

BRAUN

MultiMix 3



Type 4644

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand mixer

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el aparato.
- CA** Si us plau, llegiu les instruccions de seguretat (opuscle a part) detingudament i completament abans d'utilitzar l'aparell.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaankwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuusohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá előtt olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenlik talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты қолданардың алдында қауіпсіздік бойынша нұсқауларды (бөлек кітапша) зейін қойып түгелдей оқып шығыңыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR**

يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

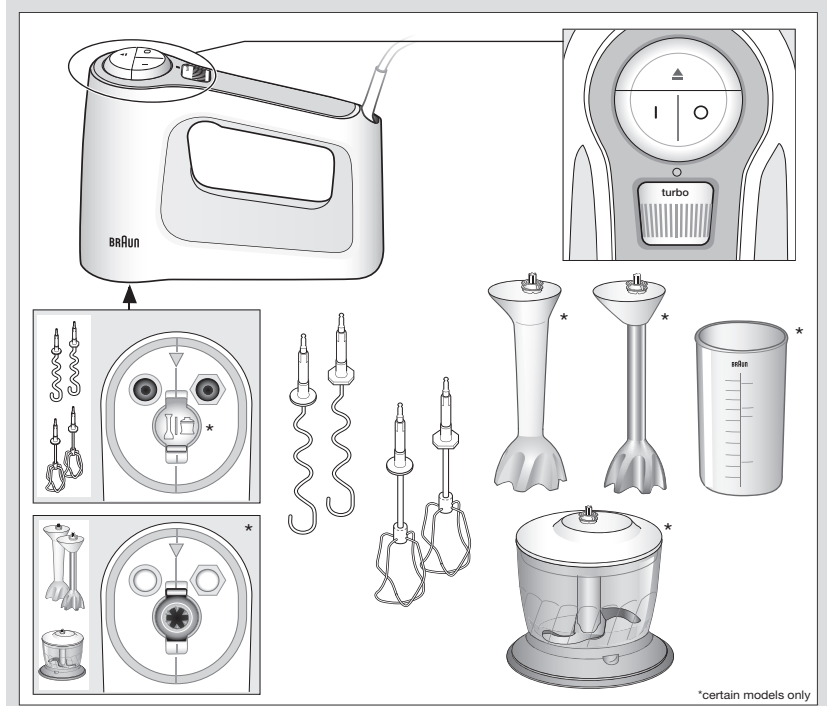
Deutsch	8
English	8
Français	8
Español	9
Catalan	9
Português	9
Italiano	10
Nederlands	10
Dansk	10
Norsk	11
Svenska	11
Suomi	11
Polski	12
Český	12
Slovenský	12
Magyar	13
Hrvatski	13
Slovenski	13
Türkçe	14
Română (RO/MD)	14
Ελληνικά	14
Қазақ	15
Русский	16
Українська	17
عربي	17

© Copyright 2024. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

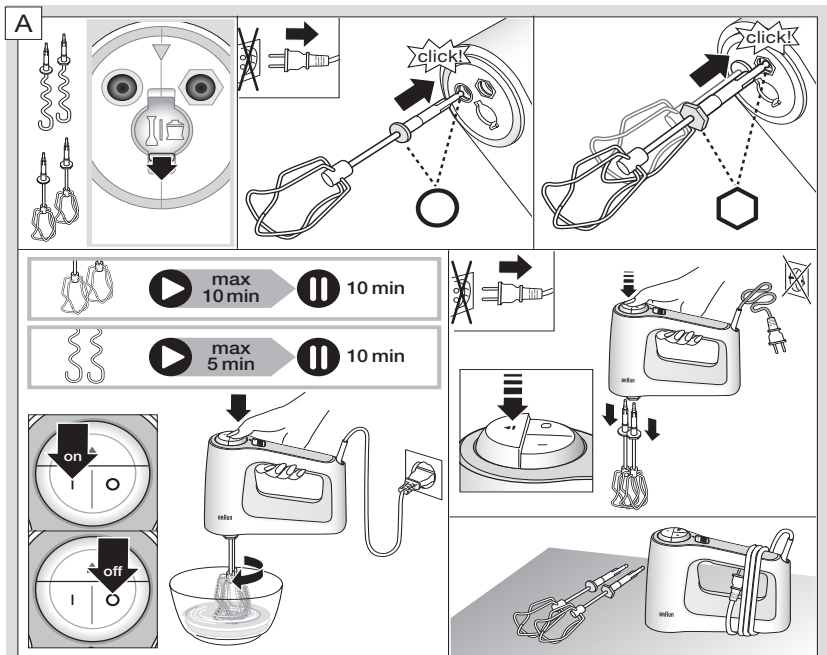


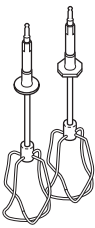
5722210476/ 07.24 HM 3000-3100-3105-3107-3135-3137 INT

