

BRAUN

TributeCollection

Kitchen machine



Type 3210

www.braunhousehold.com

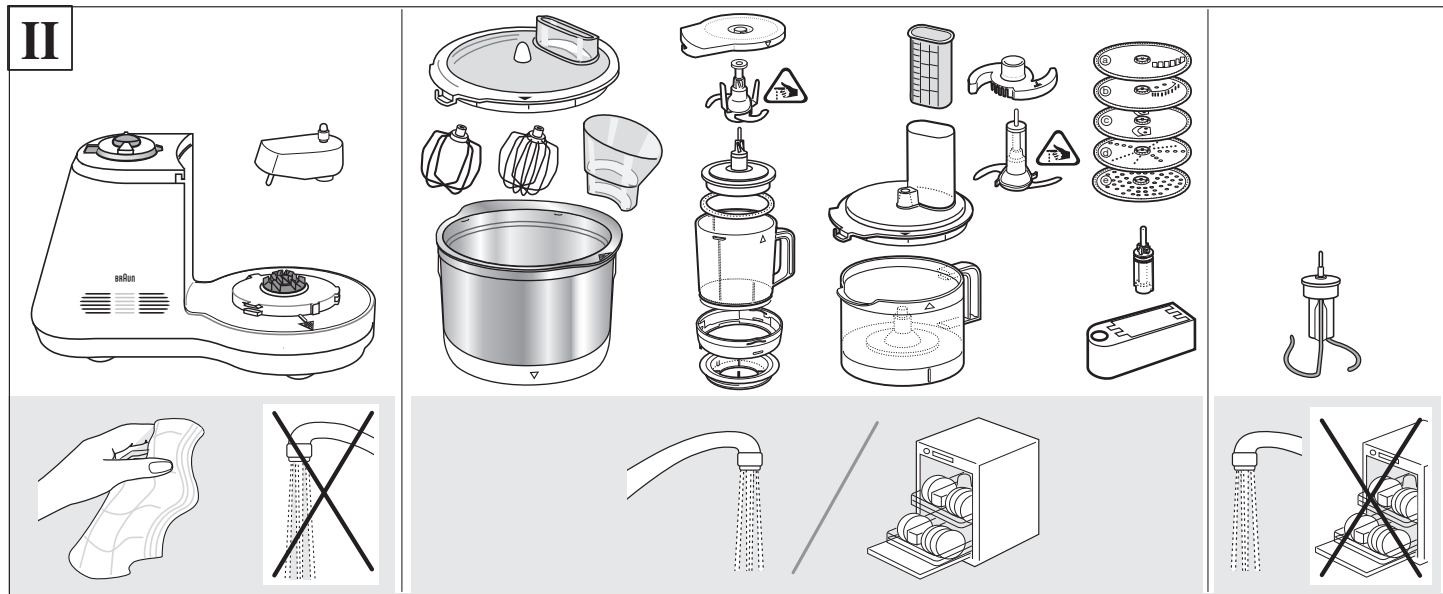
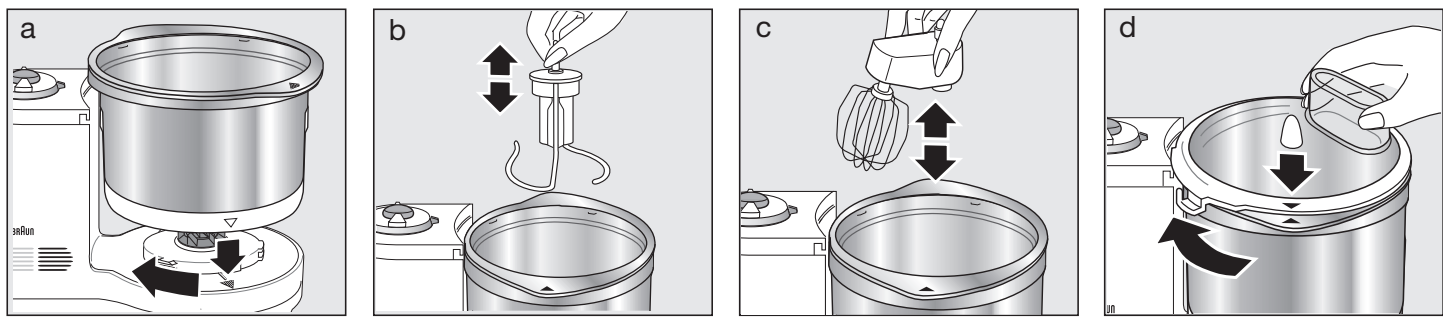
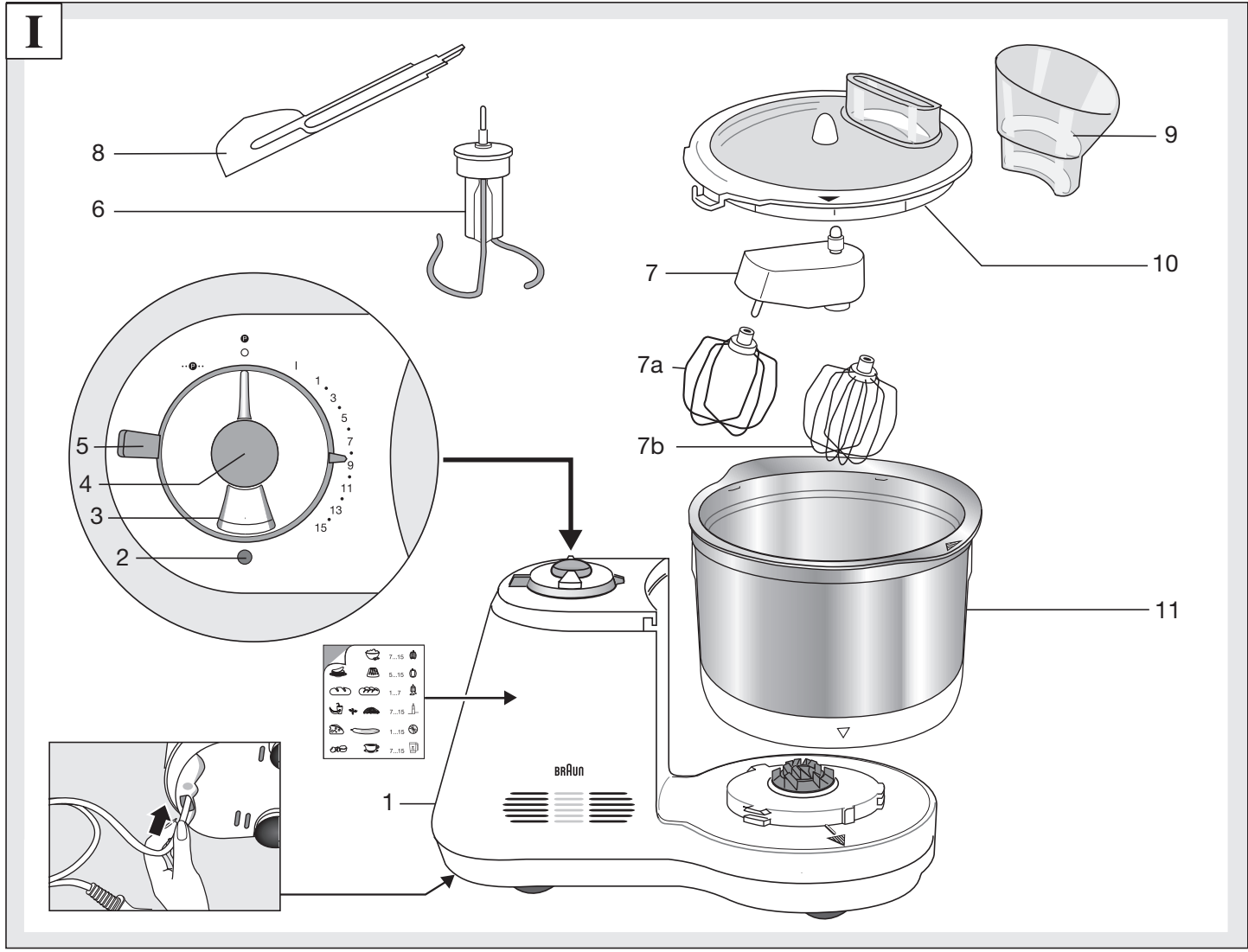
KM 3050

