

# BRAUN

## MultiMix 3



Type 4644

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

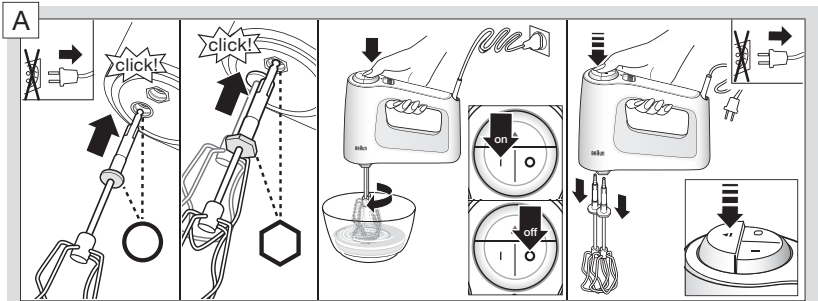
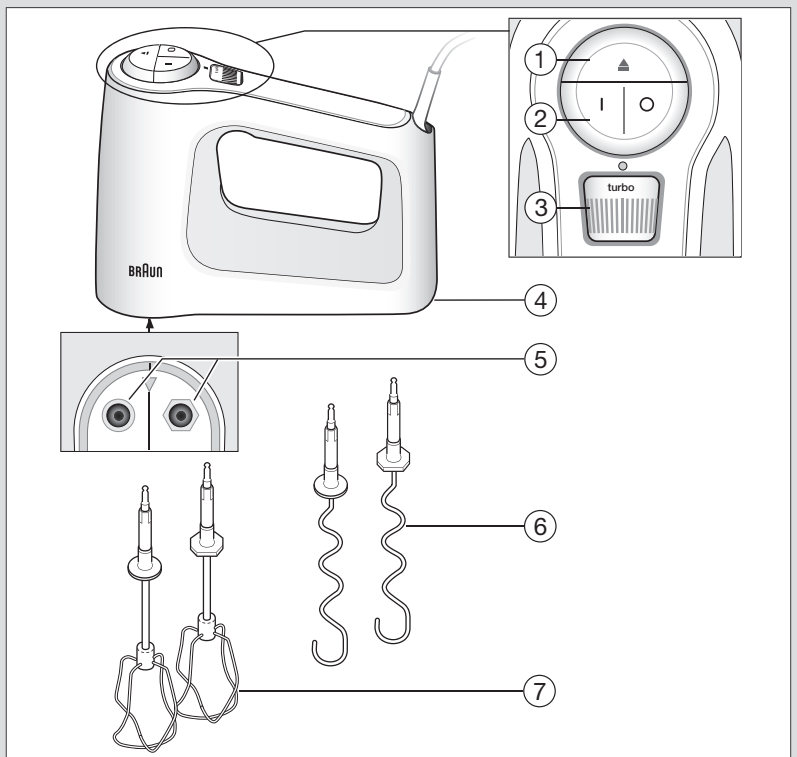
HM 3000

Deutsch	4
English	6
Français	8
Español	10
Português	12
Italiano	14
Nederlands	16
Dansk	18
Norsk	20
Svenska	22
Suomi	24
Polski	26
Český	28
Slovenský	30
Magyar	32
Hrvatski	34
Slovenski	36
Türkçe	38
Română (RO/MD)	40
Ελληνικά	42
Қазақ	44
Русский	47
Українська	50
عربي	53

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

5722210094/02.15 HM 3000 INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/  
HU/HR/SL/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





# 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.

## Vor dem Gebrauch

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

### Vorsicht!

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt 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 darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Gerät und Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.

## Gerätebeschreibung

- 1 Auswurfaste
- 2 Ein-/Ausschalter (I = Ein, 0 = Aus)
- 3 Geschwindigkeitsregler
- 4 Motorteil
- 5 Buchsen für Rührbesen / Knethaken
- 6 Knethaken
- 7 Rührbesen

### Maximale Verarbeitungszeit:

Mit den Knethaken 5 Minuten

Mit den Rührbesen 15 Minuten

**Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch – siehe Kapitel «Reinigung».**

## Anwendung des Handmixers (A)

Verwenden Sie die Knethaken zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brandteigen. Verwenden Sie die Rührbesen zur Herstellung von Rühr- und Biskuitteigen, sowie zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml), Eiweiß und cremigen Massen.

- Knethaken (6) oder Rührbesen (7) wie dargestellt einsetzen.
- Zutaten in eine Schüssel geben.
- Je nach Anwendung durch Drehen des

Geschwindigkeitsreglers (3) die entsprechende Geschwindigkeitsstufe wählen (1 ... turbo). Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (3) die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.

- Gerät mit dem Schalter (2) ein- und ausschalten.
- Nach Gebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen durch Drücken der Auswurf-taste (1) entfernen.

#### Tipps:

- Für optimale Ergebnisse bei Rührteigen usw. Zutaten mit möglichst einheitlichen Temperaturen verwenden. Butter, Eier usw. einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- Schlagsahne wird voluminöser, wenn sie vor dem Aufschlagen gut gekühlt wird.
- Kartoffelpüree wird lockerer, wenn alle Zutaten möglichst heiß verwendet werden, z.B. Kartoffeln sofort nach dem Garen.

## Reinigung des Gerätes (B)

Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

- Das Motorteil (4) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Dieses Teil darf weder ins Wasser getaucht noch unter fließendes Wasser gehalten werden.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

### Rezeptbeispiel:

#### Vanille-Honig-Trockenpflaumen

(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 300 g Trockenpflaumen und 300 g cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf\*.
- Mixen Sie 10 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

\* (optionales Zubehör beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

Änderungen vorbehalten.

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

### Before use

---

**Please read the use instructions carefully before using this appliance.**

### Caution

- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 shall not be used by children.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks during operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.

### Description

- 1 Ejection button
- 2 On/off switch (I = on, 0 = off)
- 3 Speed selector
- 4 Motor part
- 5 Outlets for whisks / dough hooks
- 6 Dough hooks
- 7 Whisks

Maximum operating time:  
with the dough hooks 5 minutes  
with the whisks 15 minutes

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

### Using the handmixer (A)

The dough hooks are perfectly suited for kneading yeast dough, pasta dough, pastries, as well as for mixing heavy minced meat doughs. Use the whisks for mixing cake mixtures, sponges and mashed potatoes, as well as for whipping cream (minimum 100 ml cream), egg whites and creamy ingredients.

- Insert the dough hooks (6) or whisks (7) as illustrated.
- Put the ingredients into a bowl.
- Depending on the application, select speeds (1 ... turbo) by turning the speed selector (3). To avoid splashing, always start with a low speed setting, and then slowly increase the speed while operating.
- Press the on/off switch (2) to turn the appliance on and off.
- After use, unplug the appliance and eject the dough hooks or whisks by pressing the ejection button (1).

For best results:

- To obtain optimum results when making cake mixtures, etc. all ingredients should have the same temperature. Butter, eggs, etc. should be removed from the refrigerator some time before they are being used.
- Whipped cream has more volume, if the cream is well chilled before being whipped.
- Mashed potatoes will become more creamy, if all ingredients are being used as hot as possible (e.g. potatoes immediately after boiling).

## Cleaning the appliance (B)

Always unplug the appliance before cleaning.

- The motor part (4) should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse it in water or hold it under running water.
- All other parts can be cleaned in the dishwasher.

### Recipe example:

Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- Fill the chopper bowl\* with 300 g prunes and 300 g creamy honey.
- Chop 10 seconds at maximum speed.
- Add 100 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 3 seconds.

\* (available at Braun Service Centres; however not in every country)

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 a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



## For UK Only

### Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two year. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

### **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)

# Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

## Avant utilisation

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

### Attention

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation

de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenir mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des fouets et crochets durant l'utilisation pour éviter tout dommage physique. Ne pas toucher les éléments pendant leur fonctionnement.

### Description

- 1 Bouton eject
- 2 Bouton marche/arrêt  
(1 = marche, 0 = arrêt)
- 3 Variateur de vitesses
- 4 Bloc moteur
- 5 Ouverture pour fouets / crochets
- 6 Crochets
- 7 Fouets

Temps d'utilisation maximum :

Avec les crochets : 5 minutes

Avec les fouets : 15 minutes

**Veillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation – voir le paragraphe «Nettoyage».**

### Utilisation du mixeur (A)

Les crochets sont parfaits pour pétrir les pâtes à levure, pâtes maison, des pâtes à gâteaux et pour mixer avec des morceaux de viande. Utiliser les fouets pour les préparations de pâtes à gâteaux, pour réduire en purée les pommes de terre ou autres légumes, la crème fouettée (100 ml de crème minimum), pour monter les oeufs en neige (un blanc d'oeuf minimum) et autres préparations crémeuses.

- Insérer les crochets (6) ou les fouets (7) comme sur le dessin.



- Mettre les ingrédients dans le bol.
- Sélectionnez la vitesse selon l'application (1 ... turbo) en faisant tourner le sélecteur de vitesse (3). Pour éviter les éclaboussures, toujours commencer par une vitesse lente et ensuite augmenter la vitesse petit à petit pendant le fonctionnement.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt (2) pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et éjecter les crochets ou les fouets en appuyant sur le bouton eject (1).

Pour des résultats parfaits :

- Pour obtenir de meilleurs résultats dans la préparation de pâtes à gâteaux, etc. Tous les ingrédients doivent être à la même température. Enlever le beurre, les oeufs, etc du réfrigérateur peu de temps avant de les utiliser.
- La crème fouettée sera plus volumineuse si la crème est bien froide avant d'être fouettée.
- La purée de pomme de terre sera beaucoup plus crémeuse, si tous les ingrédients sont utilisés lorsqu'ils sont chauds (ex : prendre les pommes de terre directement après les avoir fait bouillir).

## Nettoyer l'appareil (B)

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

- L'organe moteur (4) ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau et ne le placez pas sous un courant d'eau.
- Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

### Exemple de recette :

Pruneaux à la vanille et au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

- Versez 300 g de pruneaux et 300 g de miel crémeux dans le bol du hachoir\*.
- Hachez pendant 10 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 100 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 3 seconde supplémentaire.

