

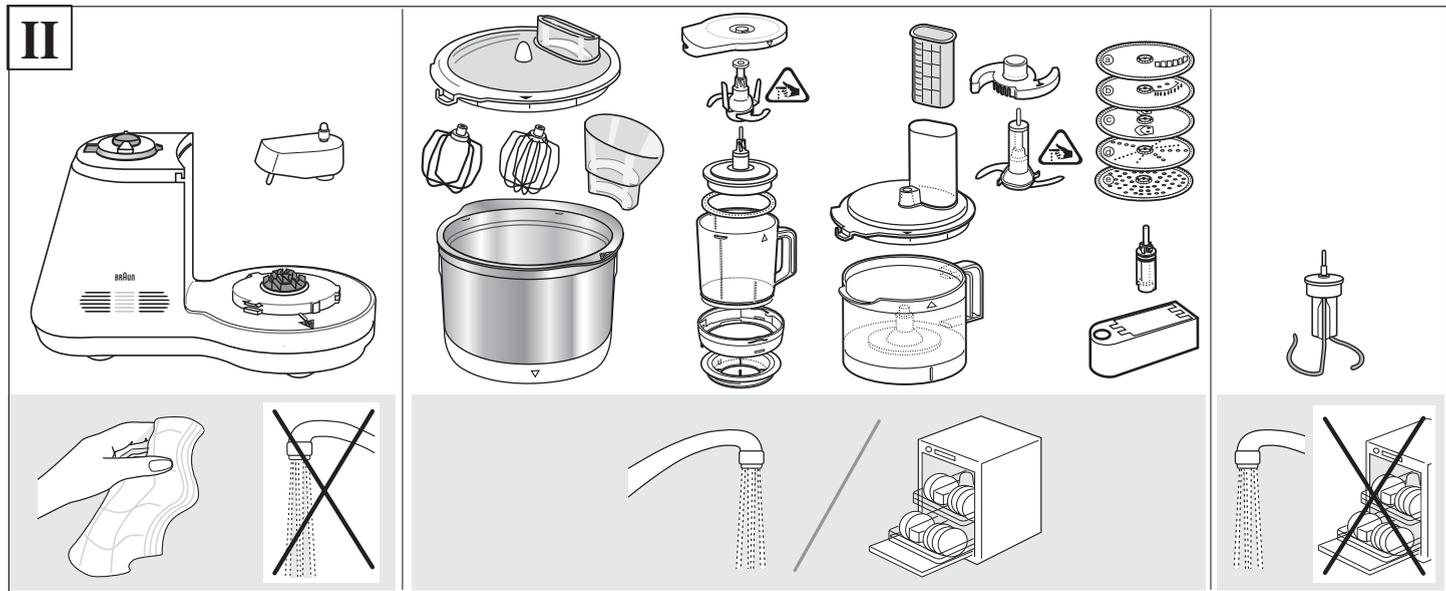
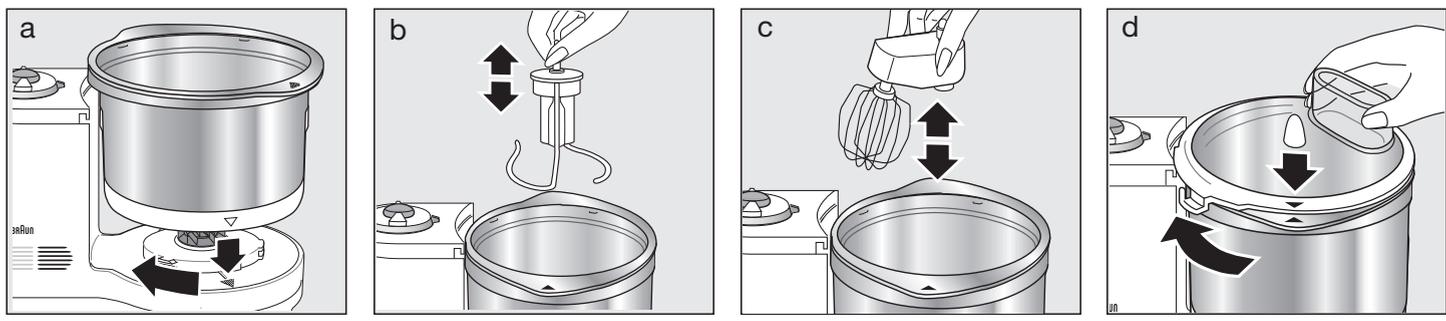
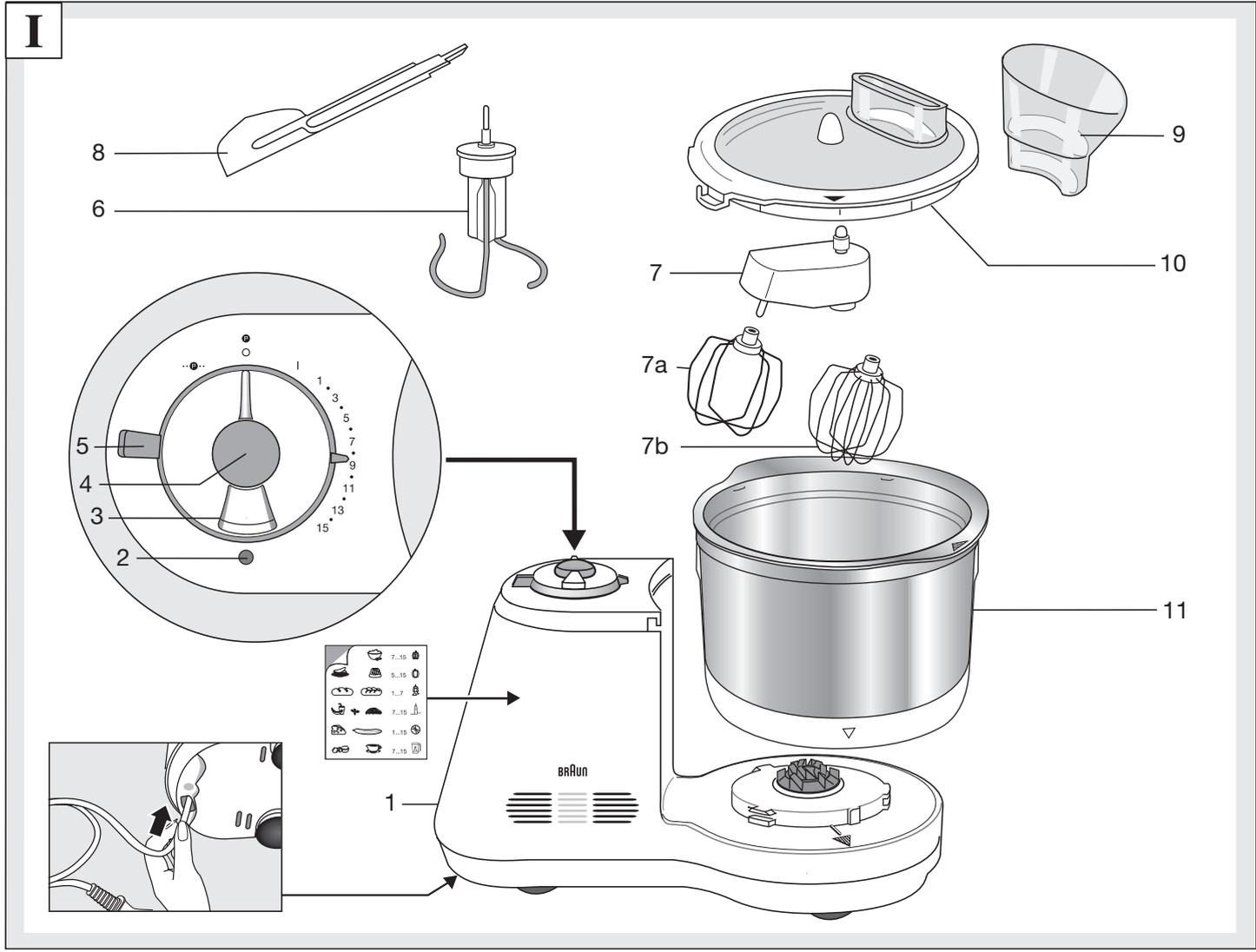
BRAUN