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақ	66
Русский	69
Українська	73
عربي	79

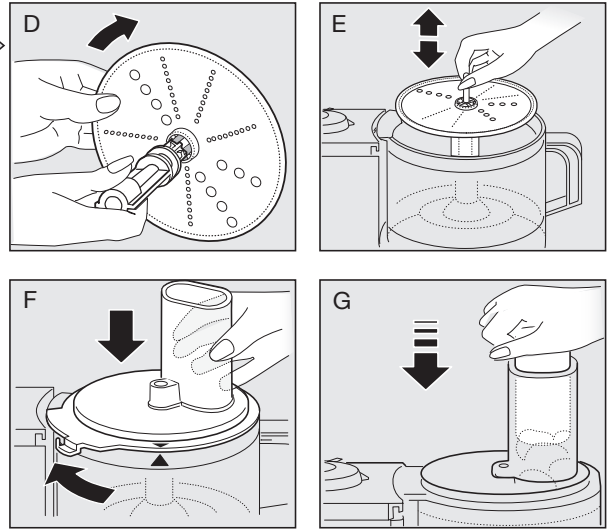
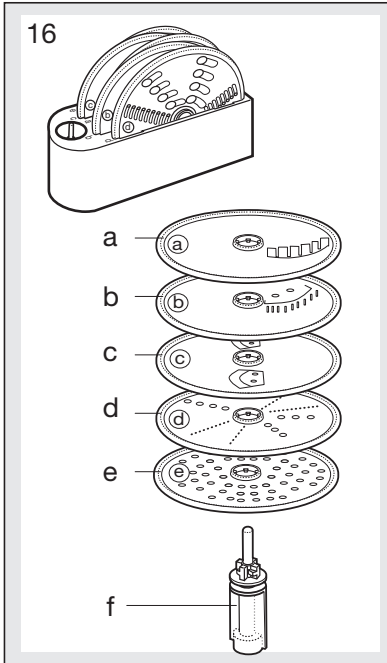
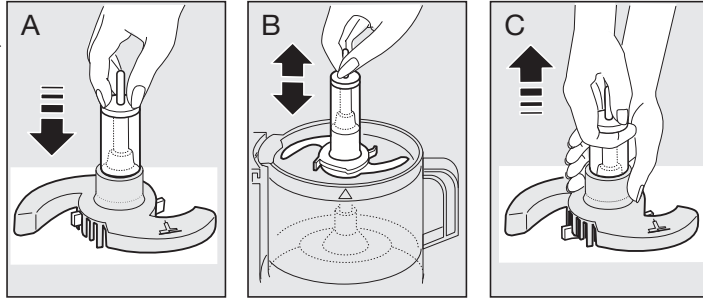
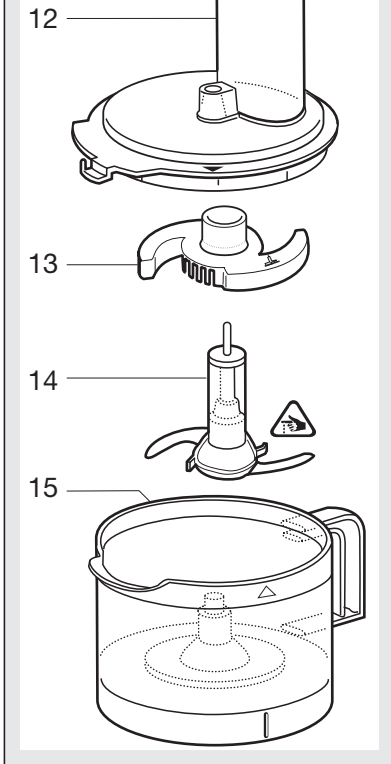
De'Longhi-Braun-Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722010084/6.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/
RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab

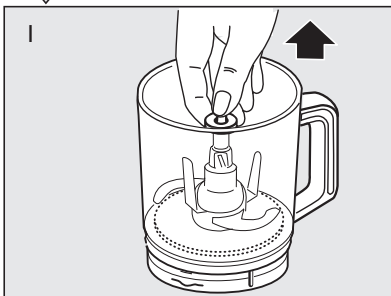
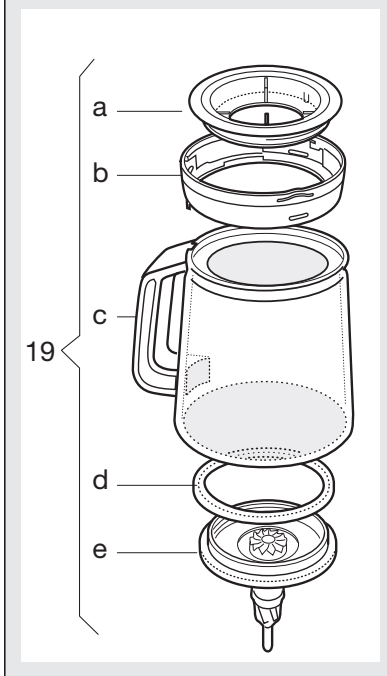
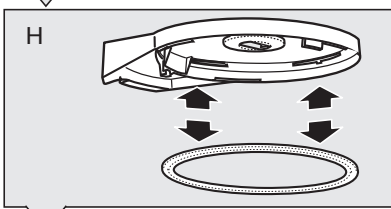
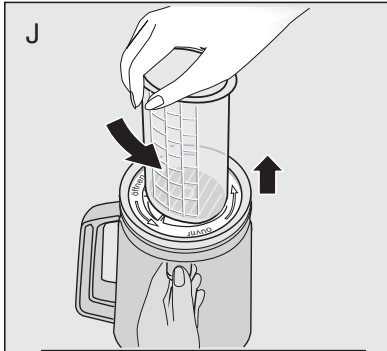
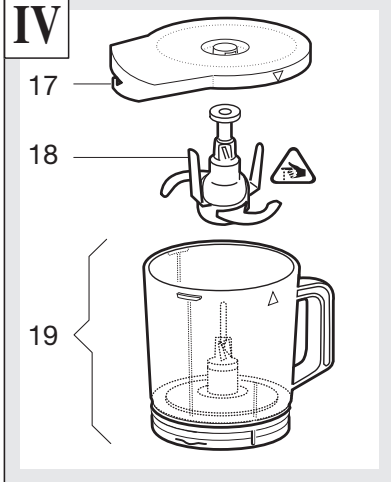




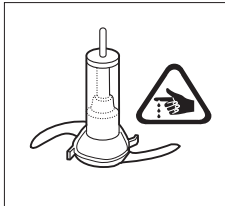
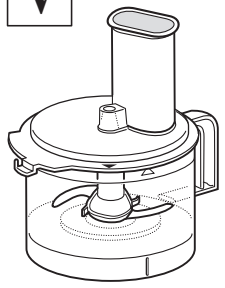
III



IV

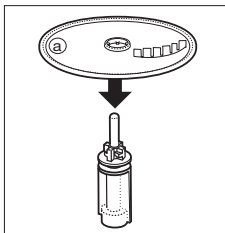
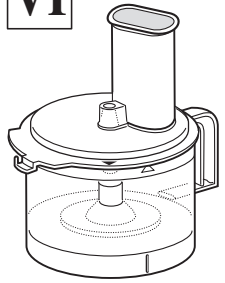


V



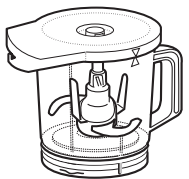
max.	750 g	1000g	6	10	750 g	750 g	200 g	1000g	500 g	500 g	400 g	1.5 l	1.5 l
	15	15	15	7 - 9	7 - 9	15	15	15	15	15	15	8	15
⌚ sec.		20	45-60		10-15	45	30	45-60	60	30	30-45	60	75-90
pulses	15x			10-12x									

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

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Die KM 3050 ist ein Küchenmaschinen-System, das höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren, Schlagen, Schneiden, Raspeln, Reiben, Mischen, Mixen, Hacken und Zerkleinern erfüllt.

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbauen, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
-  Die Messer sind sehr scharf – nur am Knauf anfassen.
Nach Gebrauch immer erst das Messer aus dem Behälter nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.
- Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Überlastungsschutz

Die Kontroll-Lampe (2) zeigt durch Blinken an, dass der Motor überlastet ist und in Kürze abschalten wird. Sobald die Sicherheits-Abschaltung den Motor automatisch abgeschaltet hat, leuchtet die Kontroll-Lampe (2) ständig. Schalten Sie dann das Gerät mit dem Motorschalter (3) aus (Schalterstellung: «O»). Warten Sie ca. 15 Minuten, um den Motor abkühlen zu lassen. Schalten Sie danach das Gerät mit dem Motorschalter (3) wieder ein (Schalterstellung: «I»). Sollte nach dem Einschalten die Kontroll-Lampe (2) wieder aufleuchten und der Motor nicht laufen, wiederholen Sie den Abkühlvorgang wie oben beschrieben.

Geschwindigkeitsregler

Es empfiehlt sich, mit dem stufenlosen, elektronischen Geschwindigkeitsregler (5) zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten, um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.

Anwendung	Empfohlener Geschwindigkeitsbereich*	
Rührschüssel		
 Sahnebesen	7 ... 15	
 Rührbesen	5 ... 15	
 Knetwerkzeug	1 ... 7	
Universalschüssel		
 Messer	7 ... 15	
@ - @ Scheiben	1 ... 15	
Mixer		
	7 ... 15	

* siehe Geräte-Sticker

Momentschaltung

Die Momentschaltung ist für folgende Verarbeitungen hilfreich:

- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
- Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.
- Hacken von empfindlichen und weichen Gütern, z.B. Eiern oder Zwiebeln.

Die automatische Momentschaltung «●●●●●» wird mit dem Motorschalter (3) auf Stellung «●●●●●» eingeschaltet. Dies bewirkt ein kurzzeitiges Einschalten des Motors bei gleichbleibenden Einschaltphasen mit der eingestellten Geschwindigkeit. Die Funktion «●●●●●» wird abgeschaltet, wenn Sie das Gerät ausschalten, d.h. den Motorschalter (3) auf «O» stellen.

Die manuelle Momentschaltung «●» schalten Sie durch Niederdrücken des Druckschalters (4) ein, und zwar bei ausgeschaltetem Gerät (Motorschalter auf «O»). Mit der manuellen Momentschaltung können Sie die Länge der Einschaltphasen selbst bestimmen. Das Gerät läuft mit der vorher eingestellten Geschwindigkeit so lange, wie Sie den Druckschalter (4) niederdrücken. Beim Loslassen des Druckschalters schaltet der Motor ab.