\* (disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

Sujet à modification sans préavis.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



# Español

Nuestros productos han sido diseñados para alcanzar los más altos niveles de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo aparato Braun.

## Antes de usar

**Antes de usar este aparato lea cuidadosamente todas las instrucciones.**

### Precaución

- Este aparato está diseñado para su uso doméstico exclusivamente y para procesar cantidades domésticas.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Conserve el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Mantenga manos, cabello, ropa, y también espátulas y otros utensilios, alejados de accesorios montadores y accesorios amasadores para prevenir daños personales. No se ponga en contacto con las piezas de movimiento mientras estén en funcionamiento.

### Descripción

- 1 Botón de extracción de accesorios
- 2 Botón encendido/apagado (1 = encendido, 0 = apagado)
- 3 Selector de velocidad
- 4 Motor
- 5 Aperturas para accesorios montadores / amasadores
- 6 Accesorios amasadores
- 7 Accesorios montadores

Tiempo máximo de funcionamiento:  
5 minutos con los accesorios amasadores 15 minutos con los accesorios montadores.

**Limpie todas las piezas antes de utilizarlo por primera vez; vea el párrafo «Limpieza».**

### Usando la mezcladora de mano (A)

Los accesorios amasadores están perfectamente indicados para amasar masas para pan, pasta, pastelería, además de mezclar gruesas masas de carne picada. Use el accesorio montador para mezclar preparados para pasteles, bizcochos y puré de patatas, además de nata montada (mínimo 100 ml. de nata), claras de huevo (mínimo 1 clara), y otros ingredientes cremosos.

- Introduzca el accesorio amasador (6) o accesorios montadores (7) como se muestra en el dibujo.
- Ponga los ingredientes dentro de un recipiente.
- Según la aplicación, seleccione las velocidades (1... turbo) girando el selector de velocidad (3). Para evitar

salpicaduras, siempre comience con el programa de velocidad más bajo, y luego lentamente aumente la velocidad mientras esté funcionando.

- Presione el botón encendido/apagado para encender y apagar el aparato.
- Cuando haya acabado de usar el aparato, desconecte el aparato y extraiga los accesorios amasadores o montadores presionando el botón de extracción de accesorios (1).

Para obtener un resultado óptimo:

- Para obtener unos resultados óptimos en la preparación de pastelería, etc. todos los ingredientes deberán estar a la misma temperatura. Mantequilla, huevos, etc. deberán ser sacados del frigorífico previamente antes de ser usados.
- La nata montada tendrá más volumen, si antes de ser montada está muy fría.
- El puré de patata será más cremoso si todos los ingredientes utilizados están tan calientes como sea posible (e.j. patatas recién cocidas).

## Limpiando el aparato (B)

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

- La parte motriz (4) debe limpiarse únicamente con un paño húmedo. No la sumerja en agua ni la sostenga bajo un chorro de agua.
- El resto de las partes pueden lavarse en el lavavajillas.

### Ejemplo de receta:

Ciruelas pasas con vainilla y miel (como relleno o para untar en tortitas):

- Llene el recipiente de la picadora\* con 300 g de ciruelas y 300 g de miel espesa.
- Triture durante 10 segundos a máxima velocidad.
- Añada 100 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante otros 3 segundos.

\* (disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los países).

No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.



## Português

Os nossos produtos foram desenhados por forma a cumprir os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que aprecie em pleno este seu novo aparelho Braun.

### Antes de utilizar o seu aparelho

Por favor leia atenta e completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

#### Precaução

- Este aparelho foi concebido unicamente para uso doméstico e para preparar quantidades normais para utilização doméstica.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas

quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.

- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação do mesmo fora do alcance das crianças.
- Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, bem como espátulas e outros utensílios, afastados das varas de bater e amassar, para evitar danos pessoais. Não toque nas partes móveis durante o funcionamento.

#### Descrição

- 1 Botão de extração de acessórios
- 2 Botão ligado/desligado (1 = ligado, 0 = desligado)
- 3 Selector de velocidade
- 4 Motor
- 5 Orifícios para varas de bater / amassar
- 6 Varas para amassar
- 7 Varas para bater

**Tempo máximo de funcionamento:**  
5 minutos com as varas para amassar  
15 minutos com as varas para bater

**Limpe todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez – consulte o parágrafo «Limpeza».**

#### Como utilizar a misturadora manual (A)

As varas para amassar são perfeitamente adequadas para amassar pão, pasta, pastelaria, bem como para misturar massas pesadas à base de carne picada. Utilize as varas para bater preparados para pastéis, bolos fofos e puré de batata, bem como chantilly (mínimo 100 ml. de nata), claras de ovos (mínimo 1 clara), e ingredientes cremosos.

- Introduza a vara para amassar (6) ou a

vara para montar (7) conforme ilustrado na figura.

- Coloque os ingredientes num recipiente.
- Dependendo da aplicação, selecione as velocidades (1 ... turbo) rodando o seletor de velocidade (3). Para evitar salpicos, inicie sempre com uma velocidade baixa, e aumente posteriormente durante o funcionamento.
- Prima o botão ligado/desligado para ligar e desligar o aparelho.
- Após a utilização, desligue o aparelho da tomada e retire as varas de bater ou amassar premindo o botão de extração de acessórios (1).

Para os melhores resultados:

- Para otimizar os resultados na preparação de bolos, etc., todos os ingredientes deverão estar à mesma temperatura. Manteiga, ovos, etc. deverão ser retirados do frigorífico algum tempo antes da sua utilização.
- As natas terão mais volume, se estiverem bem refrigeradas antes de bater.
- O puré de batata será mais cremoso se todos os ingredientes utilizados estiverem o mais quentes possível (por exemplo, batatas acabadas de cozer).

## Como limpar o aparelho (B)

Desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.

- A peça do motor (4) deve ser limpa apenas com um pano húmido. Não a submerja em água nem a segure debaixo de água corrente.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

### Exemplo de receita:

Ameixas com baunilha e mel (como recheio ou para barrar panquecas):

- Encha o recipiente do picador\* com 300 g de ameixas e 300 g de mel cremoso.
- Pique durante 10 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 100 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 3 segundos.

\* (disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



## Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

### Prima dell'utilizzo

**Prima di usare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni.**

#### Attenzione

- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.

- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere mani, capelli, abiti e utensili da cucina lontano dalle fruste per montare e da quelle per impastare durante l'utilizzo per evitare lesioni. Non toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.

#### Descrizione

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Interruttore acceso/spento (1 = acceso, 0 = spento)
- 3 Selettore di velocità
- 4 Corpo motore
- 5 Aggancio per fruste per montare / impastare
- 6 Fruste per impastare
- 7 Fruste per montare

#### Tempi massimi di utilizzo:

con le fruste per impastare 5 minuti  
con le fruste per montare 15 minuti

**Prima di utilizzare la prima volta, pulire tutte le parti – vedere il paragrafo «Pulizia».**

#### Come utilizzare lo sbattitore (A)

Le fruste per impastare sono perfette per lavorare impasti con lievito, pasta, impasti per dolci e per amalgamare impasti di carne tritata. Utilizzare le fruste per lavorare impasti per torte, pan di spagna e purè e per montare la panna (minimo 100 ml di panna), gli albumi (minimo 1 albume), e ingredienti cremosi.

- Inserire le fruste per impastare (6) o per montare (7) come illustrato.
- Mettere gli ingredienti in una ciotola.
- A seconda dell'applicazione, selezionare la velocità (1... turbo) ruotando il regolatore di velocità (3). Per evitare schizzi, iniziare sempre a velocità basse e poi aumentare lentamente la velocità durante l'utilizzo.

- Premere l'interruttore acceso/spento per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Dopo l'utilizzo, togliere la spina dalla corrente e rimuovere le fruste per impastare o per montare, premendo il tasto di espulsione (1).

Per risultati migliori:

- Per ottenere i migliori risultati nell'impastare le torte, ecc., tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura. Burro, uova, ecc.. vanno tolti dal frigorifero prima di iniziare ad usarli.
- La panna montata diventa più soffice se la panna viene utilizzata fredda.
- Il purè diventa più morbido, se tutti gli ingredienti vengono utilizzati caldi (ad es. le patate appena bollite).

## Pulire l'apparecchio (B)

Staccare sempre la corrente, prima di pulire l'apparecchio.

- Pulire il corpo motore (4) esclusivamente con un panno umido. Non immergere né tenere sotto acqua corrente il corpo motore.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoglie.

### Esempio di ricetta:

Prugne secche con miele e vaniglia (come farcitura per pancake o da spalmare):

- Riempire la ciotola del tritatutto\* con 300 g di prugne secche e 300 g di miele cremoso.
- Tritare per 10 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 100 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per altri 3 secondi.

\* (disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

Salvo cambiamenti.

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



## Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

## Vóór gebruik

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

### Waarschuwing:

- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige

gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Hou, om persoonlijk letsel te voorkomen, handen, haar en kleren alsook spatels en andere materialen uit de buurt van gardes en deeghaken als het apparaat is ingeschakeld.

## Beschrijving

- 1 Eject-knop
- 2 Aan/uit-schakelaar (I = aan, 0 = uit)
- 3 Snelheidsregelaar
- 4 Motorgedeelte
- 5 Openingen voor gardes / deeghaken
- 6 Deeghaken
- 7 Gardes

### Maximale gebruikstijd

Met de deeghaken 5 minuten

Met de gardes 15 minuten

**Maak alle onderdelen schoon voor u het toestel voor de eerste maal gebruikt - zie alinea «Schoonmaken».**

## Gebruik van de handmixer (A)

De deeghaken zijn uiterst geschikt voor het kneden van zowel brooddeeg, pasta-deeg, taartdeeg als voor het mengen van zwaar gehakt. Gebruik de gardes voor het mixen van cakebeslag, biscuitdeeg en aardappelpuree. Voor het kloppen van slagroom (minimaal 100 ml. room), eiwit (minimaal 1 eiwit) en romige ingrediënten.

