

# BRAUN

## MultiMix 3



Type 4644

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

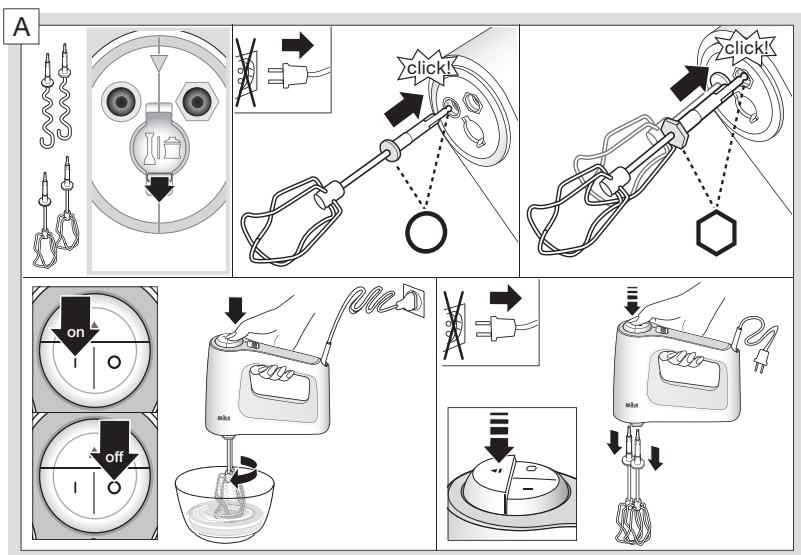
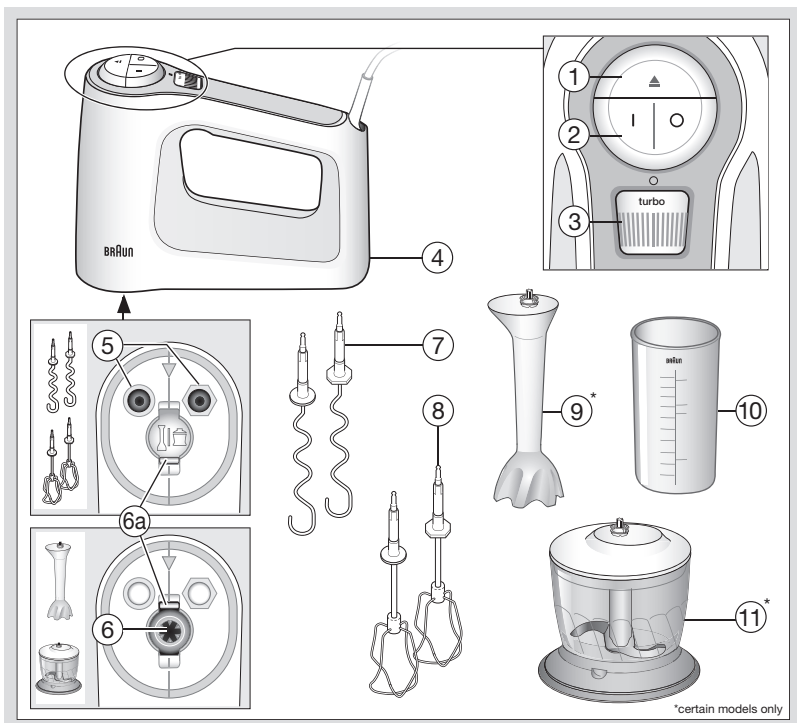
HM 3100  
HM 3105  
HM 3135