Achtung: Momentschaltung max. 15 x pro Minute

Überblick:

Grundgerät

- 1 Motorblock
- 2 Kontroll-Lampe für Überlastungsschutz
- 3 Motorschalter (Dauerbetrieb/Ein: «I», Aus: «O»), automatische Momentschaltung: «●●●●●»
- 4 Druckschalter für manuelle Momentschaltung («●»)
- 5 Geschwindigkeitsregler (1–15)
- 6 Knetwerkzeug
- 7 Getriebeteil
- 7a Rührbesen
- 7b Sahnebesen
- 8 Spatel
- 9 Einfülltrichter
- 10 Deckel für die Rührschüssel
- 11 Edelstahl-Rührschüssel

Aufsetzen und Abnehmen der Rührschüssel und des Deckels

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem Erstgebrauch (siehe Absatz «Reinigung»). Aus Sicherheitsgründen soll das Gerät zum Heben oder Tragen stets mit beiden Händen angefasst werden.

- a Rührschüssel (11) so auf den Motorblock (1) setzen, dass die Markierungen auf dem Motorblock und auf der Rührschüssel übereinstimmen. Dann die Rührschüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet.
- b/c Den gewünschten Arbeitseinsatz bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in die Rührschüssel einsetzen.
- d Den Deckel so auf die Rührschüssel aufsetzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Rührschüssel übereinstimmt. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlussöffnung am Motorblock schiebt und am Anschlag hörbar einrastet. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Der Einfülltrichter (9) wird so auf die Öffnung des Deckels aufgesetzt, dass die höhere Seite zur Mitte gerichtet ist. Der Einfülltrichter erlaubt das bequemere Hinzugeben von Zutaten während der Verarbeitung.

Doppeltes Sicherheitssystem: Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn die Rührschüssel mit dem Deckel richtig eingerastet ist. Der Deckel lässt sich nur abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei abgeschaltetem Gerät den Deckel (10) gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Arbeitseinsatz herausnehmen. Die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.

Gebrauch der Rührschüssel

Benutzen Sie die Rührschüssel (max. Inhalt 4 l) zum Kneten, Mixen, Rühren und Schlagen.

Kneten

Das Knetwerkzeug (6) ist speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert. Es ist nicht geeignet für die Zubereitung von Rühr- oder Biskuitteig.

Alle Zutaten erst nach dem Einsetzen des Knetwerkzeuges in die Rührschüssel (11) geben.

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle V.

Rezeptbeispiele:

Hefeteig (Brot/Kuchen)

Mehlmenge: min. 250 g / max. 2 kg
plus Zutaten
Einstellung 3–7 3 bis 5 Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl und dann die restlichen Zutaten einschließlich Rosinen, Zitronat und Mandeln in die Rührschüssel.

Deckel aufsetzen und den Geschwindigkeitsbereich 3–7 wählen. Dann das Gerät mit dem Motorschalter auf Dauerbetrieb (Schaltstufe «I») einschalten. Die Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfülltrichter (9) zugeben.

Nudelteig

Mehlmenge: min. 250 g / max. 1 kg
Einstellung 1–7 ca. 3,5 Minuten

Geben Sie das Mehl und die sonstigen Zutaten – außer Wasser – in die Rührschüssel. Lassen Sie dann die notwendige Wassermenge durch den Einfülltrichter (9) zufließen. Geben Sie nach der Ballenbildung des Teiges kein Wasser mehr zu, da der Teig das Wasser dann nicht mehr gleichmäßig aufnehmen kann.

Mürbeteig

Mehlmenge: min. 250 g / max. 750 g
Einstellung 5–7 ca. 2,5 Minuten

Füllen Sie das Mehl in die Rührschüssel und geben Sie alle notwendigen Zutaten auf das Mehl. Verwenden Sie bitte keine zu harte, aber auch keine zu weiche Butter. Der Teig ist fertig, wenn sich ein Ballen gebildet hat und dann noch kurz durchgeknetet wurde. Die Verarbeitungszeit (ca. 2,5 Minuten) hängt von der Menge ab. Durch zu langes Kneten wird der Teig zu weich.

Rühren und Schlagen

Der Rührbesen (7a) dient zum Rühren von Rührteig, Buttercreme und Kartoffelpüree usw. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Rührbesens in die Rührschüssel geben. Maximalmenge 1 kg Mehl (bei zutatenreichen Rezepten entsprechend weniger).

Einstellung 5–15

Den Rührbesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (c). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (d).

Verarbeitungshinweise:

Butter nur auf Zimmertemperatur verarbeiten. Bei der Zubereitung von Kartoffelpüree die Zutaten sehr heiß verarbeiten und die Rührschüssel mit heißem Wasser vorwärmen. Die geschälten, gekochten Kartoffeln langsam zerstampfen (Einstellung 5 bis 7, ca. 1 Minute). Dann die heiße Milch durch den Einfülltrichter (9) zugießen und schnell aufschlagen (Einstellung 11 bis 14).

Der Sahnebesen (7a) dient zum Schlagen von Sahne und Eiweiß und zur Biskuitteig-Herstellung. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Sahnebesens in die Rührschüssel geben.

Sahnebesen nicht zur Rührteig-Herstellung verwenden!

Maximalmengen:	Einstellung
Sahne – 700 ml	9 – 11
Eiweiß – 8 Stück (ca. 240 ml)	15
Biskuitteig – aus 7 Eiern	15

Den Sahnebesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (c). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (d).

Gebrauch der Universal-schüssel

Zum Mixen, Hacken, Zerkleinern mit dem Messer o, zum Schneiden, Raspeln, Reiben mit den Scheiben (16).

- 12 Deckel mit Einfüllschacht und Stopfer
- 13 Schutzhülle
- 14 Messer
- 15 Universalschüssel
- 16 Scheiben
 - a Pommes-frites-Scheibe
 - b Julienne-Scheibe
 - c Schneid-Wendescheibe
 - d Rassel-Wendescheibe
 - e Reibscheibe
 - f Scheibenträger

Alle Arbeitseinsätze, die in der Universal-schüssel mit grauer Antriebsachse benutzt werden sollen, sind grau.