TributeCollection

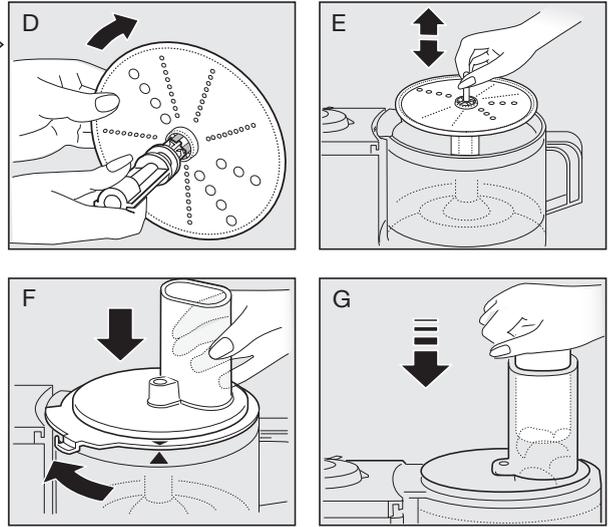
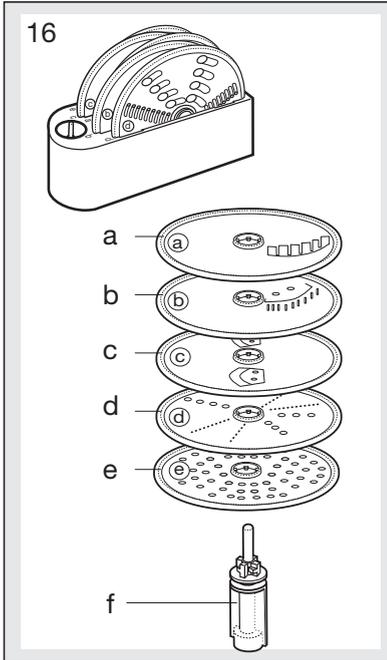
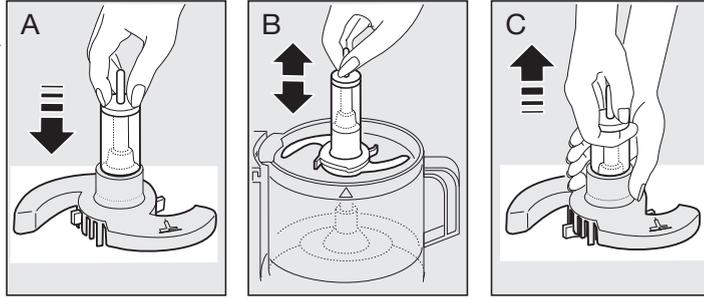
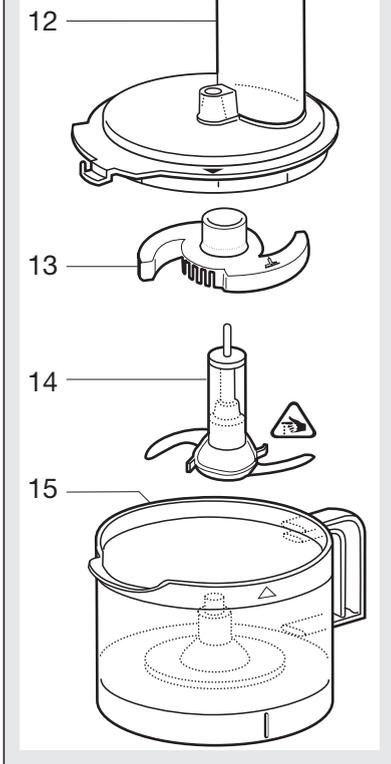
Kitchen machine



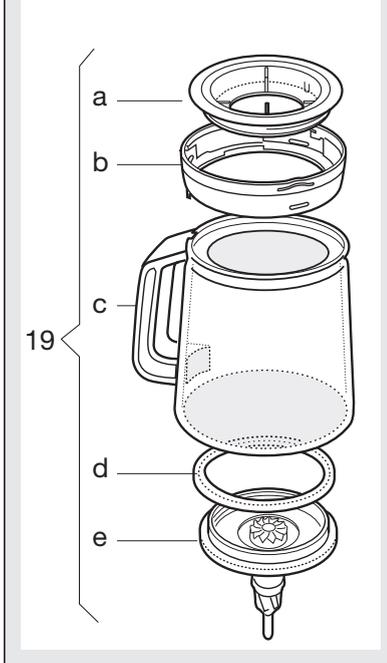
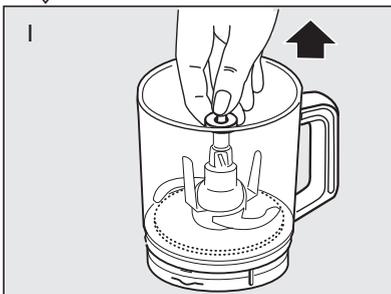
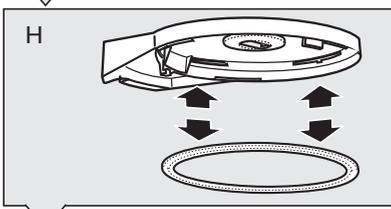
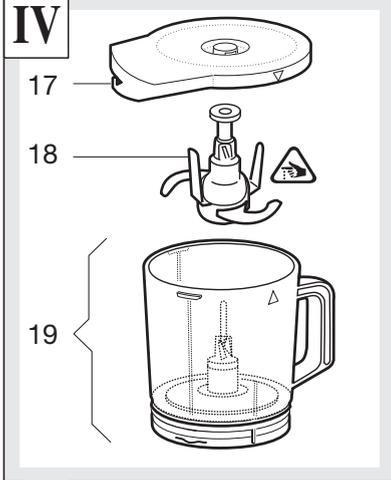
KM 3050