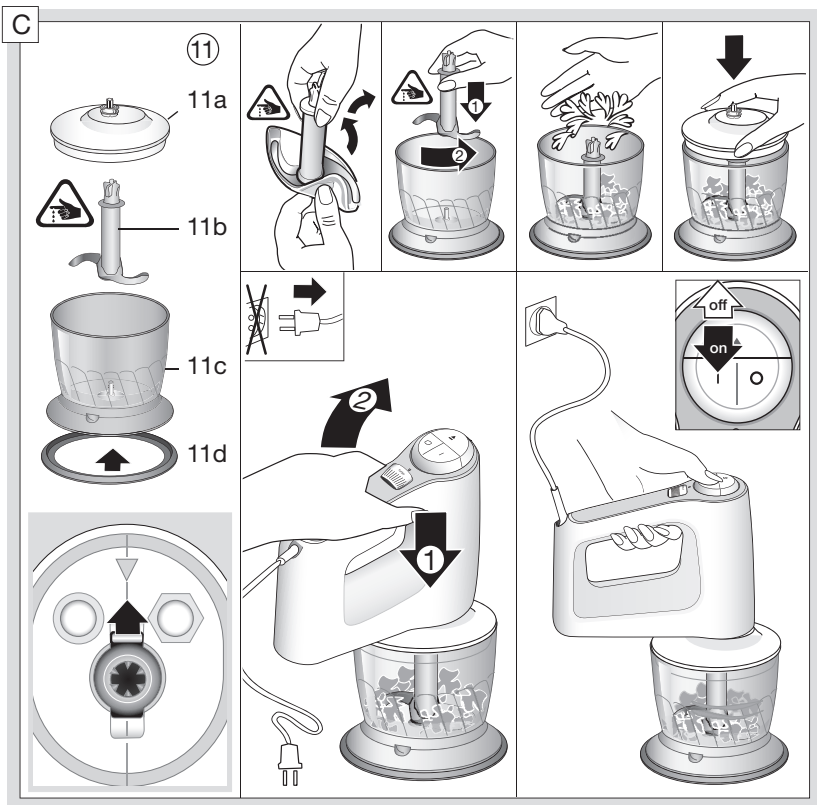
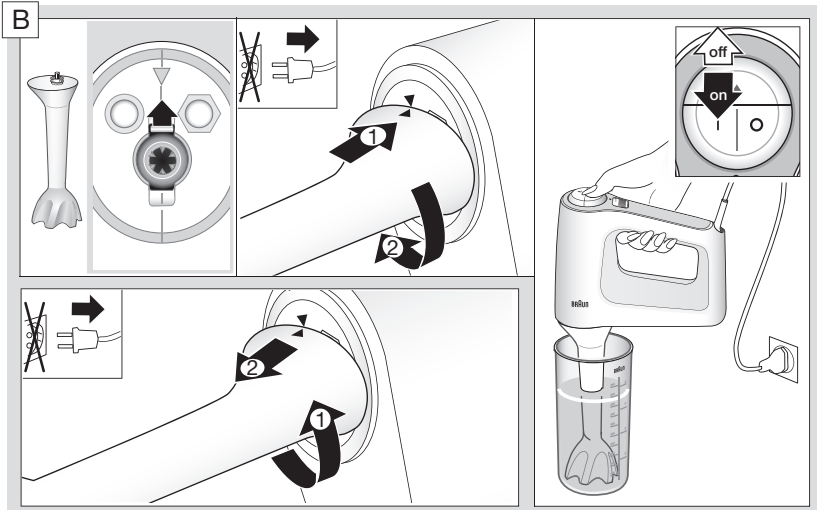
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	43
Slovenský	46
Magyar	49
Hrvatski	52
Slovenski	55
Türkçe	58
Română (RO/MD)	61
Ελληνικά	64
Қазақша	67
Русский	71
Українська	75
عربي	81

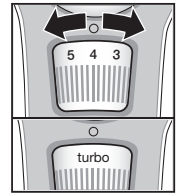
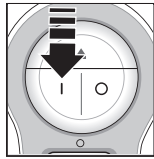
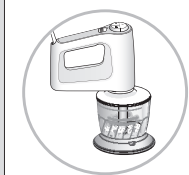
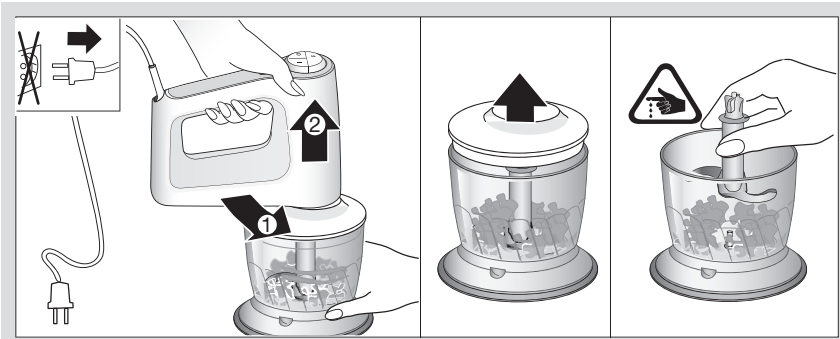
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722210044/11.14  
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



