pull by the power cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
- The blades are sharp, handle with care. **Always hold the knife blade at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 2 24/03/2022 08:48

or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.

- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the mini chopper bowl as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 10 second operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the processing guide (refer to illustration **J**).
- Be certain cover is securely in place before operating appliance.
- Always wait for the blades to completely stop before removing the power unit from the bowl.
- Always remove the knife blade(s) before emptying or pouring contents from the bowl.
- The use of attachments not recommended or sold by Braun may cause fire, electric shock or injury.
- Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Do not use outdoors.
- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Never operate the food chopper with the bowl filled with liquid.
- Do not use the bowl as a storage container.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your food chopper can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 3 24/03/2022 08:48

- This appliance is not intended for use by persons (including children) **with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,** unless unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Braun will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Cleaning

Refer to Illustrations J

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not immerse the power unit in water. Wipe with a damp cloth, then dry.
- Always separate the blades before cleaning.
- Handle the blade with care - it is extremely sharp.
- Wash the parts by hand, then dry. Alternatively they can be washed in your dishwasher.
- The parts are unsuitable for use in a Steam Sterilizer. Instead use a sterilizing solution in accordance with the sterilizing solutions manufacturer's instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household use only

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 4 24/03/2022 08:48

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes :

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que le produit est complet et non endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez uniquement un professionnel qualifié.
- Le sac en plastique contenant l'appareil doit être conservé hors de portée des enfants, car il peut présenter un risque de suffocation.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne mettez pas le bloc d'alimentation, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de neutraliser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- Les lames sont tranchantes, maniez-les avec prudence. **Tenez toujours la lame par le haut, loin du tranchant, lorsque vous**

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 5 24/03/2022 08:48

manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.

- Gardez les mains et les ustensiles à l'écart de la lame de coupe pendant que vous hachez des aliments afin de réduire le risque de blessures graves pour les personnes ou d'endommager le hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le hachoir est à l'arrêt.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans avoir d'abord mis le bol correctement en place.
- **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le bol du mini-hachoir, car elle peut être éjectée de l'appareil sous l'effet soudain de la vapeur.**
- Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minutes entre chaque fonctionnement de 10 secondes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le guide de préparation (voir illustration **J**).
- Assurez-vous que le couvercle est bien en place avant d'utiliser l'appareil.
- Ne retirez jamais le bloc moteur du bol avant l'arrêt complet des lames
- Retirez la(es) lame(s) avant de vider le bol ou d'y verser des éléments.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Braun peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir si le bol est vide.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 6 24/03/2022 08:48

- N’utilisez jamais le hachoir avec le bol rempli de liquide.
- N’utilisez pas le bol comme récipient de conservation.
- Ne laissez jamais l’appareil allumé sans surveillance.
- Une mauvaise utilisation de votre hachoir peut provoquer des blessures.
- N’utilisez jamais d’accessoire non prévu pour cet appareil.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les **capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d’expérience et de connaissances**, à moins qu’elles ne soient étroitement surveillées et qu’elles reçoivent des instructions concernant l’utilisation de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d’enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l’appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N’employez l’appareil qu’à la fin domestique prévue. Braun décline toute responsabilité dans les cas où l’appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Nettoyage

Référez-vous à l’illustration J

- Éteignez et débranchez toujours l’appareil avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l’eau. Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Séparez toujours les lames avant de les nettoyer.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 7 24/03/2022 08:48

- La lame étant extrêmement tranchante, manipulez-la avec précaution.
- Nettoyez les pièces à la main, puis séchez-les. Elles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- Ces éléments ne sont pas adaptés à l'utilisation d'un stérilisateur à vapeur. Utilisez plutôt une solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
Pour un usage domestique uniquement

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 8 24/03/2022 08:48

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Después de quitar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo y no presente daños. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto únicamente con un profesional cualificado.
- La bolsa de plástico que contiene el aparato de mantenerse fuera del alcance de los niños ya que puede suponer un peligro de asfixia.
- Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad de potencia, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, coja el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- No ponga en marcha ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o sufrido cualquier daño. Devuelva el aparato al servicio de asistencia autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo pongan a punto.
- Evite el contacto con las piezas móviles. No intente desactivar ningún mecanismo de enclavamiento de seguridad.
- Las cuchillas están afiladas, manéjelas con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por la parte superior, lejos del borde cortante,**

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 9 24/03/2022 08:48

al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.

- Mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla mientras esté picando alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la picadora. La rasqueta solo puede usarse cuando la picadora no esté en marcha.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga la cuchilla en la base sin colocar primero el bol debidamente en su lugar.
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del bol de la minipicadora ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
- Al procesar cargas pesadas como carne no haga funcionar el aparato durante más de 10 segundos seguidos. Déjelo enfriar durante 2 minuto entre cada funcionamiento de 10 segundos.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la guía para procesar alimentos (consulte la ilustración **J**).
- Asegúrese de que la tapa esté bien sujeta en su lugar antes de poner el aparato en marcha.
- Espere siempre hasta que las cuchillas se hayan parado completamente antes de retirar la unidad de potencia del bol.
- Retire siempre la(s) cuchilla(s) antes de vaciar o verter el contenido del bol.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Braun puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la cocina.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No ponga en marcha la picadora si el bol está vacío.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 10 24/03/2022 08:48

- Nunca ponga en marcha la picadora con el bol lleno de líquido.
- No utilice el bol como recipiente de almacenamiento.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en marcha.
- El uso incorrecto de su picadora puede producir lesiones.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) **con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos**, a menos que reciban instrucciones o una estrecha vigilancia en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
  Es necesario ejercer una estrecha vigilancia si el aparato se utiliza cerca de niños. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Utilice este aparato únicamente para otros fines que no sean los especificados. Braun no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Limpieza

Consulte la ilustración J

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- No sumerja la unidad de potencia en agua. Límpiela con un paño húmedo y luego séquela.
- Separe siempre las cuchillas antes de limpiarlas.
- Tenga cuidado con la cuchilla, ya que está muy afilada.

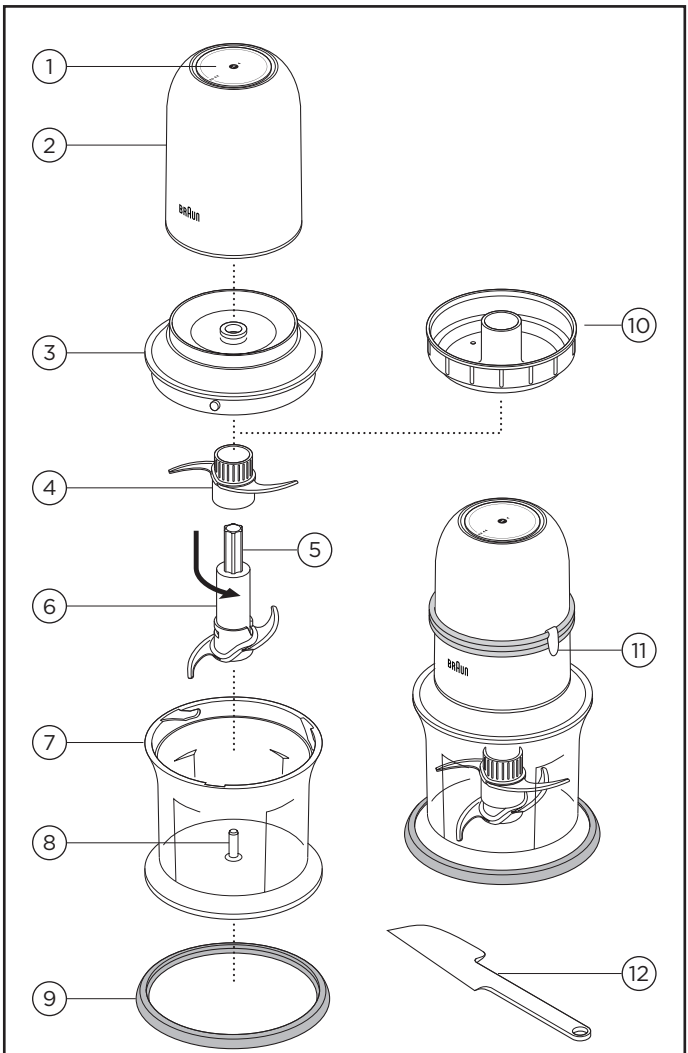
146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 11 24/03/2022 08:48

- Lave las piezas a mano y luego séquelas. También se pueden lavar en el lavavajillas.
- Las piezas no se pueden introducir en un esterilizador a vapor. Utilice una solución esterilizante siguiendo las instrucciones del fabricante de la solución.