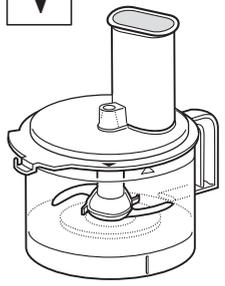
III



IV

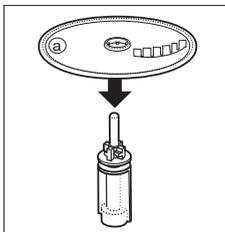
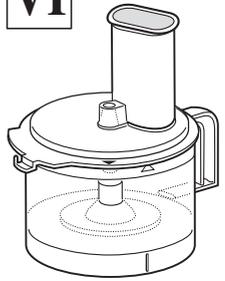


V



max.	750 g	1000g	6	10	750 g	750 g	200 g	1000g	500 g	500 g	400 g	1.5 l	1.5 l
	15	15	15	7 - 9	7 - 9	15	15	15	15	15	15	8	15
sec.		20	45-60		10-15	45	30	45-60	60	30	30-45	60	75-90
pulses	15x			10-12x									

VI



	1 - 7	1 - 7	1 - 7	1 - 7	1 - 15	1 - 15	7 - 15

VII



max.	50 g	100 g	200 g	2	200 g	1 l	1 l	1 l
	15	15	7 - 9	15	15	9 - 15	15	8
sec.	10 - 15		30	30	20 - 30	15 - 25	60 - 90	4-6x
pulses		10 - 12x						15 sec

Русский

Руководство по эксплуатации

Наши приборы соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вам доставит удовольствие использование Вашего нового прибора от Braun.

Кухонный комбайн Braun KM 3050 поможет вам легко и просто замесить, смешать, размешать, взбить, мелко нарубить, тонко нарезать, нашинковать и перемолоть соответствующие продукты.

Перед эксплуатацией прибора следует внимательно изучить данное руководство.

ВНИМАНИЕ:

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Всегда отключайте прибор от сети питания, когда он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
-  Ножи очень острые! Для извлечения и установки ножей предусмотрены специальные ручки. По окончании эксплуатации ножи следует вынуть из цилиндрической емкости и только затем изъять обработанный продукт.
- Данный прибор предназначен для использования только в бытовых условиях и переработки продуктов в указанных количествах.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.

Предохранитель двигателя

Мигание индикатора (2) свидетельствует о том, что двигатель перегружен и вскоре выключится. Сразу после автоматического выключения индикатор будет непрерывно гореть. Выключите двигатель, повернув рукоятку в положение «O». Оставьте прибор в выключенном положении на 15 минут, чтобы двигатель охладился. Включите прибор, повернув рукоятку в положение «I». Если индикатор загорится вновь, а двигатель не запускается, повторите описанную выше процедуру охлаждения.

Внимание: после автоматического отключения электродвигателя из-за перегрузок, прибор можно вновь включить только при помощи переключателя режимов работы электродвигателя, если перед этим кухонный комбайн выключался (положение «O») при помощи этой рукоятки.

Регулятор скоростей

Нужную скорость рекомендуется сразу выбрать при помощи регулятора (5), и только затем включить прибор, чтобы он работал на требуемой скорости с самого начала.

Насадка	Рекомендованный диапазон скоростей*
Миска для смешивания	
 Насадка для взбивания	7 ... 15
 Миксерная насадка	5 ... 15
 Насадка для замешивания теста	1 ... 7
Емкость для переработки продуктов	
 Ножи	7 ... 15
 Диски	1 ... 15
Емкость для сбора жидкости	
	7 ... 15

* см. надпись на лицевой панели корпуса

Импульсный режим

Данный режим удобен при:

- добавлении муки в тесто без изменения консистенции;
- добавлении взбитых яиц или сливок в более твердые продукты питания;
- шинковании нежных и мягких продуктов, например яиц, лука и т.д.

Для запуска автоматического импульсного режима «» поверните рукоятку (3) в положение «». Прибор будет включаться и выключаться через равные промежутки времени на заданной скорости. Функция «auto.pulse» отключается путем выключения прибора (рукоятка (3) в положении «O»).

Ручной импульсный режим достигается путем нажатия кнопки (4) при выключенном приборе (выключатель электродвигателя в положении «O»).

В ручном импульсном режиме вы можете регулировать продолжительность «пульсирования». Прибор работает на заданной скорости только тогда, когда кнопка (4) находится в нажатом положении. Электродвигатель остановится при отпущенной кнопке.

Предупреждение: допускается максимум 15 «импульсов» в минуту.

Обзор:

Описание и комплектность

- 1 Блок с электродвигателем
- 2 Индикатор предохранителя
- 3 Переключатель режимов работы двигателя (непрерывный режим/вкл.: «I», выкл.: «O»; автоматический режим: «»)
- 4 Кнопка ручного режима («»)

- 5 Регулятор скоростей (1 – 15; то же для работы в автоматическом режиме)
- 6 Насадка для замешивания
- 7 Рукоятка привода
- 7a Миксерная насадка
- 7b Насадка для взбивания
- 8 Лопатка
- 9 Воронка
- 10 Крышка
- 11 Миска для смешивания (нержавеющая сталь)

Установка и снятие миски для смешивания и крышки

Перед первым использованием прибора следует очистить все его детали (см. параграф «Очистка»). В целях безопасности прибор следует переносить или поднимать двумя руками.

- a Установите емкость (11) на блоке с электродвигателем (1) так, чтобы метки на емкости совпадали с метками на блоке. Поверните емкость по часовой стрелке до щелчка.
- b/c Протолкните необходимую насадку на приводной вал в емкости как можно дальше.
- d Установите крышку на емкости так, чтобы стрелка на ней совпала со стрелкой на емкости. Поворачивайте крышку по часовой стрелке до тех пор, пока выступ (наконечник) на ней со щелчком не войдет в крепежное отверстие. Крышка снимается поворотом против часовой стрелки.

Воронка (9) вставляется в отверстие в крышке верхним ободом вовнутрь. Так будет удобнее добавлять ингредиенты при обработке продуктов.

Дополнительное стопорное приспособление: электродвигатель запустится лишь в том случае, если емкость и крышка установлены должным образом. Крышку можно будет снять с емкости только при выключенном электродвигателе.

После выключения прибора поверните крышку (10) против часовой стрелки и снимите ее. Выньте насадку. Поверните емкость против часовой стрелки и снимите ее.

Использование миски для смешивания

Используйте миску для смешивания (макс. объем 4 л) для замешивания, перемешивания, взбалтывания и взбивания.

Замешивание

Насадка для замешивания теста (6) рассчитана на приготовление дрожжевого теста, теста для приготовления макаронных изделий и слоеного теста. Данная насадка не может быть использована для приготовления теста для торта. Для этих целей предусмотрена миксерная насадка (7a).