Max. Füllmenge:
2 l Flüssigkeit (bei Shakes: 1,5 l)
Kleinere Mengen können meist besser im Mixer (19) verarbeitet werden.

Messer (14)

Mit dem Messer können Sie mixen, hacken und zerkleinern, aber auch kneten (z.B. Hefeteig, max. 1 kg Mehl plus Zutaten, auf Stufe 2–7, ca. 3 Minuten).

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle V.

Schutzhülle (13)

Nehmen Sie vor dem Gebrauch die Schutzhülle ab, indem Sie das Messer mit aufgesetzter Schutzhülle auf eine Tischplatte stellen und den Knauf nach unten drücken, bis sich die Schutzhülle löst (A). Das Messer lässt sich nur ohne Schutzhülle in die Universalschüssel (15) einsetzen (B).

Nach dem Gebrauch des Messers setzen Sie die Schutzhülle wieder auf, indem Sie das Messer auf die Arbeitsplatte legen. Das Symbol auf der Schutzhülle muss über dem höherliegenden Teil des Messers liegen. Stülpen Sie die Schutzhülle über den Knauf und halten Sie die Schutzhülle mit einer Hand fest. Mit der anderen Hand ziehen Sie fest am Knauf, bis das Messer in die Schutzhülle einrastet (C).

Nur am Knauf anfassen. Alle Zutaten bei eingesetztem Messer in die Universalschüssel geben. Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung des Deckels zugießen. Nach Gebrauch immer zuerst das Messer entnehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.

Rezeptbeispiele:

Trockenfrüchte in Vanille-Honig (geeignet als Füllung für Bratäpfel oder Brotaufstrich)
Füllen Sie 1 kg cremigen Honig und vorzerkleinerte Trockenfrüchte (500 g Trockenpflaumen und 500 g Trockenfeigen) in die Universalschüssel und mixen Sie alles 15 Sekunden lang. Fügen Sie dann 400 ml Wasser

(mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Mixen von Suppen, Shakes etc.

Einstellung 7–15, ca. 30 Sekunden

Bei max. Füllmenge von 2 l Einstellung 8 (sonst kann es zum Überlaufen kommen).

Shakes (max. 1,5 l): Obst in Stücken einfüllen, mit Einstellung 15 vorpürieren, dann Flüssigkeit bei Einstellung 7 zugeben und fertig mixen.

Beachten Sie, dass Milch beim Mixen aufschäumt; entsprechend weniger Milch verwenden.

Hacken, Zerkleinern

Einstellung 1–15

Scheiben

- 16a Pommes-frites-Scheibe
- 16b Julienne-Scheibe
- 16c Schneid-Wendescheibe
- 16d Rassel-Wendescheibe
- 16e Reibscheibe

Die gewünschte Scheibe auf den Scheibenträger (16f) setzen und die Scheibe in Pfeilrichtung drehen (D), bis sie einrastet. Durch Drehen gegen die Pfeilrichtung wieder lösen. Den Scheibenträger mit der Scheibe bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in der Universal-schüssel setzen (E). Dann die Universal-schüssel mit dem Deckel verschließen und wie beschrieben verriegeln (F).

Bei allen Scheiben Motorschalter auf Dauerbetrieb («I») stellen.

Hinweis: Bei safthaltigen und weichen Gütern erhalten Sie besonders gute Ergebnisse, wenn Sie eine niedrige Einstellung wählen. Harte Güter sollten bei einer höheren Einstellung verarbeitet werden. Zum Ein- bzw. Nachfüllen durch den Einfüllschacht stets den Stopfer benutzen (G). Niemals bei laufendem Motor in den Einfüllschacht greifen.

Scheiben (16a, b):

Die gleichmäßigsten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie bei ausgeschaltetem Gerät ein- und nachfüllen.

Scheiben (16c, d, e):

Ein- und Nachfüllen sind auch bei laufendem Motor möglich.

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle VI.

Pommes-frites-Scheibe (16a)

Einstellung 1–7

Die Beschriftung muss oben sein. Am besten pro Arbeitsgang 4–5 rohe Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.

Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln, Sellerie.

Julienne-Scheibe (16b)

Einstellung 1–7

Die Beschriftung muss oben sein. Diese Scheibe schneidet Gemüse in Streifen. Wenn Sie das Gemüse senkrecht in den Einfüllschacht geben, werden die Streifen kürzer; schräg oder waagrecht eingelegt, werden sie länger.

Verarbeitungsbeispiele: Gurken, Karotten, Rote Beete, Rettich, Radieschen, Sellerie, Kohlrabi, rohe Kartoffeln.

Schneid-Wendescheibe (16c)

Einstellung 1–7

Sie kann auf beiden Seiten verwendet werden (grob/fein).

Verarbeitungsbeispiele (grob): Gurken, Kohlrabi, rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Porree, Salami, Bananen, Tomaten, Champignons, Radieschen, Salat (mehrere Salatblätter fest gerollt), Sellerie.

Verarbeitungsbeispiele (fein): Gurken, Kraut, rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Salami, Radieschen.

Raspel-Wendescheibe (16d)

Einstellung 1–15

Diese Scheibe kann auf beiden Seiten verwendet werden.

Weiche Güter (z. B. Gurken) sollten auf Einstellung 1 bis 7, harte Güter können bis auf Einstellung 15 geraspelt werden.

Verarbeitungsbeispiele (grob): Gurken, Kohlrabi, Rote Beete, Karotten, rohe Kartoffeln, Apfel, Kraut.

Verarbeitungsbeispiele (fein): Käse (weich/mittelhart), Gurken, Karotten, rohe Kartoffeln, Apfel.

Reibscheibe (16e)

Einstellung 7–15

Die Beschriftung muss oben sein.

Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln (z. B. für Kartoffelpuffer und Klöße), Meerrettich, Parmesankäse (hart).

Gebrauch des Mixer

Zum **Mixen, Hacken, Zerkleinern von kleineren Mengen.**

Max. Füllmenge bei eingesetztem Mixermesser: 1 l (bei Shakes: 750 ml)

Geschwindigkeitsangaben entnehmen Sie bitte der Tabelle VII.