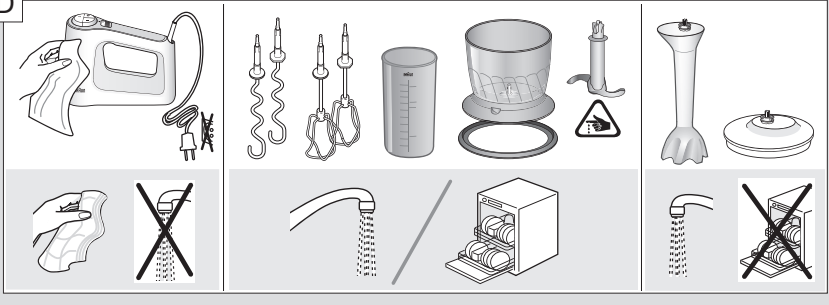






	max.	+/-	
(1cm)	300 g	15 sec	turbo
(1cm)	200 g	20-25 sec	turbo
( )	200 g	5-8 sec	1
	30 g	20 sec	turbo
( )	4 / 20 g	5-8 sec	4
( )	200 g	12-15 sec	3
	300 g	15-22 sec	3 / +5 sec turbo
	350 g	20-25 sec	3 / +5 sec turbo

**D**




## 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!

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- 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.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- 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 Buchse für Stabmixeraufsatz / Zerkleinerer
- 6a Schieber
- 7 Knethaken
- 8 Rührbesen
- 9 Stabmixeraufsatz (wenn mitgeliefert)
- 10 Mix-/Messbecher
- 11 Zerkleinerer (wenn mitgeliefert)
- 11a Deckel (mit Getriebe)
- 11b Messer
- 11c Arbeitsbehälter
- 11d Anti-Rutsch-Ring

#### 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.

- Schieber (6a) wie dargestellt in Position bringen und Knethaken (7) oder Rührbesen (8) 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.

## **Anwendung des Stabmixers (B)**

Verwenden Sie den Stabmixer zum schnellen Mixen und Pürieren z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

- Schieber (6a) wie dargestellt in Position bringen. Den Stabmixeraufsatz so in die Buchse einsetzen, dass seine Markierung mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann den Stabmixeraufsatz 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
- Den Stabmixer senkrecht in das zu verarbeitende Gut eintauchen (Stabmixeraufsatz nicht mehr als 2/3 in das Gut eintauchen), bevor Sie ihn einschalten.
- 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.
- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) gedrückt, solange der Stabmixer benutzt wird.
- Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen, den Stabmixer aus dem Gefäß nehmen und den Netzstecker ziehen.
- Zum Abnehmen den Stabmixeraufsatz 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abziehen.

Wichtig: Der Mix-/Messbecher (10) ist nur in Verbindung mit dem Stabmixer zur Verarbeitung kleinerer Mengen zu verwenden; nicht mit dem Rührbesen verwenden.

## **Anwendung des Zerkleinerers (C)**

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln usw. perfekt hacken und zerkleinern.

- Vor dem Zerkleinern: Großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5), Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen, bei Fleisch alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile entfernen.
- Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch-Ring (11d) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
- Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (11b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Messer immer nur am Kunststoffschiffchen anfassen.

- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und herunterdrücken, bis es einrastet.
- Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- Den Deckel (11a) auf den Arbeitsbehälter stecken und sicherstellen, dass der Deckel fest geschlossen ist.
- Schieber (6a) wie dargestellt in Position bringen. Die Buchse so auf den Zerkleinerer setzen, dass die Markierung auf dem Deckel (11a) mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- Wir empfehlen immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (3) die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) während der Verarbeitung gedrückt. Mit der anderen Hand halten Sie den Arbeitsbehälter (11c) fest. Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) die Höchstgeschwindigkeit (turbo).
- Gekochte Zutaten vor dem Zerkleinern erst abkühlen lassen.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen.
- Um das Motorteil zu entfernen, Zerkleinerer mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben.
- Messer vorsichtig herausnehmen, erst dann das Gut entfernen.

Wichtig: Kein extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) mit diesem Gerät verarbeiten.

### Rezeptbeispiel:

Vanille-Honig-Trockenpflaumen  
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 300 g Trockenpflaumen und 300 g cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf (11).
- Mixen Sie 10 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

## Reinigung des Gerätes (D)

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.
- Den Stabmixeraufsatz (9) und Deckel (11a) nur unter fließendem Wasser reinigen. Diese Teile dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten), können sich die Kunststoffteile des Gerätes verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

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.

