

BRAUN

MultiMix 3



Type 4644

www.braunhousehold.com

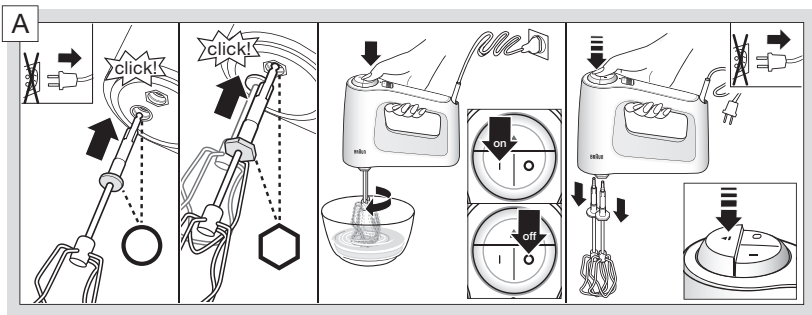
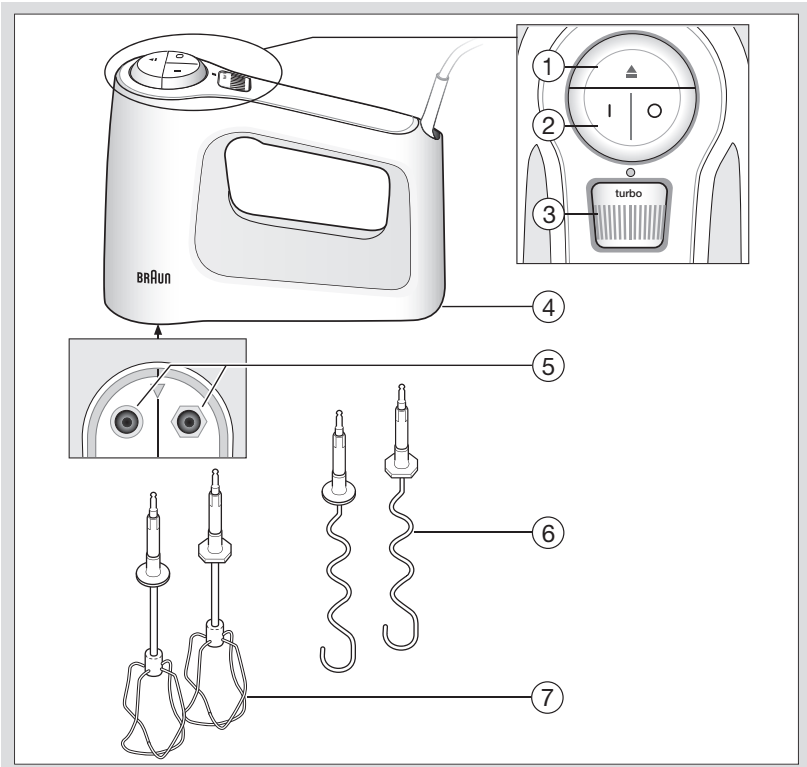
HM 3000

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

5722210034/11.14
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.

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.
- Das Anschlusskabel kann nicht ersetzt werden. Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss das Gerät entsorgt werden.
- 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 Auswurf Taste
- 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 Auswurfaste (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.

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.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
- 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