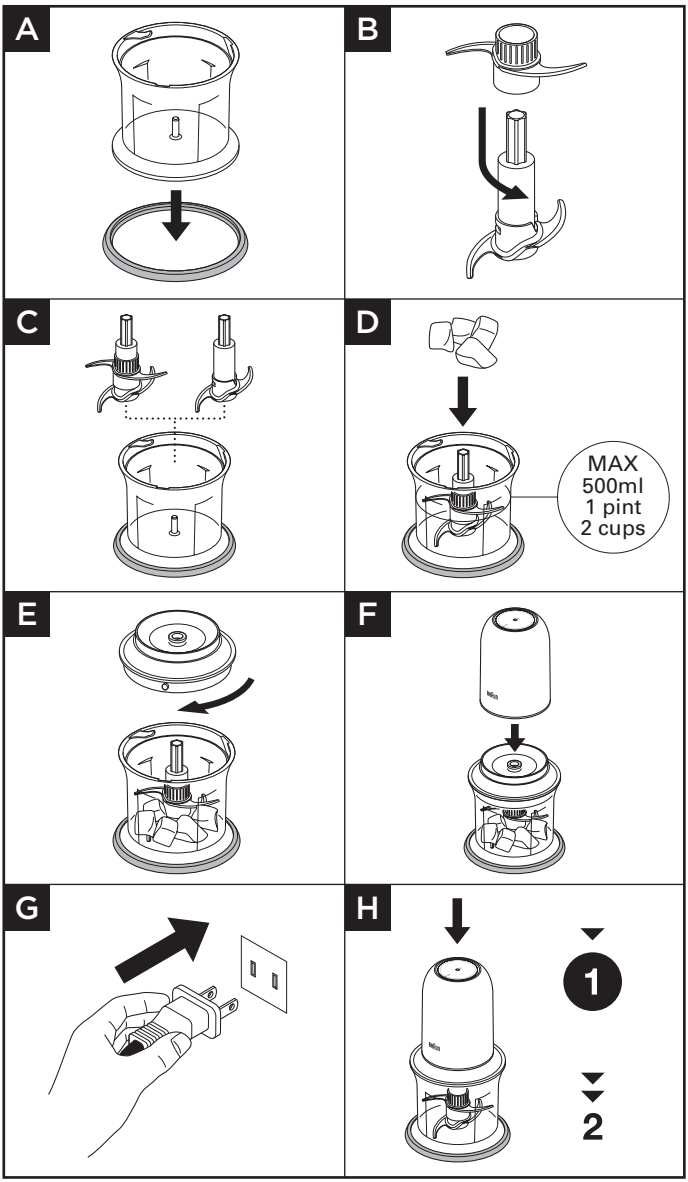
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Exclusivamente para uso doméstico

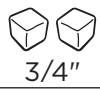
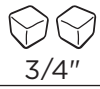
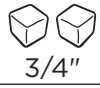
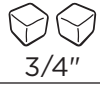
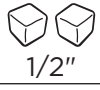
146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 12 24/03/2022 08:48