- Plaats de deeghaken (6) of gardes (7) zoals afgebeeld.
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Afhankelijk van de toepassing, selecteert u de snelheid (1 ... turbo) door te draaien aan de snelheids-



keuzeschakelaar (3). Begin, om spatten te voorkomen, altijd op een lage snelheid en voer dit vervolgens op.

- Druk op de aan/uit-schakelaar (2) om het apparaat aan en uit te schakelen.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en werp de deeghaken of gardes uit door op de eject-knop te drukken.

Voor de beste resultaten:

- Voor een optimaal resultaat bij het maken van cakebeslag etc, dienen alle ingrediënten dezelfde temperatuur te hebben. Boter, eieren etc. moeten enige tijd van te voren uit de koelkast worden gehaald voordat ze worden gebruikt.
- Slagroom krijgt meer volume wanneer de room goed is gekoeld voordat het wordt geklopt.
- Aardappelpuree zal romiger worden als alle ingrediënten zo heet mogelijk worden gebruikt (bijv. aardappelen direct na het koken).

## Schoonmaken van het apparaat (B)

Trek altijd voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

- Het motordeel (4) mag enkel gereinigd worden met een vochtige doek. Dompel het niet onder in water en houd het ook niet onder stromend water.
- Alle andere onderdelen kunnen gereinigd worden in de vaatwasser.

### Voorbeeld van een recept:

Pruimen met vanille en honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

- Vul de hakkom\* met 300 g gedroogde pruimen en 300 g romige honing.
- Hak gedurende 10 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 100 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak opnieuw gedurende 3 seconde.

\* (verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

Wijzigingen voorbehouden.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



# Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de højeste krav, hvad angår kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

## Før ibrugtagning

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

### Advarsel

- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.

- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Hold hænder, hår, tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra piskeris og dejkroge under brugen for at undgå personskade. Bevægelige dele må ikke berøres under driften.

### Beskrivelse

- 1 Frigørelsesnøgle
- 2 Tænd-/slukkkontakt (1 = tænd, 0 = sluk)
- 3 Hastighedsvælger
- 4 Motordel
- 5 Åbninger til piskeris/dejkroge
- 6 Dejkroge
- 7 Piskeris

Maksimal anvendelsestid:

5 minutter med dejkroge  
15 minutter med piskeris

**Rengør alle dele, før de bruges første gang – se afsnittet «Rengøring».**

### Brug af håndmikseren (A)

Dejkrogene er yderst velegnede til at ælte gærdej, pastadej og småkagedej samt til at røre kødfars. Piskerisene anvendes til at røre let dej som f.eks. sandkagedej eller kartoffelmos samt til at piske flødeskum (minimum 1 dl fløde), æggehviter (mindst 1 æggehvide) og cremede ingredienser.

- Isæt dejkrogene (6) eller piskerisene (7), som vist på tegningen.
- Hæld ingredienserne i en skål.
- Alt efter anvendelse vælges hastigheden (1... turbo) ved at dreje på hastighedsvælgeren (3). Start altid med en lav hastighed for at undgå at sprøjte og øg derefter langsomt hastigheden, mens apparatet kører.
- Tryk på tænd-/slukkkontakten for at tænde og slukke for apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug og frigør dejkrogene eller piskerisene ved at trykke på frigørelsesnøglen (1).

For de bedste resultater:

- For at få det bedste resultat, når du rører kagedej etc., skal alle ingredienser have samme temperatur. Smør, æg, etc. bør tages ud af køleskabet i god tid inden brug.
- Flødeskum bliver mere fyldigt, hvis fløden er afkølet, når den piskes.
- Kartoffelmos bliver mere cremet, hvis alle ingredienserne er så varme som muligt (dvs. kartoflerne moses umiddelbart efter kogning).

## Rengøring af apparatet (B)

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før apparatet rengøres.

- Motordelen (4) må kun rengøres med en fugtig klud. Undgå at nedsænke motordelen i vand eller holde den under rindende vand.
- Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskine.

### Opskriftseksempler:

#### Vanille-honning svesker

(som pandekagefyld):

- Fyld skålen\* med 300 g svesker og 300 g cremet honning.
- Hak i 10 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 100 ml vand (med vanillesmag).
- Gentag hakning i 3 sekunder.

\* (fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



## Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

## Før bruk

**Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.**

### Advarsel

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Trekk alltid ut stikkkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- For å unngå skader, må du holde hender, hår, klær og kjøkkenredskaper unna vispen og deigkrokene når apparatet er i bruk. Ikke kom i kontakt med apparatets bevegelige deler når det er påslått.

### Beskrivelse

- 1 Utløserknapp
- 2 På/av-bryter (1 = på, 0 = av)
- 3 Hastighetsvelger
- 4 Motordel
- 5 Festeåpning for visp/deigkroker
- 6 Deigkroker
- 7 Visper

#### Maksimal brukstid:

med deigkroker – 5 minutter  
med visper – 15 minutter

**Vennligst rengjør alle deler før førstegangs bruk – se avsnitt «rengjøring».**

### Slik bruker du håndmikseren (A)

Deigkrokene er velegnet til å elte gjærdeig, pastadeig og butterdeig, samt til å blande kjøttdeig. Bruk vispene for å blande kakedeiger, mikse sukkerbrød og potetmos, og til visping av krem (minimum 100 ml fløte), eggehviter (minimum 1 eggehvite) og kremete ingredienser.

- Sett i deigkrokene (6) eller vispene (7) som vist.
- Ha ingrediensene i en bolle.
- Avhengig av apparat, velg hastighet (1 ... turbo) ved å dreie på hastighetsvelgeren (3). For å unngå sprut, må du alltid starte på laveste hastighetsinnstilling og deretter øke farten gradvis.
- Trykk på på/av-knappen for å slå apparatet på og av.

- Etter bruk, trekkes kontakten ut og deigkrokene eller vispene løsnes ved å trykke på utløserknappen (1).

For best resultat:

- For å oppnå et optimalt resultat ved miksing av kakedeiger og lignende, bør alle ingrediensene ha samme temperatur. Smør, egg osv. bør tas ut av kjøleskapet en stund før de skal brukes.
- Krem får mer volum hvis fløten er godt avkjølt før den vispes.
- Meste poteter vil bli mer kremete hvis alle ingrediensene er så varme som mulig (for eksempel poteter umiddelbart etter at de er kokte).

## Rengjøring av apparatet (B)

Trekk alltid ut støpslet før rengjøring.

- Motordelen (4) skal kun rengjøres med en fuktig klut. Ikke nedsenk den i vann eller hold under rennende vann.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

### Eksempel på oppskrift:

Vanilje-honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

- Fyll hakkebollen\* med 300 g svisker og 300 g kremaktig honning.
- Hakk i 10 sekunder med maksimal hastighet.
- Tilsett 100 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett å hakke i 3 sekunder.

\* (tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

Med forbehold om endringer.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.



# Svenska

Våra produkter är konstruerade för att uppfylla de strängaste krav på såväl kvalitet som funktionalitet och formgivning. Vi hoppas att du kommer att få mycket nytta och glädje av din nya apparat från Braun.

## Före användning

Läs bruksanvisningen noga innan du använder produkten.

### Varning!

- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Denna apparat ska inte användas av barn.

- Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn.
- Håll händer, hår, kläder och husgeråd borta från vispar och degkrokar under drift för att undvika personskador. Vidrör inte rörliga delar under drift.

## Beskrivning

- 1 Utskjutningsknapp
- 2 Strömbrytare (I=på, O=av)
- 3 Hastighetsväljare
- 4 Motordel
- 5 Öppningar för vispar och degkrokar
- 6 Degkrokar
- 7 Vispar

### Maximal drifttid:

- 5 minuter med degkrokarna
- 15 minuter med visparna

**Rengör alla delar innan den första användningen – se kapitlet «Rengöring».**

## Använda handmixern (A)

Degkrokarna lämpar sig utmärkt för att knåda degar med jäst, pastadeg och kaksmeteroch även för att blanda tyngre pajfyllningar. Använd visparna till att blanda kaksmeter och göra potatismos, vispa grädde (minst 100 ml grädde), äggvitor (minst 1 äggvita) och krämiga ingredienser.

- Sätt i degkrokarna (6) eller visparna (7) enligt bilden.
- Lagg ingredienserna i en skål.
- Beroende på användning, välj hastigheterna (1 ... turbo) genom att vrida hastighetsväljaren (3). Börja alltid med en låg hastighet och öka sedan hastigheten långsamt under drift för att undvika stänk.
- Stäng av apparaten genom att trycka på strömbrytaren.
- Dra ur kontakten och skjut ut degkrokarna eller visparna genom att trycka på utskjutningsknappen, när du har använt apparaten färdigt.

För bästa resultat:

- För bästa möjliga resultat när du blandar kakmixar och liknande, bör alla

ingredienser ha samma temperatur. Smör, ägg etc. bör plockas fram ur kylskåpet en stund innan de ska användas.

- Vispad grädde får större volym om grädden är väl kyld innan den vispas.
- Potatismos blir krämigare om alla ingredienser är så varma som möjligt (exempelvis potatis direkt när de kokat färdigt).

## Rengöra apparaten (B)

Dra alltid ut kontakten ur eluttaget före rengöring.

- Motordelen (4) får endast rengöras med en fuktig trasa. Sänk inte ned den i vatten eller håll den inte under rinnande vatten.
- Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

### Receptexempel:

Vanilj-honung-plommon (som pannkaksfyllning eller pålägg):

- Fyll hackningsskålen\* med 300 g plommon och 300 g krämig honung.
- Hacka i 10 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 100 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 3 sekunder.

\* (finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

Kan ändras utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



# Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

## Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

### Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.

- Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa vispilöistä ja taikina-koukusta käytön aikana vahinkojen estämiseksi. Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana.