Все ингредиенты помещаются в емкость для приготовления теста (11) только после того, как насадка для замешивания теста будет собрана.

Сведения о применении скоростей см. в таблице V.

Рецепт:

Дрожжевое тесто (хлеб, торт)

Количество муки: мин. 250 г. / макс. 2 кг.
плюс ингредиенты
Скорость 3–7 от 3 до 5 минут

Насыпьте муку и все остальные ингредиенты (кроме молока) в емкость для приготовления теста, включая изюм, цукаты и миндаль.

Накройте крышкой и выберите скорость в диапазоне от 3 до 7. Затем установите рукоятку включения электродвигателя в режим непрерывной работы (положение «I»). Добавьте жидкости через воронку (9) при работающем электродвигателе.

Тесто для приготовления макаронных изделий

Количество муки: мин. 250 г. / макс. 1 кг.
Скорость 1–7 около 3,5 минут

Поместите муку и остальные ингредиенты (кроме воды) в емкость для приготовления теста. Долейте необходимое количество воды через воронку (9). После образования кома из теста не следует добавлять воду, поскольку она не будет поглощаться равномерно.

Слоеное тесто

Количество муки: мин. 250 г. / макс. 750 г.
Скорость 5–7 около 2,5 минут

Засыпьте муку в емкость для приготовления теста и добавьте остальные ингредиенты. Для лучшего результата не следует использовать теплое и мягкое масло. Тесто считается готовым после образования кома с последующим кратковременным замешиванием. Время обработки (около 2,5 минут) зависит от количества теста. Слишком долгое замешивание теста приведет к тому, что изделия будут очень мягкими.

Смешивание, размешивание, взбивание

Для перемешивания смесей для приготовления тортов, масляных кремов и картофельного пюре следует использовать миксерную насадку (7а). Ингредиенты следует добавлять в емкость только после того, как будет установлена миксерная насадка.

Максимальное количество муки: 1 кг (или меньше, если в рецепт входит множество других ингредиентов).

Скорость: 5–15

Поместите миксерную насадку на рукоятку привода и наденьте их на вал привода в емкости для приготовления теста (с). Закрепите крышку на емкости (d).

Полезные советы:

Масло не должно быть слишком твердым или мягким. При приготовлении картофельного пюре следует использовать горячие ингредиенты, а саму емкость следует обдать горячей водой. Очищенный и сваренный картофель следует медленно размять (скорость 5–7, около 1 минуты). Затем через воронку (9) следует залить горячее молоко и быстро взбить полученную массу (скорость 11–14).

Для взбивания крема, яичных белков или при приготовлении бисквитов следует пользоваться насадкой (7а).

Ингредиенты следует добавлять в емкость только после установки насадки для взбивания.

Не используйте насадку для взбивания при приготовлении смесей для тортов!

Максимальное количество:	Скорость
Крем – 700 мл	9–11
Белки яиц – 8 (около 240 мл)	15
Бисквит – из 7 яиц	15

Насадите взбивалку на рукоятку и наденьте на вал привода в емкости для приготовления теста (с). Накройте крышкой (d).

Использование миски от кухонного комбайна

Данная емкость используется для смешивания, рубки и нарезки с помощью универсального ножа или для нарезания, шинкования, перетирания с помощью дисков (16).

- 12 Крышка с воронкой и поршнем
- 13 Защитный футляр
- 14 Универсальный нож
- 15 Емкость для обработки пищевых продуктов
- 16 Диски:
 - a Для приготовления картофеля «фри»
 - b Для приготовления жульена
 - c Двусторонний диск для нарезания
 - d Двусторонний диск для шинковки
 - e Диск-терка
 - f Вал для дисков

(Примечание: все насадки, используемые в емкости с валом привода серого цвета, также окрашены в серый цвет).
Максимальная емкость: 2 л жидкости.
(для молочных коктейлей 1,5 л).

Для малых объемов перерабатываемых продуктов предпочтительнее пользоваться емкостью (19) для сбора жидкости с ножом (18).

Универсальный нож (14)

Универсальный нож можно использовать при смешивании, рубке нарезки и даже при замешивании теста (напр., дрожжевого теста, макс. 1 кг муки плюс ингредиенты, скорость 2–7, около 3 минут).

Сведения о применении скоростей см. в таблице V.

Защитный футляр (13)

Перед использованием следует снять защитный футляр. Поместите универсальный нож на стол и нажмите ручку вниз до тех пор, пока не снимется защитный футляр (А). Универсальный нож следует помещать в емкость для обработки продуктов (15) только без футляра (В).

После работы защитный футляр следует надеть на нож. Для этого поместите универсальный нож на стол. Значок на футляре должен находиться над более высокой частью универсального ножа. Наденьте защитный футляр на выступ и удерживайте его одной рукой. Другой рукой следует сильно потянуть ручку, пока универсальный нож не войдет в футляр (С). Держите только за пластиковую ручку. Все ингредиенты следует помещать в емкость для обработки продуктов только после установки универсального ножа. Жидкие ингредиенты можно добавлять через воронку при работающем электродвигателе.

После работы вначале следует вынуть универсальный нож и только затем вынуть обработанные продукты.

Рецепт:

Сушеные фрукты в меду с ванилью

(для топпинга к блинам или начинки)
Охладите 1000 г жидкого меда и измельченных сухих фруктов (500 г чернослива, 500 г. сушеного инжира) в холодильнике. Поместите в чашу измельчитель мед и сухофрукты и измельчайте в течение 15 секунд, затем добавьте 400 мл воды и 3 капли ванильного ароматизатора и продолжайте измельчение еще в течение 3 секунд.

Смешивание супов, молочных коктейлей и т.д.

Скорость: 7–15, около 30 секунд.

При максимальной емкости 2 л пользуйтесь скоростью 8 (во избежание вспенивания). Для приготовления коктейлей (максимум 1,5 л): нарежьте фрукты, поместите их в емкость и проведите предварительное смешивание на скорости 14, затем добавьте жидкость на скорости 7 и смешивайте. Помните, что молоко при взбивании легко вспенивается, поэтому добавляйте его понемногу.

Нарезка, рубка

Скорость 1–15

Диски

- 16a Для приготовления картофеля «фри»
- 16b Для приготовления жульена
- 16c Двусторонний диск для нарезания
- 16d Двусторонний диск для шинковки
- 16e Диск-терка

Поместите нужный диск на вал (16f) и поверните его против часовой стрелки в направлении стрелки (D) до полного сцепления. Диск снимается поворотом по часовой стрелке.

Поместите вал с диском на вал привода в емкости для обработки продуктов как можно глубже (E). Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее (F).

При использовании дисков регулятор работы электродвигателя должен быть установлен в положении «I».

При обработке сочных или мягких ингредиентов лучшие результаты достигаются при меньшей скорости. Твердые продукты следует обрабатывать на более высокой скорости.

При добавлении ингредиентов через воронку (G) всегда пользуйтесь поршнем. Не вставляйте пальцы в воронку при работающем электродвигателе.

