

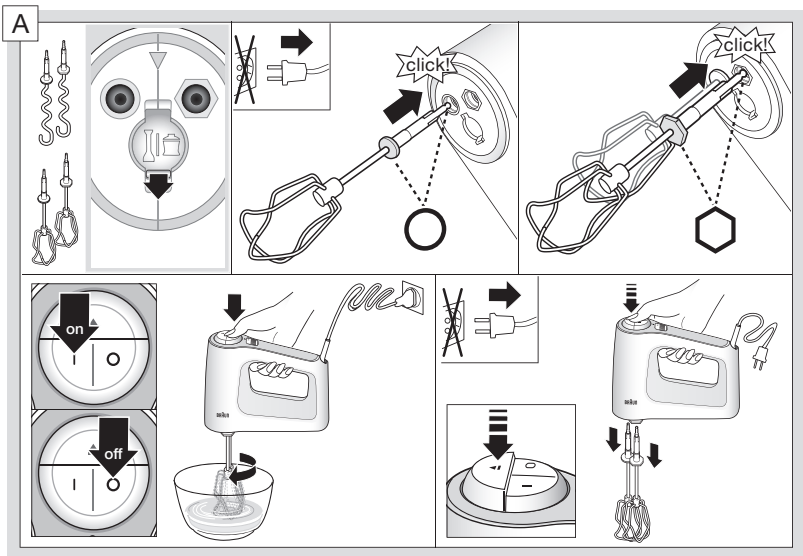
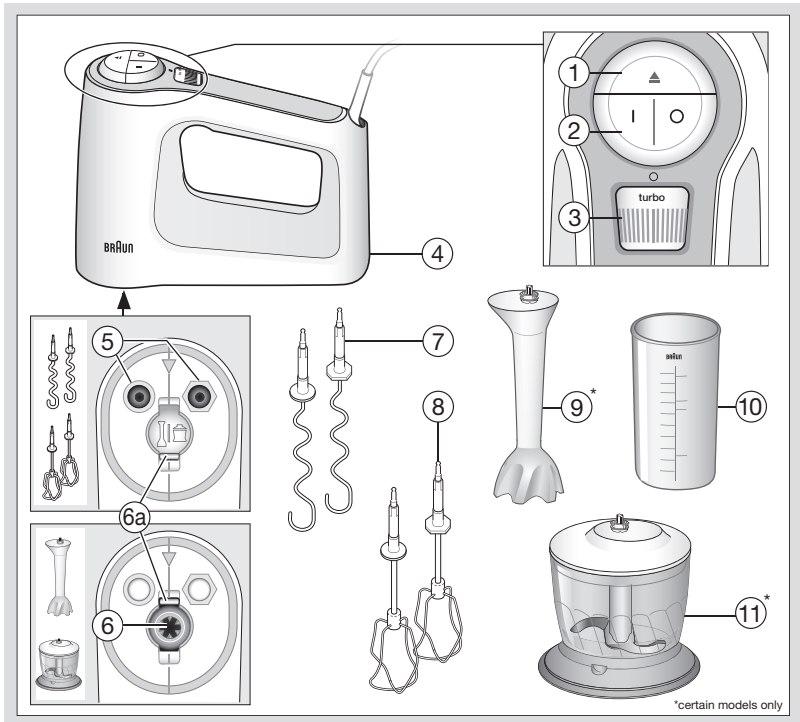
BRAUN