### Laitteen osat

- 1 Irrotuspainike
- 2 Virtakytkin  
(I = päällä, 0 = pois päältä)
- 3 Nopeusvalitsin
- 4 Moottoriososa
- 5 Vispilöiden/taikinakoukujen aukot
- 6 Taikinakoukut
- 7 Vispilät

Enimmäiskäyttöaika:  
taikinakoukuilla 5 minuuttia  
vispilöillä 15 minuuttia

**Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa – katso kohta «Puhdistus».**

### Käsivatkaimen käyttö (A)

Taikinakoukut soveltuvat erinomaisesti hiiva-, pasta- ja voitaikainoiden vaivaamiseen sekä lihamureketaikainoiden sekoittamiseen. Käytä vispilöitä kakkutaikainoiden, vanukkaiden ja perunamuusin sekoittamiseen sekä kermavaahdon (vähintään 100 ml kermaa), munanvalkuaisien (vähintään 1 munanvalkuainen) ja kermaisten seosten vatkaamiseen.

- Asenna taikinakoukut (6) tai vispilät (7) kuvassa osoitetulla tavalla.
- Laita raaka-aineet kulhoon.
- Valitse nopeus (1 ... turbo) käyttökohteen mukaan kääntämällä nopeussäädintä (3). Vältä roiskeita aloittamalla alhaisella nopeudella ja lisäämällä nopeutta hitaasti käytön aikana.
- Käynnistä ja sammuta laite painamalla virtakytkintä.
- Irrota käytön jälkeen laitteen pistoke pistorasiasta. Irrota taikinakoukut tai vispilät painamalla irrotuspainiketta (1).



Parhaat tulokset:

- Ihanteellinen lopputulos esimerkiksi kakkutaikinoita sekoittaessa saadaan, kun kaikki aineet ovat saman lämpöisiä. Voi, kananmunat jne. tulee ottaa pois jääkaapista jonkin aikaa ennen käyttöä.
- Kermavaahdosta tulee kuohkeampaa, jos vatkaamiseen käytetään kylmää kermaa.
- Perunamuusista tulee kermaisempaa, jos kaikki aineet ovat mahdollisimman kuumia (esim. perunat lisätään välittömästi keittämisen jälkeen).

## Laitteen puhdistaminen (B)

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

- Moottoriosan (4) saa puhdistaa vain kostealla liinalla. Älä upota veteen tai pidä sitä juoksevan veden alla.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa.

### Esimerkkiresepti:

Vaniljahunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):

- Täytä pilkontakulho\* 300 grammalla luumuja 300 grammalla pehmeää hunajaa.
- Pilko 10 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 100 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka pilkkomista 3 sekuntia.

\* (saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.



# Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby spełniać wszelkie wymagania dotyczące jakości, funkcjonalności i estetyki. Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia z użytkowania nowego urządzenia.

## Przed użyciem

**Proszę uważnie i całkowicie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem używania urządzenia.**

### Uwaga

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do przetwarzania domowych ilości.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbiierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpięty wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem. Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być

wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dłonie, włosy, odzież, jak również inne rzeczy trzymaj z dala od końcówek ubijających oraz końcówek do wyrobienia ciasta, celem ochrony użytkownika przed zranieniem. Nie dotykać części ruchomych podczas pracy z urządzeniem.

### Opis

- 1 Przycisk zwalniający
- 2 Przycisk włączone/wyłączone (1 = włączone, 0 = wyłączone)
- 3 Pokrętko regulacji prędkości
- 4 Blok silnika
- 5 Otwory do końcówek ubijających i do mieszania ciasta
- 6 Końcówki do mieszania ciasta
- 7 Końcówki ubijające

Maksymalny czas pracy bez przerwy:  
z końcówkami do mieszania ciasta 5 minut  
z końcówkami ubijającymi 15 minut

**Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić jego wszystkie elementy składowe – patrz paragraf «Czyszczenie».**

## Używanie miksera (A)

Końcówki do mieszania ciasta są idealnie przystosowane do mieszania ciasta drożdżowego, ciasta na pizzę jak również do miksowania potraw mięsnych o małym rozdrobnieniu. Końcówek ubijających możesz używać przy przygotowywaniu ciast, puree jak również do ubijania piany (minimalnie 100ml), kogla-mogla (z minimum jednego białka), czy innych składników różnorodnych kremów.

- Umieść w otworach końcówki do mieszania ciasta (6) lub ubijające (7) w sposób pokazany na rysunku.
- Umieść składniki w misce.
- Dobierz prędkość (1 ... turbo) do wybranego zastosowania, obracając przełącznik prędkości (3). Celem uniknięcia rozpryskiwania zawsze rozpoczynaj pracę na niższej prędkości, stopniowo zwiększając ją do wymaganej.
- Wciśnij przycisk włączone/wyłączone, celem włączenia lub wyłączenia urządzenia.
- Po zakończeniu pracy, odłącz urządzenie z sieci i zdejmij końcówki poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego (1).

Aby uzyskać najlepsze wyniki:

- Celem osiągnięcia najlepszych rezultatów podczas przygotowywania np. ciasta upewnij się, że wszystkie składniki posiadają podobną temperaturę. Masło, jajka oraz inne składniki przechowywane w lodówce, powinny być wyjęte z lodówki odpowiednio wcześniej przed ich użyciem.
- Krem ma większą puszystość, jeżeli przed ubijaniem, jego składniki zostaną dokładnie wymieszane.
- Puree będzie bardziej kremowe, jeżeli wszystkie jego składniki zostaną użyte, gdy są jeszcze gorące (np. ziemniaki zaraz po wyjęciu z gotowania).

## Czyszczenie urządzenia (B)

Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci zanim przystąpisz do czyszczenia.

- Element zawierający silnik (4) należy czyścić, używając tylko wilgotnej szmatki. Nie wolno zanurzać go w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.
- Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce.

### Przykładowy przepis:

Suszone śliwki z wanilią i miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

- Do misy do siekania\* włożyć 300 g suszonych śliwek i 300 g kremowego miodu.
- Siekać przez 10 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 100 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez następne 3 sekundy.

\* (dostępne w serwisowych Braun)

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.



# Český

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

## Před použitím

**Před použitím přístroje si prosím přečtete pečlivě celý tento návod k použití.**

### Upozornění

- Tento spotřebič je určen pouze pro použití a zpracování obvyklého množství v domácnosti.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.

- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Udržujte přístroj a přívodní šňůru mimo dosah dětí.
- Držte ruce, vlasy, oblečení, stejně jako vařečku či jiné kuchyňské náčiní v dostatečné vzdálenosti od metel a hnětacích háků, když je přístroj v provozu, aby nedošlo k poranění či jiné nehodě. Když přístroj běží, nedotýkejte se pohyblivých částí.

### Popis

- 1 Uvolňovací tlačítko
- 2 Spínač zapnutí/vypnutí (1 = zapnuto, 0 = vypnuto)
- 3 Volič rychlosti
- 4 Motorová jednotka
- 5 Otvory pro šlehací metly / hnětací háky
- 6 Hnětací háky
- 7 Metly

Maximální doba provozu:

s hnětacími háky 5 minut  
se šlehacími metlami 15 minut

**Před prvním použitím očistěte všechny části – viz odstavec «Čištění».**

### Použití šlehacích a hnětacích nástavců (A)

Hnětací háky se perfektně hodí pro hnětení kynutého těsta, těsta na výrobu těstovin a pečiva, stejně jako pro promíchání mletého masa. Metly používejte pro šlehání piškotových těst, přípravu bramborového pyré, šlehačky (minimálně 100 ml smetany), sněhu z bílků (minimálně z 1 vejce) a různých krémů.

- Nasadte hnětací háky (6) nebo metly (7), jak je znázorněno na obrázku.
- Vložte přísady do nádoby.
- V závislosti na použití zvolte rychlosti (1... turbo) otočením voliče rychlosti (3). Abyste předešli vystřikování, vždy začínejte při nastavení na nižší rychlost

a pak postupně během provozu rychlost zvyšujte.

- Stisknutím spínače zapnutí/vypnutí přístroj zapnete a vypnete.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a po stisknutím uvolňovacího tlačítka (1) uvolněte hnětací háky nebo metly.

K dosažení nejlepších výsledků:

- Abyste dosáhli při přípravě piškotového těsta apod. optimální výsledky, měly by mít všechny přísady stejnou teplotu. Máslo, vejce atd. byste na nějakou dobu měli vyjmout z chladničky předtím, než je použijete.
- Šlehačka získá větší objem, pokud je smetana před šleháním dobře vychlazená.
- Bramborová kaše bude více krémovitá, pokud všechny použité ingredience budou co nejvíce horké (např. brambory ihned po uvaření).

## Čištění přístroje (B)

Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě.

- Část s motorem (4) čistíte pouze vlhkým hadříkem. Neponořujte ji do vody ani ji nevkládejte pod tekoucí vodu.
- Všechny ostatní části lze mýt v myčce nádobí.

### Příklad receptu:

Švestky s vanilkovým medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):

- Naplňte sekací nádobu\* 300 g švestek a 300 g krémového medu.
- Sekejte 10 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 100 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 3 sekundy.

\* (k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 68 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

# Slovenský

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby spĺňali najvyššie nároky na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Želáme Vám veľa potešenia pri používaní nového zariadenia značky Braun.

## Pred použitím prístroja

Pred uvedením zariadenia do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na použitie.

### Upozornenie

- Tento prístroj je určený na používanie a spracovanie obvyklého množstva v domácnosti.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vyťahujte elektrickú zástrčku.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Prístroj a napájací kábel udržiavajte mimo dosahu detí.
- Počas prevádzky zariadenia držte ruky, vlasy, oblečenie, rovnako ako varešku či iné kuchynské náradie v dostatočnej vzdialenosti od metličiek a hákov na miesenie, aby nedošlo k poraneniu či inej nehode. Keď je zariadenie v prevádzke, nedotýkajte sa pohyblivých častí.