146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 13 24/03/2022 08:48



146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 14 24/03/2022 08:48

K		(MAX)		(Secs) (Segundos)
Chocolate Chocolat Chocolate	 3/4″	3.5oz/100g 3,5 oz/100 g 3,5 oz/100 g	P (2)	10 – 30
Parmesan Cheese Fromage parmesan Queso parmesano	 3/4″	3.5oz/100g 3,5 oz/100 g 3,5 oz/100 g	P (2)	10 – 30
Bread Pain Pan	 3/4″	1.5oz/40g 1,5oz/40 g 1,5oz/40 g	2	10 – 15
Meat Viande Carne	 3/4″	5.5oz/150g 5,5oz/150 g 5,5oz/150 g	2	10
Fish and Poultry Poisson et Volaille Pescado y carne de ave	 3/4″	5.5oz/150g 5,5 oz/150 g 5,5 oz/150 g	2	10
Ginger Gingembre Jengibre	 1/2″	3.5oz/100g 3,5 oz/100 g 3,5 oz/100 g	P (2)	5 – 10
Herbs Herbes aromatiques Hierbas aromáticas		3 cups/1oz/30g 3 tasses/1 oz/30 g 3 tazas/1 oz/30 g	1 - 2	10
Nuts Noix Frutos secos		1-1½ cup/5.5oz/150g 1-1 ½ tasse/ 5,5 oz/150 g 1-1 ½ taza/ 5,5 oz 150 g	2	15 – 20
Cookies Biscuits Galletas		1 cup/ 3.5oz/100g 1 tasse/3,5 oz/100 g 1 taza/3,5 oz/100 g	1 – 2 P (2)	10 – 15
Onions and Vegetables Oignons et légumes Cebollas y verduras		5.5oz/150g 5,5 oz/150 g 5,5 oz/150 g	P (2)	5 – 10
Cooked Fruit Fruits cuits Fruta cocida		11oz/300g 11 oz/300 g 11 oz/300 g	P	10 – 20
Baby food Nourriture pour bébé Comida para bebés		12.5oz/350g 12,5oz/350 g 12,5oz/350 g	2	20 – 30
Garlic Ail Ajo		3-5 bulbs/5.5oz/150g 3-5 bulbes/ 5,5 oz/150 g 3-5 cabezas/ 5,5 oz/ 150 g	P (2)	5 – 10
Ice Cubes Glaçons Cubitos de hielo		4-5 cubes/3-3.5oz/ 80 – 100g 4-5 cubes/ 3-3.5 oz/80 - 100 g 4-5 cubitos/ 3-3.5 oz/ 80 – 100 g	P (2)	10
Mayonnaise Mayonnaise Mayonesa	Egg, Œuf, Huevo	1 Egg, 1 Œuf, 1 huevo	2	30
	Oil, Huile Aceite	4 fl oz/125ml 4 fl oz/125 ml 4 fl oz/125 ml		

120V 60Hz 250W

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 15 24/03/2022 08:48

English

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

Before using for the first time
- Remove all packaging and any labels including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- Wash the parts: see 'Cleaning'.

Key

1. Speed selector
2. Power unit
3. Cover
4. Upper knife blade
5. Finger grip
6. Lower knife blade
7. Bowl
8. Locating pin
9. Anti-slip ring
10. Mayonnaise dripper (if supplied)
11. Cord clip
12. Spatula (if supplied)

To Use Your Mini Chopper

Anti-slip ring A
- Before use, fit the Anti-slip ring to stop the bowl sliding on the worktop.

Refer to Illustrations A – H
- **Your Mini Chopper will not operate unless the bowl and lid are correctly interlocked.**
- To avoid overloading the chopper and for best results, do not fill the bowl above the 2 cup/500ml maximum level.

Speed 1	Use for coarser chopping. Push and hold the speed selector halfway down.
Speed 2	Use for finer chopping and pureeing. Push and hold the speed selector all the way down.
To pulse - use a start/stop action instead of holding the button down.	

Hints
Important
- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly processed before feeding.
- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- Chopping hard foods such as coffee beans, spices, chocolate or ice will wear the knife blades faster.
- Beware of over processing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Some spices such as cloves, and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- To ensure even processing, stop and scrape down the bowl.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 16 24/03/2022 08:48

- The best results are obtained by cutting food into small pieces and chopping small quantities at a time.
- Herbs will chop better when clean and dry.
- For breadcrumbs, the best results are achieved with stale bread.

To use the mayonnaise dripper
(if supplied)
Refer to Illustrations I1 – I2

Please refer to the mayonnaise recipe in the recipe section for information on how to assemble and use the mayonnaise dripper.