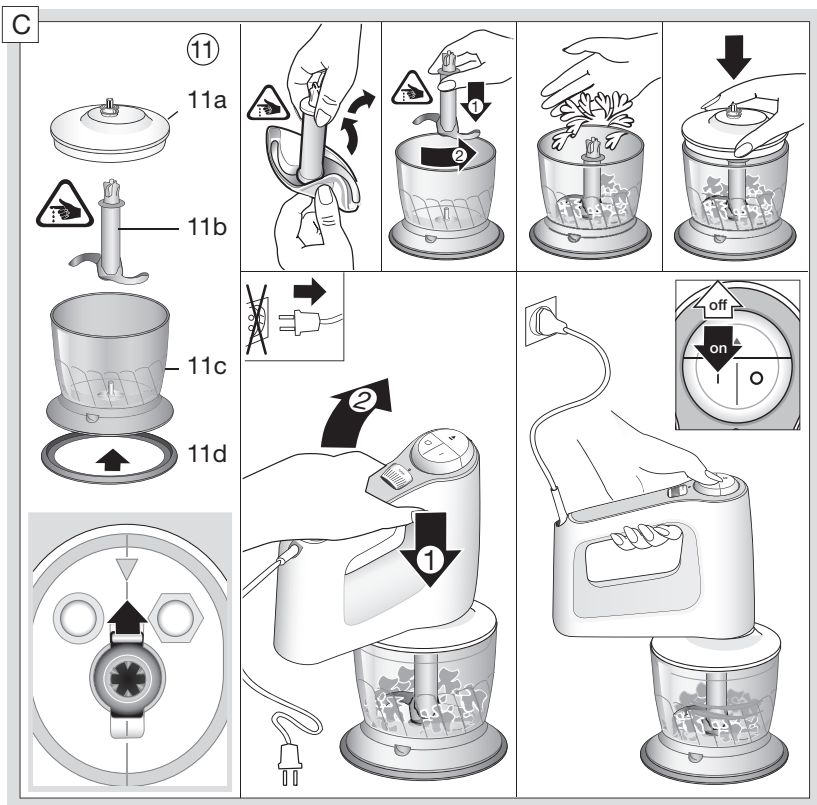
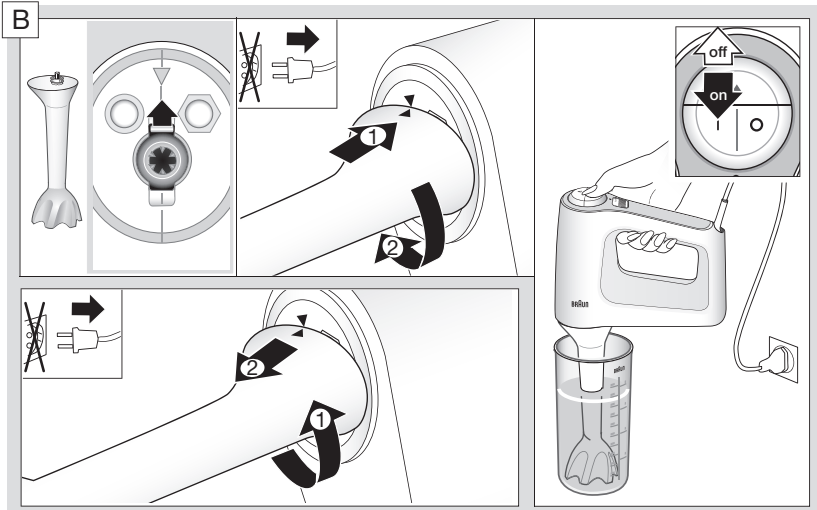
MultiMix 3