### Popis

- 1 Uvoľňovacie tlačidlo
- 2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia (1 = zapnuté, 0 = vypnuté)
- 3 Ovládač rýchlosti
- 4 Motorová jednotka
- 5 Otvory pre šľahacie metličky / miesiace háky
- 6 Háky na miesenie
- 7 Metličky

Maximálna doba prevádzky:  
s hákmi na miesenie 5 minút  
so šľahacími metličkami 15 minút

**Pred prvým použitím všetky diely očistite – pozri kapitolu «Čistenie».**

### Použitie šľahacích a miesiacich nástavcov (A)

Háky na miesenie sa perfektne hodia na miesenie kysnutého cesta, cesta na výrobu cestovín a pečiva a taktiež na premiešanie mletého mäsa. Metličky používajte na šľahanie piškótového cesta, prípravu zemiakového pyrú, šľahačky (minimálne 100 ml smotany), snehu z bielkov (minimálne z 1 vajca) a rôznych krémov.

- Nasadte háky na miesenie (6) alebo metličky (7) ako je znázornené na obrázku.
- Vložte prísady do nádoby.

- V závislosti od aplikácie otáčaním voliča rýchlosti (3) zvolíte otáčky (1 ... turbo). Aby ste zabránili vystrekovaniu tekutého obsahu z nádoby, vždy začínajte nastavením na nižšiu rýchlosť a potom postupne počas prevádzky rýchlosť zvyšujte.
- Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia zariadenie zapnete a vypnete.
- Po použití zariadenia odpojte zariadenie od elektrickej siete a stlačením uvoľňovacieho tlačidla (1) uvoľnite metličku alebo háky na miesenie.

Najlepšie výsledky dosiahnete:

- Pri príprave piškótového cesta dosiahnete optimálne výsledky, ak všetky prísady budú mať rovnakú teplotu. Preto je potrebné maslo, vajcia, atď., vybrať z chladničky skôr, aby dosiahli určitú teplotu.
- Šľahačka získa väčší objem, pokiaľ je smotana pred šľahaním dobre vychladená.
- Zemiaková kaša bude krémovitejšia, pokiaľ všetky použité ingrediencie budú čo najhorúcejšie (napr. zemiaky ihneď po uvarení).

## Čistenie zariadenia (B)

Pred čistením vždy odpojte zariadenie od elektrickej siete.

- Motorovú časť (4) čistíte len vlhkou handričkou. Neponárajte ju do vody ani ju neumývajte pod tečúcou vodou.
- Všetky ostatné časti možno umývať v umývačke riadu.

### Príklad receptu:

Vanilkovo-medové sušené slivky (ako plnka do palacinek alebo nátierka):

- Naplňte misku na krájanie\* s 300 g sliviek a so 300 g krémového medu.
- Sekajte 10 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 100 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Pokračujte v sekaní ďalších 3 sekundy.

\* (toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 68 dB(A), čo predstavuje

hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.



# Magyar

Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionalitás és design elvárások kielégítésére tervezték. Reméljük, örömet elvi új Braun készülékében.

## Használat előtt

**Kérjük, hogy a készülék használata előtt alaposan olvassa el a használati utasítást.**

### Figyelem!

- A készüléket háztartásban történő felhasználásra tervezték, és csak háztartásban megszokott mennyiségeken használható.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó

útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak kábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Saját biztonsága érdekében a habverő- és a dagasztóegység használata közben ügyeljen arra, hogy a keze, haja, ruházata vagy bármely konyhai eszköz ne érjen a feldolgozóegységhez, mert az működése közben elkaphatja azokat.

### Leírás

- 1 Kioldó gomb
- 2 Be-/kikapcsoló (bekapcsolás = I, kikapcsolás = O)
- 3 Sebesség szabályzó
- 4 Motor
- 5 Csatlakozóníylás a habverők / dagasztókarok csatlakoztatásához
- 6 Dagasztókarok
- 7 Habverők

Maximális használati idő:  
dagasztókarokkal 5 perc  
habverőkkel 15 perc

**Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék alkatrészeit - lásd a «tisztítás» fejezetben.**

### A készülék kézi robotgépként történő használata (A)

A dagasztókarokat kelt, omlós, nudlitészták keveréséhez és pástétomok vágott hús készítéséhez használjuk.

A habverőket kevert és piskótátészták, krumplipüré elkészítéséhez, valamint tejszín felverésére (a legkisebb felverhető mennyiség 100 ml tejszín), tojásfehérje felverésére (legkisebb felverhető mennyiség 1 tojásfehérje) és krémekek kikeverésére használhatjuk.

- A dagasztókarokat (6), vagy a habverőket (7) csatlakoztassa a készülékhez az ábra szerint.



- A hozzávalókat helyezze egy tálba.
- A konkrét alkalmazási esettől függően válassza ki a megfelelő sebességet (1 ... turbó) a sebességválasztó gomb (3) elforgatásával. A kifröccsenés elkerülésére mindig alacsony beállítási fokozattal kezdje a műveletet, majd fokozatosan működés közben növelje a sebességet.
- Be és kikapcsoláshoz nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
- Használat után húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és a kioldó gomb (1) segítségével vegye ki a dagasztókarokat vagy a habverőket.

A legjobb eredmények érdekében:

- Kevert tészták készítésekor a hozzávalók lehetőleg azonos hőmérsékletűek legyenek az optimális eredmény elérése érdekében. A tojást, a vaját és hasonló élelmiszereket lehetőleg feldolgozás előtt már vegyük ki a hűtőgépből.
- A tejszínhab tovább tartja meg eredeti állagát, ha a tejszínt felverés előtt jól lehűtöttük.
- A krumplipüré lágyabb lesz, ha a burgonyát azonnal a kifőzés után használjuk fel.

## A készülék tisztítása (B)

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz.

- A motor-részt (4) csak nedves törlerönggyel szabad tisztítani. Nem szabad azt vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani.
- Az összes többi alkatrész tisztítható mosogatógépben.

### Példa egy receptre:

Vanília-méz-aszalt szilva (palacsinta töltelékként vagy péksüteményre kenve):

- Tegyen az aprítótálba\* 300 g aszalt szilvát és 300 g krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 10 másodpercig.
- Adjon hozzá 100 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást még 3 másodpercig.

\* (a Braun szervízközpontban beszerezhető opcionális tartozék; azonban nem minden országban kapható).

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétkosárba. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervízközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



# Hrvatski

Naši proizvodi dizajnirani su tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete i Vi uživati u korištenju svog novog Braun uređaja.

## Prije uporabe

Prije korištenja aparata, molimo pomno pročitajte uputstva za korištenje.

### Upozorenje

- Ovaj je uređaj oblikovan isključivo za uporabu u kućanstvu te za preradu količina namirnica potrebnih za kućanstvo.
- Ako se opskrbeni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.

- Uređaj i priključni kabel čuvajte izvan dosega djece.
- Kako biste spriječili ozljede pazite da nastavci za miješanje tijesta i mlaćenje ne zahvate ruke, kosu, odjeću, spatule ni druga kuhinjska pomagala. Ne dodirujte pokretne dijelove dok uređaj radi.

### Opis

- 1 Tipka za otpuštanje radnih dijelova
- 2 Prekidač za uključenje/isključenje promjenljive brzine (I = uključeno, 0 = isključeno)
- 3 Regulator brzine
- 4 Motorni dio
- 5 Otvori za nastavke za mlaćenje/miješanje tijesta
- 6 Nastavci za miješanje tijesta
- 7 Nastavci za mlaćenje

Maksimalno vrijeme upotrebe:  
s nastavcima za miješanje tijesta 5 minuta  
s nastavcima za mlaćenje 15 minuta

**Molimo očistite sve dijelove prije prve uporabe - vidjeti stavak «Čišćenje».**

### Rad s ručnim mikserom (A)

Nastavci za miješanje tijesta savršeno su prikladni za miješanje dizanog tijesta, tijesta za tjesteninu i kolače kao i za miješanje mljevenog mesa. Koristite nastavke za mlaćenje za mješanje lakših tijesta, biskvita, pirea od krompira kao i za vrhnje (minimalno 100 ml vrhnja), bjelanjaka (najmanje 1 bjelance i ostalih krema.

- Umetnite nastavke za miješanje tijesta (6) ili mlaćenje (7) kao što je pokazano na slici. Stavite namirnice u zdjelu.
- Ovisno o primjeni, brzine birate (1 ... turbo) okretanjem izbornika brzine (3). Izbjegnite prskanje tako što ćete uvijek početi s malom brzinom i postupno povećavati brzinu tijekom korištenja.
- Pritisnite dugme uključiti/isključiti kako biste uključili ili isključili uređaj.

- Nakon upotrebe izvucite utikač iz utičnice i pritiskom na dugme za otpuštanje radnih dijelova otpustite nastavke za mlaćenje ili miješanje (1).

Za optimalni učinak:

- Kako biste postigli najbolje rezultate kod pripreme kolača sve namirnice trebale bi biti iste temperature. Izvadite maslac, jaja i sl. ranije iz hladnjaka kako bi se zagrijali na sobnu temperaturu.
- Tučeno vrhnje biti će bolje ako je vrhnje hladno.
- Pire od krumpira biti će kremastiji ako se svi sastojci koriste vrući (npr. krumpiri odmah nakon kuhanja).

## Čišćenje uređaja (B)

Prije čišćenja uvijek isključite utikač uređaja iz utičnice.

- Dio s motorom (4) isključivo čistiti vlažnom krpom. Ne uranjajte ga u vodu ili pod mlaz vode.
- Svi preostali dijelovi mogu se prati u perlici posuđa.

### Primjer recepta:

Vanilija-med-šljive (kao nadjev ili premaz za palačinke):

- U posudu za sjeckanje\* stavite 300 g šljiva i 300 g kremastog meda.
- Sjeckajte 10 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 100 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 3 sekundu.

\* (dodatna oprema dostupna kod Braun servisnog centra, ili ne u svakoj zemlji).