Диски (16a, b):

Для лучших результатов проталкивайте продукты, подлежащие обработке, в воронку при выключенном приборе.

Диски (16c, d, e):

Продукты можно проталкивать в воронку при работающем электродвигателе.

Сведения о применении скоростей см. в таблице VI.

Диск для приготовления картофеля «фри» (16a)

Скорость 1–7.

Диск следует помещать надписью вверх.

Для лучших результатов следует поместить сразу 4–5 сырых картофелин в воронку.

Для обработки подходит сырой картофель, сельдерей и т.д.

Диск для приготовления жюльенов (16b) Скорость 1–7.

Диск следует помещать надписью вверх. Этот диск нарезает овощи на полоски. Если проталкивать овощи в воронку вертикально, полоски будут короче.

Если проталкивать овощи под углом или горизонтально, полоски будут длиннее.

Для обработки подходят: огурцы, морковь, свекла, редиска, сельдерей, кольраби, сырой картофель.

Двусторонний диск для нарезки (16c) Скорость 1–7.

Диск может быть использован с двух сторон (с крупной и мелкой насечкой).

Для крупной нарезки подходят: огурцы, кольраби, сырой картофель, лук репчатый, лук зеленый, салаями, бананы, помидоры, грибы, редис, салат-латук (листья должны быть плотно свернуты в трубочку), сельдерей.

Для мелкой нарезки подходят: огурцы, капуста, сырой картофель, морковь, лук репчатый, салаями, редис.

Двусторонний диск для шинковки (16d) Скорость 1–15.

Диск может быть использован с двух сторон (с крупной и мелкой насечкой). Мягкие продукты (напр., огурцы) следует обрабатывать на скорости 1–7; твердые продукты можно шинковать на более высоких скоростях, вплоть до скорости 15.

Для крупной шинковки подходят: огурцы, кольраби, свекла, морковь, сырой картофель, яблоки, капуста.

Для мелкой шинковки подходят: сыр (мягкий, средней твердости), огурцы, морковь, сырой картофель, яблоки.

Диск для терки (16e) Скорость 7–14.

Диск следует помещать надписью вверх.

Используется для обработки: сырого картофеля (напр., в приготовлении картофельных оладьев, хрена, сыр Пармезан (твердый).

Использование Емкость для сбора жидкости

Емкость используется для **смешивания, рубки и нарезки продуктов в небольших количествах.**

Максимальная емкость: 1 л жидкости. (для молочных коктейлей – 750 мл).

Сведения о применении скоростей см. в таблице VII.

- 17 Крышка
- 18 Нож
- 19 Емкость
 - a Винтовое крепление
 - b Пластиковое кольцо
 - c Емкость
 - d Уплотнитель
 - e Вал привода и дно

Для больших объемов предпочтительнее использовать емкость для обработки продуктов питания с универсальным ножом.

Внимание: максимальное время обработки в стеклянной емкости – 1 минута. (Жидкости можно обрабатывать дольше).

Все ингредиенты следует помещать в стеклянную емкость только после того, как будет установлен нож.

Жидкости можно добавлять только через воронку при включенном электродвигателе. После работы обязательно выньте нож из емкости, только затем вынимайте обработанные продукты.

Перемешивание супов, молочных коктейлей, детского питания и т.д. Скорость 1–15, около 1 минуты

Мелко нарежьте фрукты для молочных коктейлей и обработайте их прежде, чем добавить жидкость.

Максимальный объем: 750 мл жидкости, в противном случае образуется пена.

Данная емкость жароустойчива, поэтому в ней также можно смешивать горячие продукты. Детская смесь будет теплее, если емкость предварительно обдать горячей водой.

Рубка

Скорость 1–15, режим «импульсов».

Для обработки подходят: петрушка, чеснок, лук репчатый, орехи, булочки из твердого теста для последующего размельчения, а также мясо.

Не подходят: шоколад, сыр Пармезан, лед, твердые специи или кофейные зерна.

Сборка и разборка

Крышка

Для очистки необходимо снять уплотнитель с внутренней стороны крышки. Сухой уплотнитель устанавливается таким образом, чтобы пластиковые зажимы вошли в пазы.

Нож

Выньте нож из емкости, держась за пластиковую ручку, нажимая большим пальцем вниз, одновременно снимая ее с вала привода (I).

Для установки ножа в емкость следует надеть его на вал привода до щелчка (19e).

Емкость для сбора жидкости

Выньте нож в соответствии с вышеописанной процедурой.

Чтобы снять емкость (J), вначале переверните ее вверх дном и удерживайте одной рукой пластиковое основание вала привода. Затем с помощью поршня отвинтите крепления дна, поворачивая их против часовой стрелки. Поочередно снимите винтовое крепление (19a), пластиковое кольцо (19b) и емкость (19c), чтобы у вас в руках остался только вал привода (19e) с дном и уплотнителем (19d).

Сборка осуществляется в обратном порядке (K): Поместите уплотнитель на нижнюю часть дна с валом привода. Переверните емкость, совместите отверстие в дне емкости с уплотнителем на валу привода. Следите за тем, чтобы уплотнитель не сместился. Поместите пластиковое кольцо (19b) на дно емкости так, чтобы выступ на нем вошел

в паз в нижней части емкости (рядом с рукояткой).

Укрепите все указанные детали, поворачивая винтовое соединение (19a) по часовой стрелке с помощью поршня.

Уход и очистка емкости из нержавеющей миска для смешивания

- Перед первым использованием емкость следует промыть с мылом в горячей воде и ополоснуть.
- После использования емкость следует промыть с мылом в горячей воде и ополоснуть, особенно после работы с очень солеными продуктами.
- Трудноудаляемые остатки пищи следует отмачивать и удалять с помощью губки или щетки (использование жесткой мочалки для очистки не допускается).
- Емкость из нержавеющей стали следует вынимать из посудомоечной машины сразу по окончании программы очистки, поскольку остающиеся капли воды могут стать причиной образования пятен. Следите за тем, чтобы доза моющего и декальцинирующего вещества не была избыточной.
- Перед хранением емкость следует тщательно протереть насухо.

Очистка

Перед очисткой обязательно выключите электродвигатель и отсоедините прибор от сети. Блок с электродвигателем (1) следует очищать только при помощи влажной тряпки.

Некоторые продукты (напр. морковь) могут вызвать окрашивание. Такие пятна следует перед промывкой смазать растительным маслом.

Насадку для замешивания (6) и рукоятку привода (7) следует очищать только вручную. Не погружайте их в воду.

Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 65 °С.

Труднодоступные детали (углубления на внутренней стороне крышки) следует очищать при помощи лопатки (8) и щетки.

Не пользуйтесь острыми предметами для очистки.

Изменения в технических характеристики прибора могут быть внесены без предварительного уведомления.

Содержание может быть изменено без предварительного уведомления.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Braun KM 3050,
тип 3210, 800-900 Ватт.