- 17 Deckel
- 18 Mixermesser
- 19 Mixer
 - a Verschraubung
 - b Kunststoffsockel
 - c Behälter
 - d Dichtung
 - e Antriebsachse mit Bodenplatte

Max. Verarbeitungszeit: 1 Minute (Flüssigkeiten können länger verarbeitet werden.)

Alle Zutaten bei eingesetztem Mixermesser einfüllen.

Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung im Deckel zugießen. Nach Gebrauch immer erst das Mixermesser entnehmen und dann das verarbeitete Gut ausleeren.

Mixen von Suppen, Shakes, Babynahrung etc.

Einstellung 1–15, ca. 1 Minute

Shakes: Obst vor der Zugabe von Flüssigkeit zerkleinern und dann pürieren.
Max. Füllmenge: 750 ml (Überschäumgefahr)

Es können auch heiße Güter in diesem hitzebeständigen Mixer verarbeitet werden. Babynahrung bleibt heißer, wenn der Mixer vor der Verarbeitung mit heißem Wasser vorgewärmt wird.

Chopping

Einstellung 1–15, Momentschaltung

Zerkleinert werden können:

z. B. Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Nüsse, harte Brötchen (für Paniermehl und Fleisch).

Nicht zerkleinert werden dürfen: Schokolade, Parmesankäse, Eis, harte Gewürze, Kaffee.

Zusammensetzen und Auseinandernehmen

Deckel

Nehmen Sie die Dichtung auf der Unterseite des Deckels zum Reinigen heraus. Setzen Sie bitte die trockene Dichtung wieder so ein, dass die Kunststoffhaltezapfen des Deckels in die Nut der Dichtung greifen (19d).

Mixermesser

Zum Einsetzen des Messers in den Mixer drücken Sie es auf die Antriebsachse, bis es hörbar einrastet.

Entnehmen Sie das Mixermesser aus dem Mixer, indem Sie es am Knauf anfassen und durch Druck mit dem Daumen auf die Spitze der Antriebsachse abziehen (19e).

Mixer

Entnehmen Sie das Mixermesser wie oben beschrieben. Zum Auseinandernehmen (J) drehen Sie den Mixer, greifen Sie von innen hinein und halten Sie die Hülse am unteren Bereich der Antriebsachse fest.

Lösen Sie die Verschraubung im Boden mit Hilfe des Stopfers durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Nehmen Sie nacheinander die Verschraubung (19a), den Kunststoffsockel (19b) und den Behälter (19c) ab, so dass Sie nur noch die Antriebsachse mit Bodenplatte (19e) und Dichtung (19d) in der Hand halten.

Beim Zusammensetzen (K) gehen Sie wie folgt vor:

Halten Sie die Antriebsachse mit der Bodenplatte nach oben. Legen Sie die Dichtung auf die Bodenplatte. Stülpen Sie den Behälter über die Bodenplatte und achten Sie darauf, dass die Dichtung nicht verrutscht.

Legen Sie den Kunststoffsockel (19b) auf die Unterseite des Behälters, so dass die Nase am Kunststoffsockel in der Ausnehmung im Boden des Behälters sitzt.

Befestigen Sie alle Teile durch Drehen der grauen Verschraubung (19a) mit Hilfe des Stopfers im Uhrzeigersinn.

Pflegehinweise für die Edelstahl-Rührschüssel

- Vor dem ersten Gebrauch heiß spülen und gut abtrocknen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm (kein Scheuerschwamm) oder Bürste schonend entfernen.
- Bei Reinigung in der Spülmaschine die Rührschüssel möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können. Vermeiden Sie eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers.
- Rührschüssel gut abgetrocknet aufbewahren.

Reinigung

Immer erst den Motor abschalten und den Netzstecker ziehen.

Motorblock (1) nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen – mit Speiseöl entfernen.

Das Knetwerkzeug (6) und Getriebeteil (7) spülen Sie bitte nur von Hand. Sie dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Alle anderen Teile können Sie bis 65 °C in der Spülmaschine reinigen.

Schwer zugängliche Stellen, z. B. die Buchse auf der Innenseite des Deckels q, reinigen Sie mit dem Spatel (8).

Falls nötig, reinigen Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit einer Bürste.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.



English

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

The Braun KM3050 kitchen machine system fulfils highest demands for kneading, mixing, stirring, whipping, chopping, slicing, shredding and grating, simply and quickly.

Read all instructions carefully before using this product.

Important

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storage.
-  The blades are very sharp! Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blade from the bowl before removing the processed food.
- Make sure that your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Do not use any part in the microwave oven.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Safety fuse







The control lamp (2) flashes to indicate that the motor is overloaded and will soon switch off. As soon as the safety fuse has switched off the

motor, the control lamp (2) is constantly lit up. Turn the appliance off with the motor switch (3) (switch position «O»). Wait approximately 15 minutes to allow the motor to cool off. Then switch the appliance on again using the motor switch (3) (position «I/on»). If the control lamp (2) should light up again and the motor does not start, repeat the cooling procedure as described above.

Important: If the motor has automatically switched itself off because of an overload, the appliance can only be switched back on with the motor switch (3) if it had been switched off (position «O») with this switch before.

Speed regulator

It is recommended to select the speed first with the variable, electronic speed regulator (5) and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

Attachment	Recommended speed range*
Mixing bowl	
 Whisk attachment	7 ... 15
 Mixing attachment	5 ... 15
 Kneading attachment	1 ... 7
Food processor bowl	
 Blade	7 ... 15
 Discs	1 ... 15
Liquidiser goblet	
	7 ... 15

* see sticker for housing

Pulse mode

The pulse mode is useful for the following applications:

- Carefully adding flour to doughs so as not to affect their creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.
- Chopping delicate and soft food, e.g. eggs, onions.

Turn the motor switch (3) to the «**P**» position in order to start the automatic pulse mode. This causes short bursts of operation of identical length at the chosen speed. The function «**P**» is switched off by switching the appliance off (motor switch (3) at «O»).

The manual pulse mode «**P**» is operated by pressing the button (4) when the appliance is switched off (motor switch on «O»). Using the manual pulse mode, you can vary the length of the pulses. The appliance operates at the chosen speed as long as the button (4) is pressed down. When the button is released, the motor will stop.