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Molimo Vas da ne bacate uređaj u kućni otpad nakon prestanka njegovog radnog vijeka. Ostaviti ga možete u Braun servisnom centru ili na odgovarajućim odlagalištima u Vašoj zemlji.



# Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Želimo vam, da bi svoj novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

## Pred uporabo

**Pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.**

### Opozorilo

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Hranite aparat in napajalni kabel izven dosega otrok.

- Pazite, da se med delovanjem naprave z rokami, lasmi, oblačilom, lopatico ali drugimi pripomočki preveč ne približate metlicama ali nastavkoma za testo, ker se lahko poškodujete. Med delovanjem naprave se ne smete dotakniti njenih gibljivih delov.

### Opis

- 1 Tipka za sprostitvev nastavkov
- 2 Stikalo za vklop/izklop (1 = vklopljeno, 0 = izklopljeno)
- 3 Gumb za nastavitvev hitrosti
- 4 Enota z motorjem
- 5 Odprtini za metlici/nastavka za testo
- 6 Nastavka za testo
- 7 Metlici

Maksimalni čas delovanja:

z nastavki za testo 5 minut

z metlicama 15 minut

**Prosimo, da pred prvo uporabo očistite vse sestavne dele – več informacij v poglavju «Čiščenje».**

### Uporaba ročnega mešalnika (A)

Nastavka za testo sta primerna za gnetenje vzhajanega testa, testa za testenine, testa za pecivo ter za mešanje mase iz zmletega mesa. Metlici sta namenjeni mešanju mas za torte in biskvitnega testa, za pripravo pire krompirja ter stepanju smetane (najmanj 100 ml), beljakov (najmanj 1 beljak) in kremastih sestavin.

- Vstavite nastavka za testo (6) ali metlici (7), kot je prikazano na sliki.
- Sestavine dajte v posodo.
- Glede na uporabo izberite hitrost (od 1 do turbo) tako, da zasučete gumb za izbiro hitrosti (3). Vedno najprej začnite z nižjo nastavitvijo in nato hitrost postopoma povečujte, sicer se lahko poškropite.
- Napravo vključite in izključite s pritiskom na stikalo za vklop/izklop.

- Po uporabi napravo izkjučite iz električnega omrežja in s pritiskom na tipko za sprostitve nastavkov (1) odstranite nastavka za testo oz. metlici.

Za najboljše rezultate:

- Če želite doseči optimalne rezultate pri pripravi mas za torte in podobnih mešanic, morajo imeti vse sestavine enako temperaturo. Maslo, jajca in druge sestavine vzemite iz hladilnika nekoliko prej, preden jih boste uporabili.
- Če je smetana dobro ohlajena, preden jo začnete stepati, bo imela večji volumen.
- Pire krompir bo bolj kremast, če boste uporabili kar se da vroče sestavine (npr. krompir, takoj ko je kuhan).

## Čiščenje naprave (B)

Pred čiščenjem napravo vedno izkjučite iz električnega omrežja.

- Motorno enoto (4) je dovoljeno čistiti le z vlažno krpo. Ne potaplajte je v vodo in je ne držite pod tekočo vodo.
- Vse ostale dele lahko perete v pomivalnem stroju.

### Primer recepta:

Slive z vaniljo in medom (kot nadev ali namaz za palačinke):

- V posodo za sekljanje\* dajte 300 g sliv in 300 g kremastega medu.
- 10 sekunde sekljajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 100 ml vode (z okusom vanilje).
- Sekljajte še 3 sekunde.

\* (izbirni dodatek na voljo pri servisnem centru Braun Service Center, a ne v vsaki državi)

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Odslužene naprave ne smete odvreči skupaj z gospodinjskimi odpadki. Odnosite jo v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.



# Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

## Uyarı

**Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.**

### Uyarı

- Bu cihaz, yalnızca ev içi kullanım içindir. Sadece ev içi kullanım miktarlarıyla çalışır.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökmeye, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
- İşlem sırasında kişisel yaralanmaları engellemek için ellerinizi, saçınızı, giysinizi, spatulanızı ve diğer kaplarınızı çırpıcıdan ve hamur yoğurma ataçmanından uzak tutunuz. Kullanım sırasında çalışan parçalara dokunmayınız.

## Tanımlama

- 1 Çıkarma düğmesi
- 2 Açma/kapama düğmesi  
(1 = açık, 0 = kapalı)
- 3 Hız seçici
- 4 Motor kısmı

- 5 Çırpıcı / hamur yoğurma ataçmanı girişi
- 6 Hamur yoğurma ataçmanı
- 7 Çırpıcı

**Maksimum çalıştırma zamanı:**

Hamur yoğurma ataçmanı ile 5 dakika  
Çırpıcı ile 15 dakika

**İlk kullanımdan önce lütfen tüm parçaları temizleyin; «Temizleme» başlıklı paragrafa bakın.**

## El mikseri kullanımı (A)

Hamur yoğurma ataçmanı mayalanmış hamur, pasta hamuru ve de iyice kıyılmış eti yoğurmak için son derece uygundur. Kek karışımlarını, dinlenmeye bırakılmış hamuru, patates püresini, kremayı (en az 100 ml krema), yumurta akı (en az 1 yumurta akı), ve krema tarzı malzemeleri karıştırmak için çırpıcıyı kullanınız.

- Hamur yoğurma ataçmanını (6) ya da çırpıcıyı (7) resimde gösterildiği gibi yerleştiriniz.
- Malzemeleri işlem kabına koyunuz.
- Uygulamaya göre en uygun hızı (1 ... turbo), hız selektörünü döndürerek (3) ayarlayın. Sıçramayı önlemek için her zaman düşük hız ayarı ile başlayın ve sonrasında çalıştırırken hızı yavaşça artırın.
- Cihazı açmak / kapatma için açma/kapama düğmesine basın.
- Kullandıktan sonra, cihazı fişten çıkartın ve hamur yoğurma ataçmanını ya da çırpıcıyı çıkarma düğmesine (1) basarak cihazdan çıkartın.

En iyi sonuçlar için:

- Kek karışımı, vb. hazırlarken en iyi sonucu elde etmek için tüm malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır. Yağ, yumurta, vb. kullanımdan biraz zaman önce dolaptan çıkarılmalıdır.
- Eğer krema çırpılmadan önce iyi bir şekilde dondurulmuş ise çırpılmış kremanın hacmi daha fazla olur.
- Eğer tüm malzemeler olabildiği kadar sıcak kullanılırsa püre daha kreması olur (örneğin, patatesler haşlanır haşlanmaz kullanılırsa).

## Cihazı nasıl temizleyeceksiniz (B)

Temizlemeden önce her zaman cihazınızı fişten çekiniz.

- Motor parçası (4) sadece nemli bezle temizlenmelidir. Suya batırmayın veya musluk altına tutmayın.
- Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir

### Tarif örneği:

Vanilla-Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için):

- Doğrama kasesini\* 300 g kuru erik ve 300 g süzme bal ile doldurun.
- 10 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 100 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya 3 saniye daha devam edin.

\* (Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA  
UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım  
ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk  
değerlendirme kuruluşu:

**De'Longhi Braun Household GmbH**  
**Carl-Ulrich-Str. 4**  
**63263 Neu-Isenburg**  
**Germany**

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş.  
Meydan Sok. No:1  
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/  
İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri  
444 27 64  
info@braunhousehold.com.tr

## Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a întruni cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi pe deplin mulțumiți de noul aparat Braun.

### Înainte de utilizare

**Vă rugăm citiți cu atenție instrucțiunile, înainte de utilizarea produsului.**

#### Atenție

- Acest aparat electrocasnic este destinat exclusiv utilizării casnice și pentru cantitățile necesare în mod normal într-o gospodărie.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau depozitare.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere

informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cordonul la îndemâna copiilor.
- Pentru a preveni eventualele incidente, nu apropiați mainile, părul, hainele precum și orice ustensile de cuțitele aparatului, atunci când acesta este în funcțiune.

#### Descriere

- 1 Buton deblocare palete
- 2 Buton pornit/oprit ( I = pornit, 0 = oprit)
- 3 Selector de viteză
- 4 Motor
- 5 Orificiu pentru fixarea telurilor/ paletelor pentru aluat
- 6 Palete pentru aluat
- 7 Teluri

Timpul maxim de operare:

Pentru palete 5 minute

Pentru teluri 15 minute

**Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare – a se vedea paragraful «Curățare».**

#### Utilizarea mixerului manual (A)

Paletele 7 sunt potrivite pentru amestecarea aluaturilor pentru gogoși sau a celor de patiserie. Telurile sunt potrivite pentru amestecarea compozițiilor pentru prăjituri, a pireurilor, precum și pentru a bate frișca (minim 100 ml), albușul de ou (minim un albuș) sau alte ingrediente cremoase.

- Introduceți paletele (6) sau telurile (7), la fel ca în desen.
- Adăugați ingredientele într-un vas.
- În funcție de utilizare, selectați vitezele (1 ... turbo) rotind selectorul de viteze (3). Pentru a evita stropirea începeți cu o viteză mai mică și apoi creșteți ușor viteza în timpul operațiunii.



- Apăsați butonul pornit/oprit pentru a porni sau opri aparatul.
- După fiecare utilizare, scoateți aparatul din priză și apăsați butonul pentru deblocare (1).

Vă rugăm să nu aruncați produsul împreună cu resturile menajere, ci să îl depuneți la centrele de colectare specializate.



Pentru cele mai bune rezultate:

- Pentru rezultate optime (ex.: atunci când preparați prajituri), ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură. Untul, ouăle, etc. trebuie scoase din frigider cu un anumit timp înainte de a fi utilizate.
- Frișca va avea mai mult volum dacă smântâna este foarte rece.
- Piureul va fi mult mai cremos, dacă ingredientele sunt puse în bol imediat după fierbere.

## Curățarea (B)

Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de a începe curățarea.