Изготовлено в Венгрии для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Кухонный комбайн не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
	Шара және/немесе қақпақ дұрыс бекітілмеген.	Шара мен қақпақтың барынша толық бұралғанын және қауіпсіздік құлпының іске қосылғанын тексеріңіз.
Сильное расплескивание или разбрызгивание муки во время обработки.	Выбрана слишком высокая скорость.	Выберите более низкую начальную скорость и повышайте ее по мере загустения смеси.

Українська

Інструкція з експлуатації

Наші вироби сконструйовані у відповідності до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Вам безумовно сподобається Ваш новий прилад від фірми Braun.

Кухонний комбайн Braun KM 3050 допоможе вам легко і просто замісити, змішати, перемішати, збити, дрібно нарубати, тонко нарізати, пошинкувати й перемолоти відповідні продукти.

Просимо Вас перед використанням пристрою уважно та ретельно ознайомитися з інструкцією з використання пристрою.

Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації

УВАГА:

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Завжди відключайте живлення пристрою, якщо залишаєте його без нагляду або збираєтеся розібрати, зібрати чи почистити пристрій.
-  Ножі дуже гострі! Для виймання та установки ножів передбачені спеціальні ручки. Після закінчення експлуатації ножі слід вийняти з циліндричної ємності і лише після цього вийняти оброблений продукт.
- Даний пристрій призначений для використання лише в побутових умовах та переробки продуктів у зазначених кількостях.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Електроприлади фірми Braun задовольняють вимогам відповідних стандартів якості. Ремонт електроприладів має здійснюватись лише в авторизованих сервісних центрах. Неправильний та некваліфікований ремонт може стати причиною нещасливих випадків або травм.
- Для заміни шнура живлення необхідний спеціальний інструмент. Звертайтеся до спеціалізованих сервісних центрів фірми Braun.

Запобіжник двигуна

Миготіння індикатора (2) свідчить про те, що двигун перевантажений і незабаром вимкнеться. Одразу ж після автоматичного вимкнення індикатор буде постійно світитися. Вимкніть двигун, повернувши рукоятку у положення «O». Залишіть пристрій у вимкненому положенні на 15 хвилин, щоб двигун охолов. Увімкніть пристрій, повернувши рукоятку в положення «I». Якщо індикатор засвітиться знову, а двигун не запускається, повторіть описану вище процедуру охолодження.

Увага: після автоматичного вимкнення електродвигуна через перевантаження, пристрій можна знову увімкнути лише за допомогою перемикача режимів роботи електродвигуна, якщо перед цим кухонний комбайн вимикався (положення «O») за допомогою цієї рукоятки.

Регулятор швидкостей

Потрібну швидкість рекомендується одразу вибрати за допомогою регулятора (5), і лише після цього увімкнути пристрій, щоб він працював на потрібній швидкості від самого початку.

Насадка	Рекомендований діапазон швидкостей*	
Миска для змішування		
 Насадка для збивання	7 ... 15	
 Міксерна насадка	5 ... 15	
 Насадка для замішування тіста	1 ... 7	
Ємність для переробки продуктів		
 Ножі	7 ... 15	
 Диски	1 ... 15	
Ємність для збирання рідини		
	7 ... 15	

* див. напис на лицевій панелі корпусу

Імпульсний режим

Цей режим зручний при:

- додаванні борошна в тісто без зміни консистенції;
- додаванні збитих яєць або вершків у більш тверді харчові продукти;
- шинкуванні ніжних та м'яких продуктів, наприклад яєць, цибулі тощо.

Для запуску автоматичного імпульсного режиму поверніть рукоятку (3) у положення «●●●●». Пристрій буде вмикатися та вимикатися через однакові проміжки часу на заданій швидкості. Функція «●●●●» вимикається шляхом вимкнення пристрою (рукоятка (3) в положенні «O»).

Ручний імпульсний режим «●» досягається шляхом натискання кнопки (4) при вимкненому пристрої (вимикач електродвигуна в положенні «O»). В ручному імпульсному режимі ви можете регулювати тривалість «пульсування». Пристрій працює на заданій швидкості лише тоді, коли кнопка (4) перебуває у натиснутому положенні. Електродвигун зупиниться при вивільненні кнопки.

Попередження: допускається не більше 15 «пульсів» на хвилину.

Огляд:

Опис та комплектність

- 1 Блок з електродвигуном
- 2 Індикатор запобіжника
- 3 Перемикач режимів роботи двигуна (безперервний режим/увімкн.: «I», вимкн.: «O»; автоматичний режим: «●●●●»)
- 4 Кнопка ручного режиму («●»)

- 5 Регулятор швидкостей (1–15; те ж саме для роботи в автоматичному режимі)
- 6 Насадка для замішування
- 7 Рукоятка приводу
- 7a Міксерна насадка
- 7b Насадка для збивання
- 8 Лопатка
- 9 Лійка
- 10 Кришка
- 11 Миска для змішування (нержавіюча сталь)

Установка і зняття миски для змішування та кришки

Перед першим використанням пристрою слід очистити всі його деталі (див. параграф «Очищення»). В цілях безпеки пристрій слід переносити або піднімати двома руками.

- a Установіть ємність (11) на блоці з електро-двигуном (1) так, щоб мітки на ємності зійшлися з мітками на блоці. Поверніть ємність за годинниковою стрілкою до клацання.
- b/c Протривайте необхідну насадку на привідний вал в ємності якомога далі.
- d Встановіть кришку на ємності так, щоб стрілка на ній зійшла з стрілкою на ємності. Повертайте кришку за годинниковою стрілкою доти, поки виступ (наконечник) на ній не ввійде з клацанням у кріпильний отвір. Кришка знімається повертанням проти годинникової стрілки.

Лійка (9) вставляється в отвір у кришці верхнім ободом всередину. Так буде зручніше додавати інгредієнти при обробці продуктів.

Додатковий стопорний пристрій: електродвигун запуститься лише в тому разі, якщо ємність і кришка встановлені належним чином. Кришку можна буде зняти з ємності лише при вимкненому електродвигуні.

Після вимкнення пристрою поверніть кришку (10) проти годинникової стрілки й зніміть її. Вийміть насадку. Поверніть ємність проти годинникової стрілки і зніміть її.

Використання миски для змішування

Використовуйте миску для змішування (макс. об'єм 4 л) для замішування, перемішування, збовтування і збивання.

Замішування

Насадка для замішування тіста (6) розрахована на приготування дріжджового тіста, тіста для приготування макаронних виробів та листового тіста. Цю насадку не можна використовувати для приготування тіста для торта. Для цих цілей передбачена міксерна насадка (7a).

Усі інгредієнти поміщаються в ємність для приготування тіста (11) лише після того, як насадка для замішування тіста буде зібрана.

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці V.

Рецепт:

Дріжджове тісто (хліб, торт)

Кількість борошна: мін. 250 г / макс. 1 кг
плюс інгредієнти

Швидкість 3–7 від 3 до 5 хвилин

Насипте борошно та решту інгредієнтів (крім молока) в ємність для приготування тіста, включаючи родзинки, цукати та мигдаль.