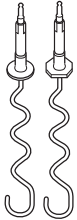
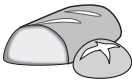
DE/UK/FR/ES/CA/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



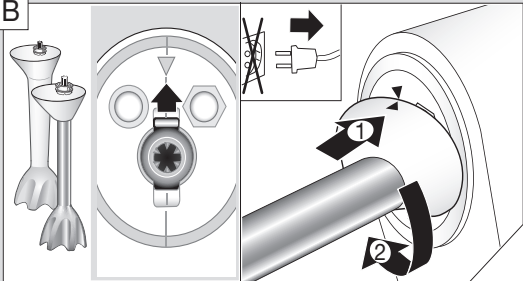
220-240V~ 50-60 Hz 450W; 500W



		4...8°C 			
	max.	600 g	7 	500 g 	1000 g
	 min.	5-6	3	5	3
		1-4	1-turbo	1-turbo	1-turbo

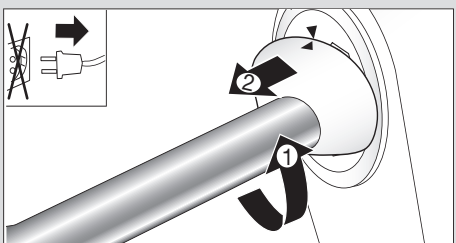
				
	max.	500 g 	500 g 	500 g 
	 min.	5	5	4
		3-turbo	1-turbo	1-turbo

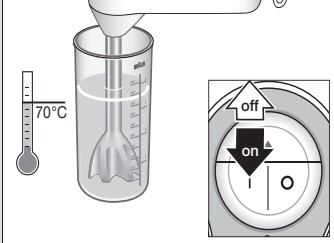
B



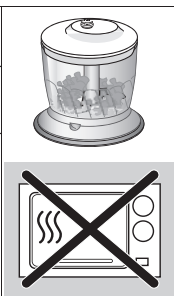
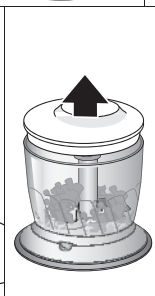
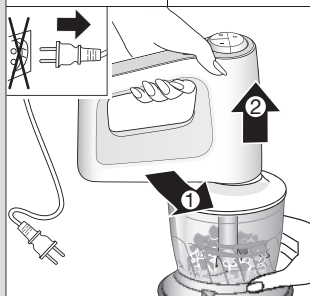
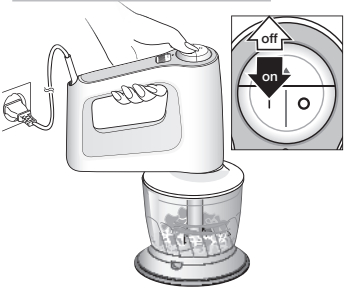
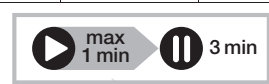
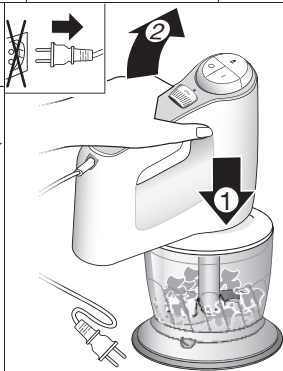
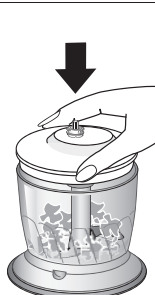
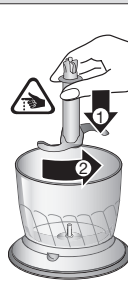
▶ max 1 min

⏸ 3 min



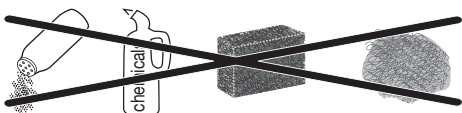
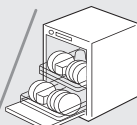
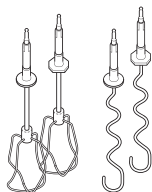
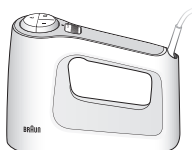
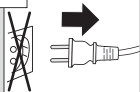


C



								
	 2 cm	 2 cm		 200 g	 4x 20 g	 200 g		
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	4x 20 g	200 g	300 g	350 g
 sec.	15	20-25	20	5-8	5-8	12-15	15-22	20-25
	turbo	turbo	turbo	1	4	3	3 + turbo 5 sec	3 + turbo 5 sec

D



https://r.braunhousehold.com/m/multiquick_3

DE

Nur für die Zubereitung von Hefe- und Rührteigen verwenden, sowie zum Schlagen von Schlagsahne und Eiweiß.