Cord storage

- Wrap excess cord around the power unit, securing the cord in the cord clip (11).

Service and Customer Care

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



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 17 24/03/2022 08:48

Troubleshooting guide		
Problem	**Cause**	**Solution**
Appliance does not operate.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Lid not locked on correctly.	Check that the lid is interlocked correctly.
Appliance starts to slow or labor during processing.	Recommended quantity exceeded.	Refer to recommended processing guide for quantities to process.
	Recommended operating time exceeded.	When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 10 second operation.
Poor chopping results.	Recommended quantity exceeded.	Refer to hint section and follow processing guide **K**. Do not fill the bowl above the 500ml maximum level.
Plastic parts discolored after processing.	Some foods may discolor the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food.	Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 18 24/03/2022 08:48

Recipes

Fit both blades to the bowl (unless stated otherwise) when carrying out the following recipes.

Guacomole

½ small red onion
1 tomato, skinned and seeds removed
1 small green chilli (seeded)
½ garlic clove, crushed
few coriander sprigs
1 ripe avocado (peeled and pitted)
1tbsp/15ml lime juice
salt and pepper

1 Cut the onion, tomato and chilli into 2cm pieces.
2 Add to the bowl with garlic and coriander. Pulse 10 times or until finely chopped. Transfer to a serving bowl.
3 Cut the Avocado into 2 cm pieces and add to the bowl with the lime juice. Pulse 5 times or until a fine puree is achieved
4 Combine the 2 mixes and season to taste.

Tomato salsa

1 cup/½ oz/15g fresh coriander
1 small red onion
1 green chilli (seeded)
4 firm tomatoes, skinned and seeds removed
juice of 1 lime
salt and pepper

1 Process the coriander on Speed 2 for 5 seconds or until finely chopped. Transfer to a serving bowl.
2 Cut the onion and chilli into ¾ inch pieces and add to the the bowl. Pulse 5 times or until finely chopped.
3 Add to the coriander.
4 Cut the tomato into pieces and coarsely chop on Speed 2 for 5 seconds..
5 Add to the coriander mix and combine with lime juice, salt and pepper.

Strawberry slushie

4-5 ice cubes
8 strawberries, hulls removed and cut in half
10ml superfine sugar, approximate

1 Place the ice cubes and strawberries into the bowl and pulse 10 times or until the ice is coarsely chopped.
2 Add the sugar and pulse 5 times or until incorporated.
3 Transfer to a glass and serve immediately.

Mayonnaise *(using the mayonnaise dripper when supplied)*

4 fl oz/125ml olive oil
1 whole egg
2 drops lemon juice
salt and pepper

Refer to Illustration I1 – I2

1 Fit the lower knife blade and add all the ingredients apart from the oil.
2 Fit the mayonnaise dripper and add the oil to the recess. Quickly fit the cover and power unit. Process on Speed 2 for 40 seconds or until all of the oil is incorporated.

Note: Some oil will remain in the mayonnaise dripper after use, this is normal.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 19 24/03/2022 08:48

Français

Avant de brancher l'appareil

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

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes, y compris les protections en plastique qui recouvrent les lames. **Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec soin.** Vous devez jeter ces protections car elles servent uniquement à protéger les lames au cours de la fabrication et lors du transport.
- Lavez les différents éléments : voir "Nettoyage".

Légende

1. Sélection de la vitesse
2. Bloc moteur
3. Couvercle
4. Lame supérieure
5. Prise pour les doigts
6. Lame inférieure
7. Bol
8. Repère
9. Anneau antidérapant
10. Verseur pour mayonnaise (si fournie)
11. Pince du cordon
12. Spatule (si fournie)

Pour utiliser votre mini-hachoir

Anneau antidérapant A

- Avant l'utilisation, installez le anneau antidérapant pour empêcher le bol de glisser sur le plan de travail.

Voir les illustrations A – H

- **Votre mini-hachoir ne fonctionne que si le bol et le couvercle sont correctement enclenchés.**
- Pour éviter de surcharger le hachoir et obtenir de meilleurs résultats, ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 500 ml.