Накрийте кришкою та виберіть швидкість в діапазоні від 3 до 7. Відтак установіть рукоятку увімкнення електродвигуна в режим безперервної роботи (положення «I»). Додайте рідини через лійку (9) при працюючому електродвигуні.

Тісто для приготування макаронних виробів

Кількість борошна: мін. 250 г / макс. 1 кг
Швидкість 1–7 близько 3,5 хвилин

Помістіть борошно та решту інгредієнтів (крім води) у ємність для приготування тіста. Долийте необхідну кількість води через лійку (9). Після утворення грудки з тіста не слід додавати воду, оскільки вона не буде поглинатися рівномірно.

Листкове тісто

Кількість борошна: мін. 250 г / макс. 750 г
Швидкість 5–7 близько 2,5 хвилин

Засипте борошно в ємність для приготування тіста і додайте решту інгредієнтів. Для кращого результату не слід використовувати тепле і м'яке масло. Тісто вважається готовим лише після утворення грудки з наступним короткочасним змішуванням. Час обробки (приблизно 2,5 хвилин) залежить від кількості тіста. Надто тривале змішування тіста призведе до того, що вироби будуть дуже м'якими.

Змішування, розмішування, збивання

Для перемішування сумішей для приготування тортів, масляних кремів і картопляного пюре слід використовувати міксерну насадку (7a). Інгредієнти слід додавати в ємність лише після того, як буде встановлена міксерна насадка. Максимальна кількість борошна: 1 кг (або менше, якщо в рецепт входить багато інших інгредієнтів).

Швидкість: 5–15

Помістіть міксерну насадку на рукоятку приводу і надіньте її на вал приводу в ємності для приготування тіста (c). Закріпіть кришку на ємності (d).

Корисні поради:

Масло не повинне бути надто твердим чи м'яким. При приготуванні картопляного пюре слід використовувати гарячі інгредієнти, а саму ємність слід обдати гарячою водою. Очищену і зварену картоплю слід повільно розім'яти (швидкість 5–7, приблизно 1 хвилину). Потім через лійку (9) слід залити гаряче молоко і швидко збити одержану масу (швидкість 11–14).

Для збивання крему, яєчних білків або приготуванні бісквітів слід використовувати насадку (7a). Інгредієнти слід додавати в ємність лише після установки насадки для збивання.

Не використовуйте насадку для збивання при приготуванні сумішей для тортів!

Максимальна кількість:

Крем – 700 мл
Білки яєць – 8 (близько 240 мл)
Бісквіт – з 7 яєць

Швидкість:

9–11
15
15

Насадіть збивачку на рукоятку та надіньте на вал приводу у ємності для приготування тіста (c). Накрийте кришкою (d).

Використання миски від кухонного комбайна

Ця ємність використовується для змішування, рубання і нарізання за допомогою універсального ножа або для нарізання, шинкування, перетирання за допомогою дисків (16).

- 12 Кришка з лійкою та поршнем
- 13 Захисний футляр
- 14 Універсальний ніж
- 15 Ємність для обробки харчових продуктів
- 16 Диски:
 - a Для приготування картоплі «фрі»
 - b Для приготування жюльєну
 - c Двосторонній диск для нарізання
 - d Двосторонній диск для шинкування
 - e Диск-терка
 - f Вал для дисків

Всі насадки, що використовуються в ємності з валом приводу сірого кольору, також пофарбовані у сірий колір.

Максимальна ємність: 2 л рідини (для молочних коктейлів 1,5 л). Для малих об'ємів перероблюваних продуктів краще користуватися ємністю (19) для збирання рідини з ножом (18).

Універсальний ніж (14)

Універсальний ніж можна використовувати при змішуванні, рубанні, нарізанні і навіть при змішуванні тіста (напр., дріжджового тіста, макс. 1 кг борошна плюс інгредієнти, швидкість 2–7, приблизно 3 хвилини).

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці V.

Захисний футляр (13)

Перед використанням слід зняти захисний футляр. Помістіть універсальний ніж на стіл і натисніть ручку вниз доти, поки не зніметься захисний футляр (A). Універсальний ніж слід встановлювати у ємність для обробки продуктів (15) тільки без футляру (B). Після роботи захисний футляр слід надіти на ніж. Для цього покладіть універсальний ніж на стіл. Позначка на футлярі має знаходитися над більш високою частиною універсального ножа. Надіньте захисний футляр на виступ і тримайте його однією рукою. Іншою рукою слід сильно потягти ручку, поки універсальний ніж не увійде в футляр (C). Тримайте тільки за пластикову ручку. Всі інгредієнти слід класти у ємність для обробки продуктів лише після установки універсального ножа. Рідкі інгредієнти можна додавати через лійку при працюючому електродвигуні. Після роботи спочатку слід вийняти універсальний ніж, і лише після цього виймати оброблені продукти.

Рецепт:

Сушені фрукти в меду з ваніллю

(для топінгу до млинців або начинки)
Охолодіть 1000 г рідкого меду і подрібнених сухих фруктів (500 г чорносливу, 500 г сушеного інжиру) в холодильнику. Помістіть в чашу подрібнювача мед

і сухофрукти і подрібнюйте протягом 15 секунд, потім додайте 400 мл води і 3 краплі ванільного ароматизатора і продовжуйте подрібнення ще в перебіг 3 секунд.

Змішування супів, молочних коктейлів тощо

Швидкість: 7–15, приблизно 30 секунд.

При максимальній ємності 2 л використовуйте швидкість 8 (для уникнення спінування).

Для приготування коктейлів (максимум 1,5 л): наріжте фрукти, помістіть їх в ємність і проведіть попереднє змішування на швидкості 15, потім додайте рідину на швидкості 7 і змішуйте. Пам'ятайте, що молоко при збиванні легко спінується, тому додавайте його потроху).

Нарізання, рубання

Швидкість 1–15

Диски

16a Для приготування картоплі «фрі»
16b Для приготування жюльєну
16c Двосторонній диск для нарізання
16d Двосторонній диск для шинкування
16e Диск-терка

Помістіть потрібний диск на вал (16f) і поверніть його проти годинникової стрілки в напрямку стрілки (D) до повного зчеплення. Диск знімається поворотом за годинниковою стрілкою. Помістіть вал з диском на вал приводу в ємності для обробки продуктів якомога глибше (E). Накрийте ємність кришкою і зафіксуйте її (F).

При використанні дисків регулятор роботи електродвигуна має бути встановлений у положенні «I».

При обробці соковитих або м'яких інгредієнтів найкращі результати досягаються при використанні меншої швидкості. Тверді продукти слід обробляти на більшій швидкості. При додаванні інгредієнтів через лійку (G) завжди користуйтеся поршнем. Не вставляйте пальці у лійку під час роботи електродвигуна.

Диски (16a, b):

Для одержання кращих результатів, проштовхуйте у лійку продукти, які підлягають обробці, при вимкненому пристрої.