Beispielrezept für:

Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich):

100 g Trockenpflaumen

150 g cremiger Honig

100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf.
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.“
- Zerkleinern Sie 4,5 Sekunden mit Turbo Geschwindigkeit.

Die Gerätespezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

EN

Use only for the preparation of cake mixture and yeast dough, as well as for whipping cream and egg whites.

Recipe example:

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

100 g prunes

150 g creamy honey

100 ml water (vanilla flavoured)

- Fill the chopper bowl with prunes and pour creamy honey over them.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 100 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 4,5 seconds at Turbo speed.

Both the design specification and these user instructions are subject to change without notice.

FR

Utiliser uniquement pour la préparation de pâtes à gâteaux et de pâtes levées ainsi que pour la crème fouettée et les blancs d'œufs.

Exemple de recette:

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

100 g de pruneaux

150 g de miel crémeux

100 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur.
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3°C pendant 24 heures.
- Ajoutez 100 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hacher pendant 4,5 seconde à vitesse Turbo.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

ES

Utilizar solo para la preparación de masa pastelera y masa de levadura, así como para batir crema y claras de huevo.

Ejemplo de receta:

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

100 g de ciruelas pasas

150 g de miel cremosa

100 ml de agua (sabor vainilla)

• Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora.

• Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.

• Añada 100 ml de agua (sabor vainilla).

• Pique 4,5 segundos a la velocidad Turbo.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

CA

Utilitzeu només per a la preparació de massa de pastissos i massa de llevat, així com per muntar nata i clares d'ou.

Exemple de recepta:

Prunes panses amb mel (com farcit de pastissos o per untar)

100 g de prunes

150 g de mel cremosa

100 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

• Ompliu el bol de la picadora amb prunes panses i aboquei sobre elles la mel cremosa.

• Conserveu a 3°C al frigorífic durant 24 hores.

• Afegiu 200 ml d'aigua (amb gust de vainilla).

• Tritura 1,5 segons a velocitat Turbo.

Tant les especificacions de disseny com aquestes instruccions d'ús estan subjectes a canvis sense avís previ.

PT

Utilizar apenas para a preparação da massa do bolo e da massa levedada, assim como para creme de leite e claras de ovo.

Exemplo de receita para:

Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas):

100 g de ameixas secas

150 g de mel cremoso

100 ml de água (com aroma de baunilha)

• Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador.

• Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.

• Adicione 100 ml de água (com aroma de baunilha).

• Pique por 4,5 segundos à velocidade Turbo.

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

PL

Produkt przeznaczony wyłącznie do przygotowywania ciasta i ciasta drożdżowego oraz ubijania śmietany i białek jaj.

Przykładowy przepis:

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

100 g suszonych śliwek

150 g kremowego miodu

100 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3°C.
- Siekać przez 10 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 100 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 4,5 sekundy z Turbo prędkością.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

CZ

Používejte pouze pro přípravu směsi na koláče a kynutého těsta a také ke šlehání krému a vaječných bílků.

Příklad receptu:

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

100 g švestek

150 g krémového medu

100 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3°C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 100 ml vody (ochucené vanilkou).
- Sekejte 4,5 sekundy při Turbo rychlosti.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

SK

Používajte výlučne na prípravu zmesi na koláče a kysnutého cesta, ako aj na šľahanie krému a vaječných bielkov.

Príklad receptu:

Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka):

100 g sliviek

150 g krémového medu

100 ml vody (s príchuťou vanilky)

- Naplňte misku krájača slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 100 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Krájajte 4,5 sekundy pri Turbo otáčkach.

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

HU

Csak torta keverék és kelt tészta készítéséhez, valamint tejszínhab és tojásfehérje felveréséhez használható.

Recept (példa):

Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve):

100 g aszalt szilva

150 g krémes méz

100 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 100 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Turbósebességen aprítsa 4,5 másodpercig.

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

HR

Koristite samo za pripremu mješavine za kolače i dizana tijesta, kao i za tučenje slatkog vrhnja i kreme od bjelanjaka.

Primjer recepta:

Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda:

100 g suhih šljiva

150 g kremastog meda

100 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 100 ml vode (s okusom vanilije).
- Uključite sjeckalicu na 4,5 sekundu pri Turbo brzini.