- Partea cu motorul aparatului (4) trebuie curățată doar cu o cârpă umedă. Nu o scufundați în apă și nu o introduceți sub jet de apă.
- Restul componentelor pot fi curățate în mașina de spălat vase

### Exemplu de rețetă:

Prune uscate cu miere și vanilie (ca umplutură de clăite sau sos de ornat):

- Umpleți castronul tocătorului cu 300 g prune uscate și 300 g miere cremoasă.
- Tocați timp de 10 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 100 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați din nou timp de încă 3 secunde.

\* (disponibile la Centrele Braun de Asistență pentru Clienți)

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 68 dB(A).

Acestea pot fi modificate fără notificare.

# Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα ικανοποιηθείτε απόλυτα από τη νέα σας συσκευή Braun

## Πριν τη χρήση

**Παρακαλούμε, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

### Προσοχή

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδη

γίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Η συσκευή και το καλώδιο της να διατηρούνται μακριά από παιδιά.
- Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, καθώς επίσης σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα και τους γάντζους ζύμης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για την αποφυγή τραυματισμού. Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

### Περιγραφή

- 1 Διακόπτης απελευθέρωσης
- 2 Διακόπτης (1 = ανοιχτό, 0 = κλειστό)
- 3 Επιλογέας ταχύτητας
- 4 Μοτέρ
- 5 Οπές για τους αναδευτήρες / γάντζους ζύμης
- 6 Γάντζοι ζύμης
- 7 Αναδευτήρες

Μέγιστος χρόνος χρήσης:

Με τους γάντζους ζύμης 5 λεπτά

Με τους αναδευτήρες 15 λεπτά

**Να καθαρίσετε όλα τα μέρη πριν τη πρώτη χρήση – δείτε τη παράγραφο με τίτλο «Καθαρισμός».**

### Χρησιμοποιώντας το μίξερ χειρός (A)

Οι γάντζοι ζύμης είναι κατάλληλοι για ζύμη μαγιάς, ζυμαρικών, ζύμη για τάρτες, καθώς επίσης και για μείγματα από κιμά. Χρησιμοποιείτε τους αναδευτήρες για κέικ, παντεσπάνι, πουρέ πατάτας, καθώς επίσης και για σαντιγί (ελάχιστο 100 ml κρέμα), μαρέγκα (ελάχιστο 1 ασπράδι αυγού), και κρεμώδη υλικά.

- Τοποθετήστε τους γάντζους ζύμης (6) ή τους αναδευτήρες (7).
- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.
- Ανάλογα με το τι θέλετε να φτιάξετε, επιλέξτε τις ταχύτητες (1 ... turbo) γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας (3). Για να αποφύγετε το πιτσιλισμα, αρχίστε πάντα με χαμηλή ταχύτητα, και έπειτα αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα κατά τη λειτουργία.
- Πιέστε το διακόπτη ανοιχτό/κλειστό για να θέσετε τη συσκευή σε ή εκτός λειτουργίας.
- Μετά από τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και απελευθερώστε τους γάντζους ζύμης ή τους αναδευτήρες πιέζοντας το διακόπτη απελευθέρωσης (1).

Για τέλεια αποτελέσματα:

- Για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν φτιάχνετε μίγμα για κέικ, κ.λπ. θα πρέπει όλα τα υλικά να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Το βούτυρο, τα αυγά, κ.λπ. θα πρέπει να βγούν από το ψυγείο νωρίτερα από τη χρήση.
- Η σαντιγί θα έχει περισσότερο όγκο, αν η κρέμα είναι αρκετά κρύα πριν τη χτυπήσετε.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνει πιο κρεμώδης, αν όλα τα υλικά είναι όσο πιο ζεστά γίνεται. (π.χ. πατάτες αμέσως μετά από το βράσιμο).

## Καθαρισμός της συσκευής (B)

Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα πριν τη καθαρίσετε.

- Πρέπει να καθαρίζετε το μοτέρ (4) μόνο με ένα νωπό πανί. Μην το βυθίζετε μέσα σε νερό ούτε να το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα άλλα εξαρτήματα στο πλυντήριο των πιάτων

### Παράδειγμα συνταγής:

Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση σε pancakes ή επικάλυψη):

- Γεμίστε το μπολ\* του κόπτη με 300 γρ. δαμάσκηνα και 300 γρ. μέλι.
- Κόψτε για 10 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 100 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για άλλο 3 δευτερόλεπτο.

\* (διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του. Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.



# Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

## Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

### Ескертпе

- Бұл құрылғы тек үй іші қолданысына, қалыпты үй шараларының мөлшеріне арналған.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірибесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Жеке жарақат алу қаупін азайту үшін қолдарыңызды, шашыңызды, киімдерді және қалақшалар мен басқа құралдарды араластырғыштар мен қамыр ілгектерінен қашық ұстаңыз. Жұмысы кезінде қозғалыстағы бөлшектеріне қолыңызды тигізбеңіз.

### Сипаттамасы

- 1 Шығару түймесі
- 2 Қосу/Өшіру түймесі

(I = қосу, 0 = өшіру)

- 3 Жылдамдық реттегіш
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Қойылтқыш / қамыр ілгектеріне арналған тесіктер
- 6 Қамыр ілгектері
- 7 Қойылтқыштар

### Жұмыс ұзақтығы:

қамыр ілгектерімен 5 минут,  
қойылтқыштармен 15 минут

**Бірінші рет пайдалану алдында барлық бөліктерді тазалаңыз — «Cleaning» тарауын қараңыз.**

## Қол-араластырғышты пайдалану (A)

Қамыр ілгектері ашыған қамыр, паста қамыры, тәтті қамыр, ауыр ет қамырларын араластыруға қолайлы. Қойылтқыштарды торт және бисквит қамырлары, мыжылған картоп, көпіршітілген крем (кем дегенде 100 мл крем), жұмыртқа ағы мен қою ингредиенттер үшін қолданыңыз.

- Қамыр ілгектерін (6) немесе араластырғыштарды (7) суретте көрсетілгендей енгізіңіз.
- Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- Қолданысқа қарай, жылдамдық деңгейін (1 ... турбо) жылдамдық реттегіш (3) арқылы таңдаңыз. Шашырамас үшін, әрқашан төмен деңгейлі жылдамдықпен бастап, жылдамдығын біртіндеп көтеріңіз.
- Құрылғын қосу/өшіру үшін қосу/өшіру (2) түймесін басыңыз.
- Қолданып болғаннан кейін, құрылғыны өшіріп, қамыр ілгектерін немесе қойылтқыштарды (1) түймесін басып, шығарыңыз.

Нәтижесі жақсы болу үшін:

- Торт құймалары және т.б. нәтижесі жақсы болу үшін барлық ингредиенттердің температурасы бірдей болуы тиіс. Май, жұмыртқалар немесе басқа тағамдарды тоңазытқыштан қолданысқа дейін біраз уақыт бұрын алып қою қажет.
- Егер қаймақты көпіршітуге дейін жақсылап салқындатсаңыз, крем жақсы көпіршиді.
- Мыжылған картоп біркелкі болып мыжылуы үшін қолданылатын

барлық ингредиенттер ыстық болуы тиіс (картопты пісе салысымен мыжу керек).

## Құрылғыны тазалау (B)

Құрылғыны тазалауға дейін қуат көзінен ажыратыңыз.

- Мотор бөлігін (4) дымқыл шүберекпен ғана сүртіңіз. Суға матыруға немесе үстінен су ағызуға болмайды.
- Басқа бөлшектерінің барлығын ыдыс жуатын машинамен жууға болады.

### Рецепт мысалдары:

Ванилин және бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе жағын ретінде):

- Турағыш ыдысына\* 300 г өрік және 300 г қою бал салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 10 секунд айналдырыңыз
- 100 мл су құйыңыз (ванилин қосылған).
- 3 секундтай қайта айналдырыңыз.

\* (қосымша керек-жарақтарды Braun қызмет көрсету орталығынан алуыңызға болады; бірақ барлық елдерде емес.)

## Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Қолмен араластырғыш,  
MultiMix 3  
NM 3000  
Тип 4644  
220-240 Кернеу, 50-60 Гц,  
450 Ватт

Румынияда жасалған үшін  
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ  
Германия Заңды өндіруші:  
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ  
Карл-Улрих-Штрассе ң  
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:  
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,  
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,  
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Ақаулық шешу

<b>Мәселе</b>	<b>Себебі</b>	<b>Шешімі</b>
Қол-миксер жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылып тұрғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғыш/автоматты өшіру құрылғысын тексеріңіз. Жоғарыдағы себептер болмаса, Braun қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қол-миксер қосылғанда әдеттен тыс шуыл шығарады.	Араластырғыштар қате ұяға енгізілген (кезекте).	Араластырғыштарды дұрыс ұяға салыңыз.
Саптамасы немесе турағыш салынғанда, қосу түймесі «қосылу» күйінде тұрмайды.	Бұл қалыпты жағдай; құралдың арнайы қауіпсіздік функциясы.	

# Русский

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.

Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – миксером Braun.

## Перед использованием

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

### Внимание

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Детям запрещено играть с прибором. Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- 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.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и соединительный кабель в недоступной для детей зоне.
- Держите руки, волосы, мелкие детали одежды, а также лопатки и другую посуду подальше от работающего венчика, чтобы предотвратить их повреждение. Не прикасайтесь к работающим частям прибора.

## Описание прибора

- 1 Кнопка высвобождения рабочих частей
- 2 Переключатель режимов Вкл./Выкл. (1 = Вкл., 0 = Выкл.)
- 3 Кнопка выбора скоростного режима
- 4 Моторная часть
- 5 Отверстие для венчиков
- 6 Насадки для замешивания теста
- 7 Венчики (если входит в комплект поставки)

Оптимальное время работы:

- с насадкой- блендером 5 минут
- с венчиком 15 минут

**Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «Очистка».**

## Как пользоваться миксером (A)

Насадки для замешивания теста подходят для замешивания дрожжевого теста, теста для пасты, кондитерских изделий, а также для смешивания мясного фарша. Используйте венчик только взбивания сливок (минимум 100 мл), яичного белка (минимум 1 яйцо), пористых субстанций и готовых к употреблению десертов.