Caution: max. 15 pulses per minute

Overview:

Basic unit

- 1 Motor block
- 2 Control lamp for safety fuse
- 3 Motor switch (constant operation/on: «I», off: «O», automatic pulse: «**P**»)
- 4 Press button for manual pulse
- 5 Electronic speed regulator (variable 1 – 15, also with pulse mode)

- 6 Kneading attachment
- 7 Drive arm
- 7a Mixing attachment
- 7b Whisk attachment
- 8 Spatula
- 9 Filling tube
- 10 Lid
- 11 Mixing bowl (stainless steel)

Attaching and removing the mixing bowl and the lid

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning»).

For safety reasons, always carry or lift the appliance with both hands.

- a Place the bowl (11) onto the motor block (1) so that the markings on the bowl match those on the motor block. Turn the bowl clockwise until it clicks.
- b/c Push the attachment needed as far as possible onto the drive shaft in the bowl.
- d Place the lid on the bowl so that the arrow on the lid matches the arrow on the bowl. Then turn the lid clockwise until the nozzle (lug) on the lid enters the safety lock on the motor block and audibly snaps into place. To remove, turn the lid anti-clockwise.

The filling tube (9) has to be inserted into the lid's opening so that the higher rim is facing the inside. It allows more convenient adding of ingredients while processing.

Double safety lock: The motor can only be started if both the bowl and the lid are locked into place. The lid can only be removed from the bowl, if the motor is switched off.

When the appliance is switched off, turn the lid (10) anti-clockwise and lift it off. Take out the attachment. Turn the bowl anti-clockwise to lift it off.

Using the Mixing bowl

Use the Mixing bowl (max. capacity 4 l) for kneading, mixing, stirring and whipping.

Kneading

The kneading attachment (6) is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries. It is not suitable for making cake dough. For cake dough, use the mixing attachment (7a).

Place all ingredients into the dough bowl (11) after the kneading attachment has been assembled.

For speed applications see table V.

Recipe examples:

Yeast dough (bread, cake)

Flour quantity:	min. 250 g / max. 2 kg plus ingredients
Speed 3–7	3 to 5 minutes

First, place the flour and then all other ingredients into the mixing bowl, including e.g. dry yeast, raisins, candied peel and almonds.

Put on the lid and choose speed 3 to 7. Then set the motor switch on constant operation

(position «I»). Add liquids at once through the filling tube (9) while the motor is running.

Pasta dough

Flour quantity: min. 250 g / max. 1 kg
Speed 1–7 approx. 3.5 minutes

Place the flour and other ingredients into the dough bowl – except water. Pour the required amount of water through the filling tube (9). Do not add any water after the dough has formed into a ball as the water will not be evenly absorbed.

Kneading pastries

Flour quantity: min. 250 g/max. 750 g
Speed 5–7 approx. 2.5 minutes

Place the flour into the dough bowl and then add all the other ingredients. For good results, do not use warm, soft butter. The pastry is ready when it has formed into a ball and has been kneaded for a short time after that. The processing time (approx. 2.5 mins) depends on the dough quantity. The pastry will become too soft if it is kneaded for too long.

Mixing, stirring, whipping

Use the mixing attachment (7a) for mixing cake mixtures, butter cream and mashed potatoes etc. Add ingredients into the bowl only after having inserted the mixing attachment.

Maximum quantity: 1 kg flour (or less if recipes included many other ingredients).

Speed 5–15

Push the mixing attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the mixing bowl (c). Then lock the lid onto the mixing bowl (d).

Processing instructions:

The butter should neither be too hard nor too soft. When making mashed potatoes, use very hot ingredients and warm the universal bowl beforehand with hot water. Slowly mash the peeled, boiled potatoes (speed 5–7, approx. 1 min). Then pour in the hot milk through the filling tube (9) and beat quickly (speed 11–14).

Use the whisk attachment (7a) for whipping or cream or egg-whites or for making sponges.

Add ingredients into the bowl only after having inserted the whisk.

Do not use the whisk attachment for cake mixtures.

Maximum quantity:	Speed
Cream – 700 ml	9–11
Egg-whites – 8 (approx. 240 ml)	15
Sponge – from 7 eggs	15

Push the whisk attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the mixing bowl (c). Then place the lid onto the mixing bowl (d).

Using the Food Processor Bowl

Use the food processor bowl for mixing, chopping, cutting with the universal blade or, when using the discs (16) for slicing, shredding, grating.

- 12 Lid with filling tube and pusher
- 13 Protective cover
- 14 Universal blade

- 15 Food processor bowl
- 16 Discs
 - a French fries disc
 - b Julienne disc
 - c Reversible slicing disc
 - d Reversible shredding disc
 - e Grating disc
 - f Disc carrier

All attachments for use with the food processor bowl with the grey drive shaft are grey.

Maximum capacity: 2 l liquid (for milk-shakes 1.5 l).

Small quantities should preferably be processed in the liquidiser jug (19) with blade (18).

Universal blade (14)

The universal blade can be used for mixing, chopping, cutting, but also for kneading dough (e.g., yeast dough, max. 1 kg flour plus ingredients, speed 2–7, approx. 3 mins).

For speed applications see table V.

Protective cover (13)

Before use, remove the plastic cover by standing the universal blade with the cover on the table and pressing the knob downwards until the protective cover loosens (A). The universal blade can only be placed into the food processor bowl (15) without its cover (B). After use, replace the cover by standing the universal blade on the table. The symbol on the cover must be over the higher part of the universal blade.

Slip the protective cover over the knob and hold the cover with one hand. Pull the knob hard with the other hand until the universal blade engages with the cover (C). Only take hold of it by the plastic knob. Place all ingredients into the food processor bowl after attaching the universal blade. Liquid ingredients may be added through the filling tube while the motor is running. After use, always remove the universal blade before removing the processed food.

Recipe examples:

Dried Fruit in Vanilla-Honey (as a pancake stuffing or spread)

Chill 1 kg creamy honey and chopped dried fruit (500 g prunes, 500 g dried figs) in the fridge. Fill honey and dried fruit into the food processor bowl and chop for 15 seconds at max. speed, then add 400 ml vanilla-flavoured water and resume chopping for 3 seconds.

Blending soups, milk-shakes etc.

Speed 7–15 appr. 30 seconds

At maximum capacity of 2 l use speed 8 (to avoid risk of frothing over).