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

SI

Uporabljajte le za pripravo tortne mešanice in kvašenega testa ter za stepanje smetane in beljakov.

Primer recepta za:

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

100 g sliv

150 g kremastega medu

100 ml vode (z okusom vanilije)

- V posodo za sekljanje dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 100 ml vode (z okusom vanilije).
- Sesekljajte 4,5 s pri Turbo hitrosti.

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

TR

Sadece kek karışımı ve mayalı hamur hazırlamakta kullanın. Krema ve yumurta akı çırpma için de kullanılabilir.

Tarif Örneği:

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

10 g erik

150 g süzme bal

100 ml (vanilya aromalı)

- Doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3°C ısıda 24 saat saklayın.
- 100 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- 4,5 saniye boyunca Turbo hızda doğrayın.

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir.

RO/MD

Folositi numai pentru pregătirea amestecului de prăjituri și a aluatului cu drojdie, precum și pentru bătut frișca și albușul de ou.

Exemplu de rețetă:

Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat):

100 g prune uscate

150 g miere cremoasă

100 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3°C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 100 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 4,5 secunde la viteză Turbo.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără avertisment prealabil.

GR

Na χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή μείγματος για κέικ και ζύμης καθώς και για το χτύπημα της κρέμας και της ασπραδιού των αυγών.

Παράδειγμα συνταγής:

Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες):

100 g ξερά δαμάσκηνα

150 g αφράτο μέλι

100 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπowl κόφτη με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3°C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 100 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για 4,5 δευτερόλεπτο με ταχύτητα Turbo.

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Тек торт қоспасын және ашытқы қосылған қамырды дайындау, сонымен бірге кремді және жұмыртқаның ағын бұлғау үшін пайдаланыңыз.

Рецепт үлгісі:

Ванилин мен бал қосылған өрік (құймақ толтырмасы немесе нанға жағатын қоспа ретінде):

100 g қара өрік

150 g қою бал

100 мл су (ваниль дәмі бар)

- Турағыш шарасына қара өрікті салыңыз да, үстінен балды құйыңыз.
- Оны тоңазытқышта 3°C температурада 24 сағат ұстаңыз.
- 100 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Турбо жылдамдықпен 1,5 секунд тураңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

ЕАС

Үлгі	4644-НМ3xxx
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	450-500 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Қытайда жасалған

Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ

Германия Заңды өндіруші:

Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ

Карл-Улрих-Штрассе ң

63263 Ной-Изенбург

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

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:

De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-Ulrich-Strasse 4, 63263 Neu Isenburg, Germany

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.

Используйте только для приготовления смеси для торта и дрожжевого теста, а также для взбивания яиц и яичных белков.

Пример рецепта:

Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков):

100 г чернослива

150 г крем-меда

100 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °С.
- Добавьте 200 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 4,5 секунды на Turbo скорости.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

EAC

Модель	4644-НМ3xxx
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	450-500 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°С до +45°С и влажности: < 80%

Изготовлено в Китае для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Герма-
ния
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany
Изделие использовать по назначению
в соответствии с руководством по экс-
плуатации.
Срок службы изделия составляет 2 года
с даты
продажи потребителю.

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

- Срок хранения:** Не ограничен
- Условия утилизации:** Утилизировать в соответствии с экологическими требо-
ваниями
- Условия транспортировки:** Во время
транспортировки, не бросать и не под-
вергать излишней вибрации.
- Условия реализации:** Правила реали-
зации товара не установлены изгото-
вителем, но должны соответствовать
региональным, национальным и
международным нормам и стандартам.
- Производитель:**
De'Longhi Braun Household GmbH, Carl-
Ulrich-Strasse 4, 63263 Neu Isenburg,
Germany

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.

Використовуйте лише для приготування суміші для коржів та дріжджового тіста, а також для збивання вершків і яєчних білків.

Приклад рецепта для насадки:

Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів):

100 г чорносливу

150 г кремоподібного меду

100 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість.
- Зберігати при температурі 3° C в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 100 мл води (зі смаком ванілі).
- Подрібніть на швидкості Turbo протягом 4,5 секунд.

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

AR

يُستخدم فقط في تحضير خليط الكيك وعجينة الخميرة، وكذلك في خفق الكريمة وبيض البيض.
مثال لوصفة: قراصيا الفانيلا بالعسل (فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة):

100 جرام أراسية

150 جرام العسل الكريمي

100 مللي ماء (بنكهة الفانيلا)

• املأ وعاء المفرمة بالقراصيا وضع العسل الكريمي عليه.

• تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.

• أضف 100 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).

• قم بالخلط لمدة ثانية ونصف بسرعة التربو.

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