Диски (16c, d, e):

Продукти можна проштовхувати у лійку при працюючому електродвигуні.

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці VI.

Диск для приготування картоплі «фрі» (16a)

Швидкість 1–7

Диск слід встановлювати написом догори. Для одержання кращих результатів слід помістити одразу 4–5 сири картопліни у лійку.

Для обробки годиться сира картопля, селера тощо.

Диск для приготування жюльєнів (16b)

Швидкість 1–7

Диск слід встановлювати написом догори. Цей диск нарізає овочі на смужки. Якщо проштовхувати овочі у лійку вертикально, смужки будуть коротші. Якщо проштовху-

вати овочі під кутом або горизонтально, смужки будуть довші.

Для обробки годяться: огірки, морква, буряк, редис, селера, кольрабі, сира картопля.

Двосторонній диск для нарізання (16c) Швидкість 1–7

Диск може використовуватися з двох сторін (з великою та дрібною насічкою).

Для великої нарізки годяться: огірки, кольрабі, сира картопля, ріпчаста цибуля, зелена цибуля, саямі, банани, томати, гриби, редис, салат-латук (листки мають бути щільно згорнені у трубочку), селера.

Для дрібної нарізки годяться: огірки, капуста, сира картопля, морква, ріпчаста цибуля, саямі, редис.

Двосторонній диск для шинкування (16d) Швидкість 1–15

Диск може використовуватися з двох сторін (з великою та дрібною насічкою). М'які продукти (наприклад, огірки) слід обробляти на швидкості 1–7; тверді продукти можна шинкувати на більш високих швидкостях, аж до швидкості 15.

Для великого шинкування годяться: огірки, кольрабі, буряк, морква, сира картопля, яблука, капуста.

Для дрібного шинкування годяться: сир (м'який, середньої твердості), огірки, морква, сира картопля, яблука.

Диск для тертки (16e) Швидкість 7–15

Диск слід встановлювати написом догори.

Використовується для обробки: сирі картоплі (наприклад, у приготуванні картопляних оладків), хрону, сиру Parmigiano (твердий).

Використання ємність для збирання рідини

Ємність використовується для **змішування, рубання і нарізання продуктів у невеликих кількостях**. Максимальна ємність: 1 л рідини (для молочних коктейлів – 750 мл).

Інформацію щодо застосування швидкостей див. у таблиці VII.

- 17 Кришка
- 18 Ніж
- 19 Ємність
 - a Гвинтове кріплення
 - b Пластикове кільце
 - c Ємність
 - d Ущільнювач
 - e Вал приводу і дно

Для великих об'ємів краще використовувати ємність для обробки харчових продуктів з універсальним ножом.

Увага: максимальний час обробки у скляній ємності – 1 хвилина. (Рідини можна обробляти протягом довшого часу).
Всі інгредієнти слід класти в скляну ємність лише після того, як буде встановлений ніж.

Рідини можна додавати лише через лійку при вимкненому електродвигуні. Після роботи обов'язково вийміть ножа з ємності, лише після цього виймайте оброблені продукти.

Перемішування супів, молочних коктейлів, дитячого харчування тощо Швидкість 1–15, приблизно 1 хвилина.

Дрібно наріжте фрукти для молочних коктейлів і обробіть їх перед тим, як додавати рідину.
Максимальний об'єм: 750 мл рідини, в іншому разі утворюється шумовиння.

Ця ємність є жаростійкою, тому в ній також можна змішувати гарячі продукти. Дитяча суміш буде теплішою, якщо скляну ємність попередньо обдати гарячою водою.

Рубання Швидкість 1–15, режим «P».

Для обробки годяться: петрушка, часник, ріпчаста цибуля, горіхи, булочки з твердого тіста для подальшого подрібнення, а також м'ясо.

Для обробки не годяться: шоколад, сир Parmigiano, лід, тверді спеції чи кавові зерна.

Збирання і розбирання

Кришка
Для очищення необхідно зняти ущільнювач з внутрішнього боку кришки. Сухий ущільнювач встановлюється таким чином, щоб пластикові затискачі увійшли в пази.

Ніж
Вийміть ножа з ємності, тримаючись за пластикову ручку, натискаючи великим пальцем вниз, водночас знімаючи її з вала приводу (l).

Для установки ножа в ємність слід надіти його на вал приводу до клацання.

Ємність для збирання рідини
Вийміть ніж у відповідності до описаної вище процедури.
Щоб зняти ємність (J), спочатку переверніть її догори дном і тримайте однією рукою пластикову основу вала приводу. Відтак за допомогою поршня відкрутіть кріплення дна, повертаючи їх проти годинникової стрілки. По черзі зніміть гвинтове кріплення (19a), пластикове кільце (19b) і ємність, щоб у вас в руках залишився тільки вал приводу (19e) з дном та ущільнювачем (19d).

Збирання виконується у зворотному порядку (K): Встановіть поршня на нижню частину дна з валом приводу. Переверніть ємність, сумістивши отвір на дні ємності з ущільнювачем на валу приводу. Стежте за тим, щоб ущільнювач не зсунувся зі свого місця. Помістіть пластикове кільце (19b) на дно ємності так, щоб виступ на ньому увійшов у паз в нижній частині ємності (поруч із рукояткою). Закріпіть всі зазначені деталі, повертаючи гвинтове з'єднання (19a) за годинниковою стрілкою за допомогою поршня.

Догляд та чищення ємності з неіржавіючої сталі для замішування тіст

- Перед першим використанням ємність слід вимити у гарячій воді з милом та обполоснути.
- Вимити у гарячій воді з милом та обполоснути одразу ж після використання, особливо після роботи з дуже солоними продуктами.
- Рештки їжі, що важко видаляються, слід відмочувати й видаляти за допомогою

губки або щітки (використання твердої мочалки для чищення не допускається).

- Ємність із неіржавіючої сталі слід виймати з посудомийної машини одразу після закінчення програми чищення, оскільки краплі води, що залишаються, можуть спричинити утворення плям. Стежте за тим, щоб доза миючого чи декальцинуючого засобу не була надмірною.
- Перед зберіганням ємність слід ретельно протерти насухо.

Очищення

Перед чищенням обов'язково вимкніть електродвигун та від'єднайте пристрій від мережі. Блок з електродвигуном (1) слід чистити лише за допомогою вологої тканини.

Деякі продукти (наприклад, морква) можуть спричинювати зафарбовування. Такі плями слід перед промиванням змастити олією для смаження.

Насадку для замішування (6) та рукоятку привода (7) слід очищувати лише вручну.

Не занурюйте ці деталі у воду. Всі інші деталі слід мити у посудомийній машині при температурі не більше 65 °C.

Важкодоступні деталі (заглиблення на внутрішньому боці кришки 0) слід очищувати за допомогою лопатки (8) та щітки.

Не користуйтеся гострими предметами для чищення.

Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Кухонний комбайн т.м. Braun KM 3050, Тип 3210, 800-900 Ватт.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001