Vitesse 1	Utiliser pour un hachage plus grossier. Poussez et maintenez enfoncé à mi course le sélecteur de vitesses.
Vitesse 2	Utiliser pour un hachage plus fin et pour réduire en purée. Poussez et maintenez enfoncé complètement le sélecteur de vitesses
Pour donner une impulsion, utilisez le bouton marche/arrêt au lieu de maintenir le bouton enfoncé	

Astuce

Important

- Si vous préparez de la nourriture pour bébés ou jeunes enfants, vérifiez toujours que les ingrédients sont bien mélangés avant de nourrir votre enfant.
- Si le hachoir peine, retirez une partie des aliments et continuez à hacher en plusieurs fois. Vous risqueriez autrement d'endommager le moteur.
- Le fait de hacher des aliments durs comme les grains de café, les épices, du chocolat ou de la glace accéléreront l'usure des lames.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 20 24/03/2022 08:48

- Évitez de trop hacher certains ingrédients. Interrompez le fonctionnement et vérifiez la consistance à intervalles fréquents.
- Certaines épices telles que le clou de girofle et les graines de cumin peuvent abîmer le plastique de votre hachoir alimentaire.
- Pour garantir une préparation uniforme, arrêtez et raclez le bol.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, coupez les aliments en petits morceaux et hachez de petites quantités à la fois.
- Les herbes se hachent mieux lorsqu'elles sont propres et sèches.
- Pour la chapelure, utilisez du pain rassis pour obtenir de meilleurs résultats.

Pour utiliser le verseur pour mayonnaise *(si fourni)*

Voir les illustrations I1 – I2

Veuillez vous reporter à la recette de la mayonnaise dans la section Recettes pour des informations sur la manière de monter et d'utiliser le verseur pour mayonnaise.

Rangement du cordon

- Enroulez le cordon excédentaire autour du Bloc moteur et fixez le cordon avec la pince de cordon ⑪.

Service après-vente

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



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 21 24/03/2022 08:48

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifiez que l'appareil est branché.
	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement enclenché.
L'appareil commence à ralentir ou le hachage devient laborieux.	Quantité recommandée dépassée.	Consultez le guide de préparation recommandé pour connaître les quantités à utiliser.
	Durée de fonctionnement recommandée dépassée.	Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minute entre chaque fonctionnement de 10 secondes.
Mauvais résultats de hachage.	Quantité recommandée dépassée.	Reportez-vous à la section des conseils et suivez le guide de préparation **K**. Ne remplissez pas le bol au-delà de la limite maximale de 500 ml.
Pièces en plastique décolorées après utilisation.	Certains aliments peuvent décolorer le plastique. C'est normal et n'endommagera pas le plastique ni n'affectera le goût de votre nourriture.	Frottez avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour enlever la décoloration.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 22 24/03/2022 08:48

Recettes

Montez les deux lames sur le bol (sauf indication contraire) lorsque vous réalisez les recettes suivantes.

Guacamole
½ petit oignon rouge
1 tomate, pelée et épépinée
1 petit piment vert, sans graines
½ gousse d'ail émincée
quelques brins de coriandre
1 avocat mûr (sans la peau et le noyau)
1 c. à soupe/15 ml de jus de citron vert
sel et poivre

1 Coupez l'oignon, la tomate et le piment en morceaux de 2 cm.
2 Ajoutez dans le bol avec l'ail et le coriandre. Procédez à 10 impulsions jusqu'à ce que le contenu soit finement haché. Versez dans un bol à service.
3 Coupez l'avocat en morceaux de 2 cm et ajoutez-les au bol avec le jus de citron vert. Procédez à 5 impulsions jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
4 Mélangez les deux préparations et assaisonnez à votre goût.

Sauce à la tomate
1 tasse/15 g coriandre fraîche
1 petit oignon rouge
1 piment vert, sans graines
4 tomates fermes, pelées et sans graines
jus de 1 citron vert
sel et poivre

1 Hachez la coriandre à la vitesse 2 pendant 5 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit finement hachée. Versez dans un bol à service.
2 Coupez l'oignon, et le piment en morceaux de 2cm et ajoutez au bol. Procédez à 5 impulsions jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés.
3 Ajoutez à la coriandre.
4 Coupez la tomate en morceaux et hachez grossièrement à la vitesse 2 pendant 5 secondes.
5 Ajoutez à la coriandre et mélangez avec le jus de citron vert, du sel et du poivre.