Shakes (maximum 1.5 l): cut fruits, fill in and pre-mix at speed 15, then add liquid at speed 7 and mix.

Please note that milk easily frothes over when mixed; use lower quantity accordingly.

Cutting, chopping

Speed 1–15

Discs

- 16a French fries disc
- 16b Julienne disc
- 16c Reversible slicing disc
- 16d Reversible shredding disc
- 16e Grating disc

Place the disc needed onto the disc carrier (16f) and turn the disc anti-clockwise in the

direction of the arrow (D) until it engages.

Remove by turning clockwise.

Push the disc carrier with the disc onto the drive shaft in the food processor bowl as far as possible (E). Then place the lid onto the food processor bowl and lock it (F).

When using discs, always turn the motor switch to constant operation (position «I»). When processing juicy or soft ingredients, you will obtain better results at a lower speed. Hard foods should be processed at a higher speed. When adding ingredients through the filling tube (G), always use the pusher. Never reach into the filling tube when the motor is running.

Discs (16a, b):

For the most even results, push the food to be processed into the filling tube when the appliance is switched off.

Discs (16c, d, e):

Food can be pushed into the filling tube while the motor is running.

For speed applications see table VI.

French fries disc (16a)

Speed 1–7

The writing must be facing the user. For best results, fill 4–5 raw potatoes into the filling tube at once.

Processing examples: raw potatoes, celery.

Julienne disc (16b)

Speed 1–7

The writing must be facing the user. This disc cuts vegetables into strips. If you push the vegetables into the filling tube vertically, the strips will be shorter. If you push them in at a slant or horizontally, the strips will be longer.

Processing examples: cucumbers, carrots, beetroot, radishes, celery, kohlrabi, raw potatoes.

Reversible slicing disc (16c)

Speed 1–7

It can be used from both sides (coarse/fine).

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, leeks, salami, bananas, tomatoes, mushrooms, radishes, lettuce (rolled up tightly), celery.

Processing examples (fine): cucumbers, cab-bage, raw potatoes, carrots, onions, salami, radishes.

Reversible shredding disc (16d)

Speed 1–15

This disc can be used from both sides (coarse/fine).

Soft foods (e.g., cucumbers) should be processed at speed 1–7, hard foods can be shredded at a speed up to 15.

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, beetroot, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

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

Grating disc (16e)

Speed 7–15

The writing must be facing the user.

Processing examples: raw potatoes (e.g., for potato pancakes), horseradish, parmigiano cheese (hard).

Using the Liquidiser goblet

Use the liquidiser goblet for **mixing, chopping and cutting small quantities**.

Maximum capacity: 1l liquid (for milk-shakes 750 ml).

For speed applications see table VII.

- 17 Lid
- 18 Blade
- 19 Liquidiser jug
 - a Screw fastening
 - b Plastic ring
 - c Chopper/mixer bowl
 - d Seal
 - e Drive shaft with bottom

Larger quantities should preferably be processed in the food processor bowl (11) with the universal blade.

Important: The maximum processing time in the liquidiser goblet is 1 minute. (Liquids may be processed longer).

Place all ingredients into the liquidiser goblet after having inserted the blade.

Liquids can only be added through the hole in the lid if the motor is running. After use, always remove the blade from the jug before removing the processed food.

Blending of soups, milk-shakes, baby food etc.

Speed 1–15 approx. 1 min

Cut the fruits for milk-shakes into smaller pieces and process it before adding liquid. Maximum capacity: 750 ml liquid, otherwise it could froth over.

Hot foods can also be blended in this heat-resistant jug. Baby food remains warmer if the liquidiser goblet is warmed with hot water beforehand.

Chopping

Speed 1–15 auto-pulse

Processing examples:

Parsley, garlic, onions or nuts can be chopped, as well as hard bread rolls for bread-crumbing and meat.

Do not chop: chocolate, parmigiano cheese, ice, hard spices or coffee.

Assembling and Disassembling

Lid

For cleaning, remove the seal from the inside of the lid (H). Please replace the dry seal so that the plastic clips in the lid fit into the groove of the seal (19d).

Blade

To insert the blade into the jug, press it onto the drive shaft until it clicks (I).

Remove the blade from the jug by taking hold of the knob and, while pressing down with your thumb, pulling it off the drive shaft (19e).

Liquidiser goblet

Remove the blade as described above. To disassemble the jug (J), first turn it upside down, reach into it with one hand and hold the plastic base of the drive shaft.

Then, using the pusher, unscrew the fastening of the bottom by turning anti-clockwise.

Take off the screw fastening (19a), the plastic ring (19b) and the jug (19c) one after the

other, so that finally, you only hold the drive shaft (19e) with bottom and seal (19d) in your hand.

To re-assemble, please proceed in the reverse order (K): Place the seal onto the lower side of the drive shaft bottom.

Turn the jug upside down and place the opening in the jug bottom over the seal on the drive shaft bottom. Please, be careful not to dislocate the seal.

Place the plastic ring (19b) onto the jug bottom so that the projection on the plastic ring engages with the groove in the bottom of the jug (next to handle). Fasten all of these parts by turning the screw fastening (19a) clockwise by means of the pusher.

Care and cleaning instructions for the stainless steel mixing bowl

- Rinse in hot soapy water before first use.
- Rinse in hot soapy water as soon as possible after use, especially after processing very salty food.
- Stubborn food residues should be soaked and removed with a sponge (do not use a scouring pad) or brush.
- When cleaning in a dishwasher, remove the stainless steel bowl from the dishwasher as soon as the cleaning program is finished in order to prevent stains from remaining water drops. Be careful to avoid an overdose of cleaner and decalcifier.
- Carefully dry the bowl before storing it away.

Cleaning

Always switch off the motor first and then unplug the appliance before cleaning. Clean the motor block (1) with a damp cloth only.

Some types of food (e.g., carrots) can lead to discolouration; wipe off first with cooking oil before washing.

The kneading attachment (6) and the drive arm (7) should only be cleaned manually.

Do not immerse in water. All other parts can be washed in the dishwasher at a maximum temperature of 65 °C.

Parts which are difficult to reach, e.g., the indentation on the inside of the lid should be well cleaned with the spatula (8) and a brush if necessary.

Do not use sharp objects for cleaning.

Subject to change without notice.

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