- Вставьте насадки для взбивания теста (6) или венчик (7) как показано на рисунке.
- Поместите компоненты в чашу.
- В зависимости от области применения, выберите скорость (1 ... турбо), поворачивая регулятор скорости (3). Чтобы избежать распыливания жидкости, начните с минимальной скорости и постепенно увеличивайте ее.
- Выключите прибор нажав кнопку переключени режимов Вкл./Выкл.
- После использования прибора нажмите кнопку высвобождения рабочих частей (1), чтобы снять насадки для взбивания теста / венчик.

Для достижения идеального результата:

Для получения оптимальных результатов при приготовлении теста, все компоненты должны иметь одинаковую

температуру. Масло, яйца и другие компоненты следует вынуть заранее из холодильника. Белки же наоборот, нужно предварительно охладить перед взбиванием. Для приготвлению пюре все компоненты напротив должны оставаться горячими.

## Очистка прибора (B)

Всегда отключайте прибор перед очисткой.

- Для очистки блока двигателя (4) разрешается использовать исключительно влажную ткань. Не погружайте его в воду и не держите под проточной водой.
- Все остальные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине.

### Пример рецепта:

#### Чернослив с ванилью и медом

(начинка или спред для блинчиков):

- Поместите в чашу-измельчитель\* 300 г чернослива и 300 г кремowego меда.
- Измельчайте в течение 10 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 100 мл воды (приправленной ванилью).
- Продолжайте измельчать в течение еще 3 секунд

\* (можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

Возможные модификации 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).



Миксер,  
MultiMix 3  
HM 3000  
тип 4644  
220-240 Вольт, 50-60 Герц,  
450 Ватт

Сделано в Румынии 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.

Импортер и ответственный за претензии потребителей:  
ООО «Делонги», Россия,  
127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27,  
стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76



## Устранение неисправностей

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Решение</b>
Ручной миксер 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.
Ручной миксер работает слишком шумно.	Венчики вставлены в неверные гнезда (перепутаны).	Вставьте венчики в надлежащие гнезда.
При установленной насадке или измельчителе переключатель не фиксируется в позиции «вкл.».	Это нормальное явление, обусловленное преднамеренной функцией обеспечения безопасности прибора.	

# Українська

Наша продукція розроблена у відповідності до вимог найвищих стандартів якості, функціональних можливостей та дизайну.

Ми сподіваємося, що ви будете дуже задоволені вашим новим пристроєм Braun.

## Перед використанням

**Перед тим, як користуватися пристроєм, просимо уважно прочитати інструкцію з експлуатації.**

### Застереження

- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Завжди вимикайте або від'єднайте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом. Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- 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.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Тримайте прилад та його шнур в недоступному для дітей місці.
- Щоб уникнути травмування під час роботи, тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки та інше приладдя подалі від вінчиків і гаків для тіста. Не торкайтеся рухомих частин під час роботи.

# Опис

- 1 Кнопка скидання
- 2 Перемикач увімкнено/вимкнено (1 = увімкнено, 0 = вимкнено)
- 3 Перемикач швидкостей
- 4 Блок двигуна
- 5 Отвори для вінчиків / гаків для тіста
- 6 Гаки для тіста
- 7 Вінчики

Максимальний час роботи пристрою:

з гаками для тіста – 5 хвилин

з вінчиками – 15 хвилин

**Перед першим використанням, будь ласка, очистіть всі деталі – дивіться розділ «Чищення».**

## Використання ручного міксера (A)

Гаки для тіста ідеально підходять для замішування дріжджового тіста, тіста для макаронних виробів, кондитерських виробів, а також для приготування фаршу з грубо подрібненого м'яса. Використовуйте вінчики для приготування сумішей для тортів, бісквітів і картопляного пюре, а також для збивання вершків (не менше 100 мл вершків), яєчних білків (не менше 1 яєчного білка) та вершкоподібних інгредієнтів.

- Уставте гаки для тіста (6) або вінчики (7) як показано на рисунку.
- Помістіть інгредієнти в чашу.
- Помістіть інгредієнти в чашу.
- Оберіть швидкість, залежно від застосування, (від 1 до «Turbo»), повертаючи перемикач швидкості (3). Для уникнення розбризкування, завжди починайте роботу на малій швидкості, а потім повільно збільшуйте швидкість під час роботи.
- Для увімкнення/вимкнення пристрою натискайте перемикач увімкнено/вимкнено.
- Після використання, витягніть штепсель пристрою з розетки і зніміть гаки для тіста або вінчики, натиснувши кнопку скидання (1).

Щоб досягти найкращих результатів: – Для одержання найкращих результатів при приготуванні сумішей для тортів, тощо, всі інгредієнти повинні мати однакову температуру. Масло,

яйця, тощо, слід вийняти з холодильника за деякий час до використання.

- Збиті вершки матимуть більший об'єм, якщо перед збиванням їх добре охолодити.
- Картопляне пюре матиме більш вершковоподібну консистенцію, якщо всі використовувані інгредієнти будуть максимально гарячими (наприклад, щойно зварена картопля).

## Чищення пристрою (B)

Перед чищенням завжди виймайте штепсель пристрою з розетки.

- Деталь двигуна (4) можна очищати лише вологою тканиною. Не занурюйте її в воду та не утримуйте її під струменем води.
- Решту частин можна очищати в посудомийній машині.

### Приклад рецепта:

#### Ванільно-медовий чорнослив

(начинка для млинців або паста для бутербродів):

- Покладіть 300 г чорносливу та 300 г меду у змішувальну чашу\*.
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 10 секунд.
- Додайте 100 мл води (зі смаком ванілі).
- Змішуйте ще 3 секунди.

\* (можна купити в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах)

### Загальні умови зберігання

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

У виріб можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

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



Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

## Country of origin: Romania

### Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.

Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

## بلد المنشأ: رومانيا

### سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 – تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق.

مثال لوصفة:

### أقرص الفانيلا بالعسل

(فطائر محلاة محشوة أو مفرودة):

- املاً وعاء الفرم\* بـ 300 جرام قراصيا و 300 جرام قشدة من العسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 10 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 100 مللي ماء (بطعم الفانيلا).
- استمر في الفرم لمدة 3 ثواني أخرى.

\* (يتوفر ملحق اختياري في مركز صيانة Braun؛ ولكن ليس في كل دولة).



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص

منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

- قم بإدراج مضارب العجن (6) أو مضارب الخفق كما يوضح الرسم.
- ضع المكونات في وعاء.

اعتماداً على الاستخدام، حدد السرعات

(1، ...، السرعة القصوى) عن طريق

تدوير محدد السرعات (3). لتجنب

الانسكاب، يجب البدء دائماً بالسرعة المنخفضة ثم الزيادة البطيئة للسرعة أثناء التشغيل.

• اضغط على مفتاح التشغيل/إيقاف

التشغيل (2) لتشغيل الجهاز وإيقاف

تشغيله.

• بعد الاستخدام، قم بإلغاء توصيل الجهاز

وأخرج مارب العجن والخفق عن طريق

الضغط على زر الإخراج (1).

للحصول على أفضل النتائج:

- للحصول على النتائج المثالية عند صنع الكيك وما إلى ذلك، يجب أن تكون درجة حرارة جميع المكونات واحدة. يجب إزالة الزبد والبيض وما إلى ذلك من الثلاجة قبل استخدامها بفترة.
- في حالة التبريد الجيد للكريمة قبل الخفق فسيكون للكريمة المخفوقة قوام أكبر.
- البطاطس المهروسة ستصبح كريمية القوام بشكل أفضل، في حالة أن جميع المكونات المستخدمة تكون ساخنة إلى أكبر قدر ممكن (على سبيل المثال، درجة حرارة البطاطس فور غليانها).

## تنظيف الجهاز (B)

يجب دائماً إلغاء توصيل الجهاز قبل التنظيف.

- نظف جزء المحرك (4) بقطعة من القماش المبلل فقط. يجب عدم غمسه في الماء أو حملة تحت المياه الجارية.

- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب حفظ الجهاز وكابل التيار الكهربائي الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- حافظ على اليدين والشعر والملابس، بالإضافة إلى الملاعق والأدوات الأخرى بعيداً عن الخفاقات وخطاطيف العجين أثناء التشغيل لمنع الإصابة الشخصية. لا تقم بلامسة الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم. ونأمل في أن تستمتع بمنتج Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.

## قبل الاستعمال

### الوصف

- 1 زر الإخراج
- 2 مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (1 = تشغيل، 0 = إيقاف التشغيل)
- 3 محدد السرعات
- 4 جزء المحرك
- 5 منافذ مضارب الخفق / العجائن
- 6 مضارب العجائن
- 7 مضارب الخفق

الحد الأقصى لوقت التشغيل:

- 5 دقائق مع مضارب العجائن و
- 15 دقيقة مع مضارب الخفق

**يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة «التنظيف».**

### استخدام الخلاط اليدوي (A)

تعتبر مضارب الخفق هي الأفضل لعجن عجائن الخميرة والمكرونه والحلويات بالإضافة إلى خلط عجائن اللحوم المفرومة بشدة. استخدم مضارب الخفق لعمل خليط الكيك والكيك الإسفنجي والبطاطس المهروسة بالإضافة إلى الكريمة المخفوقة (حد أدنى 100 مللي من الكريمة) وبياض البيض والمكونات الكريمة.

**يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية كاملة قبل استخدام الجهاز.**

### تحذير

- هذا الجهاز مُصنَع لخلط الكميات العادية للأسرة.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصُّنْع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تقادي أية مخاطر.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أفراد محدودي الحركة البدنية أو لديهم قدرات محدودة فيما يتعلق بالإحساس أو القدرات الذهنية أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة في حالة وجود إشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حالة فهمهم للمخاطر المضمنة.