"Slushie" à la fraise
4-5 glaçons
8 fraises équeutées et coupées en deux
10 ml de sucre en poudre environ

1 Placez les glaçons et les fraises dans le bol et procédez à 10 impulsions jusqu'à ce que la glace soit grossièrement hachée.
2 Ajoutez le sucre et procédez à 5 impulsions ou jusqu'à ce qu'il soit incorporé.
3 Versez dans un verre et servez immédiatement.

Mayonnaise *(utilisez pour ce faire le verseur pour mayonnaise lorsque ce dernier est fourni)*
125 ml d'huile d'olive
1 œuf entier
2 gouttes de jus de citron
sel et poivre

Voir les illustrations I1 – I2

1 Fixez la lame inférieure et ajoutez tous les ingrédients sauf l'huile.
2 Installez le goutte à goutte à mayonnaise et versez l'huile dans la cavité. Installez rapidement le couvercle et le bloc moteur. Actionnez à la vitesse 2 pendant 40 secondes ou jusqu'à ce que toute l'huile soit incorporée.

Remarque : Il peut rester de l'huile dans le verseur pour mayonnaise après l'utilisation, c'est normal.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 23 24/03/2022 08:48

Español

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Quite todo el embalaje y las etiquetas, incluyendo los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.** No guarde las fundas protectoras ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- Lave las piezas: consulte “Limpieza”.

Descripción del aparato

1. Selector de velocidad
2. Unidad de potencia
3. Tapa
4. Cuchilla superior
5. Asa
6. Cuchilla inferior
7. Bol
8. Pasador de posicionamiento
9. Anillo antideslizante
10. Goteador de mayonesa (si se incluye)
11. Clip para el cable
12. Espátula (si se incluye)

Usar la minipicadora

Anillo antideslizante A

- Antes de su uso, ponga el anillo antideslizante para evitar que el bol se deslice en la superficie de trabajo.

Consulte las ilustraciones A – H

- **La minipicadora no funcionará si el bol y la tapa no están correctamente enclavados.**
- Para evitar sobrecargar la picadora y para obtener mejores resultados, no llene el bol por encima del nivel máximo de 500 ml.

Velocidad 1	Use esta velocidad para un picado más grueso. Pulse y mantenga pulsado el selector de velocidad hasta la mitad.
Velocidad 2	Use esta velocidad para un picado más fino o para hacer puré. Pulse y mantenga pulsado el selector de velocidad hasta abajo.
Para la función de acción intermitente, use una acción de arranque/parada en vez de mantener el botón pulsado.	

Consejos

Importante

- Al preparar comida para bebés o niños pequeños, compruebe siempre que los ingredientes estén bien procesados antes de darles la comida.
- Si la picadora se ahoga, quite un poco de la mezcla y siga procesando los alimentos en varias tandas, de lo contrario, puede forzar el motor.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 24 24/03/2022 08:48

- Picar alimentos duros como granos de café, especias, chocolate o hielo desgastará las cuchillas más deprisa.
- Tenga cuidado de no procesar algunos alimentos excesivamente. Pare y compruebe la consistencia con frecuencia.
- Algunas especias como el clavo y las semillas de comino pueden tener un efecto adverso sobre el plástico de la picadora.
- Para garantizar un procesamiento uniforme, detenga el aparato y raspe el bol con la espátula.
- Los mejores resultados se obtienen cortando los alimentos en trozos pequeños y picando pequeñas cantidades de comida cada vez.
- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Para el pan rallado, los mejores resultados se consiguen con pan duro.

Usar el goteador de mayonesa *(si se incluye)*

Consulte las ilustraciones

I1 – I2

Consulte la receta de la mayonesa en el apartado de recetas para obtener información sobre cómo montar y utilizar el goteador de mayonesa.

Recogecables

- Recoja el exceso de cable alrededor de la unidad de potencia y sujete el cable en el clip para el cable (11).

Servicio técnico y atención al cliente

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



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)
Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 25 24/03/2022 08:48

Guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El aparato no funciona.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
	La tapa no está correctamente fijada.	Compruebe que la tapa esté enclavada correctamente.
El aparato empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la guía para procesar alimentos para ver las velocidades y las cantidades recomendadas que se deben procesar.
	Se ha sobrepasado el tiempo de funcionamiento recomendado.	Al procesar cargas pesadas como carne no haga funcionar el aparato durante más de 10 segundos seguidos. Déjelo enfriar durante 2 minutos entre cada funcionamiento de 10 segundos.
Mal resultado del proceso de picado.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la sección de consejos y siga la guía para procesar alimentos **K**. No llene el bol por encima del nivel máximo de 500 ml.
Piezas de plástico manchadas tras el procesamiento.	Algunos alimentos pueden manchar el plástico; esto es normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos.	Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 26 24/03/2022 08:48

Recetas

Acople las dos cuchillas al bol (a menos que se indique de otra manera) al hacer las siguientes recetas.

Guacamole

½ cebolla roja pequeña
1 tomate, pelado y sin semillas
1 chile pequeño verde, sin semillas
½ diente de ajo, machacado
unas ramitas de cilantro
1 aguacate maduro (sin la piel y el hueso)
1 cucharada/15 ml de zumo de lima
sal y pimienta

1 Corte la cebolla, el tomate y el chile en trozos de 2 cm.
2 Añádalos al bol con ajo y cilantro. Pulse la función de acción intermitente 10 veces o hasta que estén finamente picados. Pase a una fuente para servir.
3 Corte el aguacate en trozos de 2 cm y añádalos al bol con el zumo de lima. Pulse la función de acción intermitente 5 veces o hasta conseguir un puré fino.
4 Combine las 2 mezclas y sazone al gusto.

Salsa de tomate

1 taza/15 g de cilantro fresco
1 cebolla roja pequeña
1 chile verde, sin semillas
4 tomates duros, pelados y sin semillas
el zumo de 1 lima
sal y pimienta

1 Procese el cilantro a velocidad 2 durante 5 segundos o hasta que esté finamente picado. Pase a una fuente para servir.
2 Corte la cebolla y el chile en trozos de 2 cm y añádalos al bol. Pulse la función de acción intermitente 5 veces o hasta que estén finamente picados.
3 Añádalos al cilantro.
4 Corte el tomate en trozos y tritúrelo en trozos grandes a velocidad 2 durante 5 segundos.
5 Añádalo a la mezcla de cilantro y mézclelo con el zumo de lima, la sal y la pimienta.

Batido de fresa

4 -5 cubitos de hielo
8 fresas, con los cabitos quitados y cortadas por la mitad
10 ml, aproximadamente, de azúcar lustre

1 Ponga los cubitos de hielo y las fresas en el bol y pulse la función de acción intermitente 10 veces o hasta que el hielo esté picado en trozos grandes.
2 Añada el azúcar y pulse la función de acción intermitente 5 veces o hasta que quede incorporado.
3 Páselo a un vaso y sirva inmediatamente.

Mayonesa *(usando el goteador de mayonesa cuando se facilite)*

125 ml de aceite de oliva
1 huevo entero
2 gotas de zumo de limón
sal y pimienta

Consulte las ilustraciones I1 – I2

1 Coloque la cuchilla inferior y añada todos los ingredientes excepto el aceite.
2 Coloque el goteador de mayonesa y añada el aceite en el hueco destinado para ello. Coloque rápidamente la tapa y la unidad de potencia. Procese a velocidad 2 durante 40 segundos o hasta que todo el aceite se haya incorporado.

Nota: quedará algo de aceite en el goteador de mayonesa después de su uso, lo cual es normal.

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 27 24/03/2022 08:48

made in China

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 28 24/03/2022 08:48



146588/1

146588 Iss 1 CH3012BK LV USA/Cananda.Braun.PB.indd 29 24/03/2022 08:48