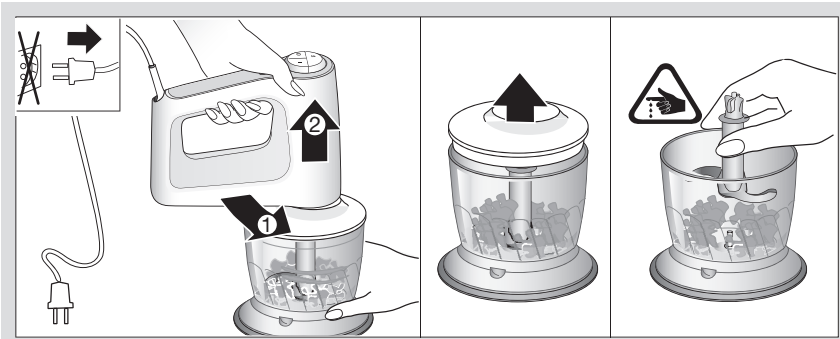




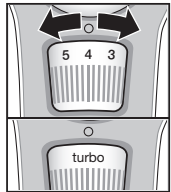













Type 4644

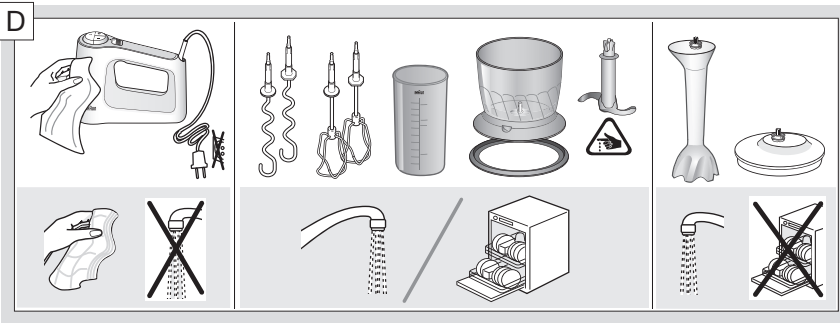
HM 3100
HM 3105
HM 3135







		max.	+/-	
		300 g	15 sec	turbo
		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




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 электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Невозможна замена соединительного кабеля. При повреждении соединительного кабеля прибор подлежит утилизации.
- 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. Выключить прибор перед выполнением сборки, демонтажа и чистки, а также отсоединить от источника питания.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из

прибора из-за неожиданного выпаривания.

- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- 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. (I = Вкл., 0 = Выкл.)
- 3 Кнопка выбора скоростного режима
- 4 Моторная часть
- 5 Отверстие для венчиков
- 6 Отверстия для насадок-блендера, чаши-измельчителя
- 6a Толкатель
- 7 Насадки для замешивания теста
- 8 Венчики (если входит в комплект поставки)
- 9 Насадка-блендер
- 10 Мерный стакан
- 11 Чаша-измельчитель (если входит в комплект поставки)
- 11a Крышка чаши-измельчителя
- 11b Нож
- 11c Чаша
- 11d Противоскользящая подставка

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.

- Поместите толкатель (6а) в указанную на рисунке позицию и вставьте крюки для теста (7) или венчики (8).
- 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 приготовлению пюре все компоненты напротив должны оставаться горячими.

Как пользоваться насадкой-блендером (В)

Насадка-блендер легко и быстро смешивает соусы, супы, майонез, диетическое и детское питание.

- Поместите толкатель (6а) в указанную на рисунке позицию и вставьте насадку-блендер. Вставьте насадку-блендер (9) в отверстие таким образом, чтобы маркировка на ней совпала с маркировкой на блоке двигателя. Затем поверните ручной блендер на 90° по часовой стрелке, чтобы он зафиксировался.
- Погружайте насадку-блендер в чашу не более чем на 2/3.
- Во избежание разбрызгивания всегда начинайте на низкой скорости, а затем постепенно увеличивайте ее в процессе работы.
- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.
- При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе варки сначала

уберите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

- После окончания работы, сначала отпустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом выньте его из емкости.
- Чтобы снять насадку-блендер поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.

Важно: мерный стакан можно использовать при обработке небольших количеств продуктов. Не используйте мерный стакан при работе с венчиком.

Как пользоваться чашей-измельчителем (С)

Чаша измельчитель позволяет измельчить мясо, сыр, лук, зелень, морковь, орехи и т.д.

- Перед измельчением предварительно нарежьте мясо, сыр, лук на кусочки (таблица на стр. 5) удалите толстые стебли зелени, очистите орехи от скорлупы и удалите кости и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользкой подставки (11d) на чаше измельчителя.
- Снимите пластиковые чехол с ножа (11b). Будьте осторожны: нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластинковую часть.
- Поместите нож на держатель в центре насадки и нажмите до упора.
- Поместите продукты для измельчения в чашу.
- Накройте крышкой чашу измельчитель (11а) и убедитесь, что она плотно прилегает.
- Поместите толкатель (6а) в указанную на рисунке позицию и вставьте него штифт крышки измельчителя таким образом, чтобы маркировка на крышке измельчителя совпала с маркировкой на блоке двигателя. Затем поверните блок двигателя на 90° по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его.
- Всегда начинайте на низкой скорости, а затем постепенно увеличивайте ее в процессе работы.
- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.
- При работе с более плотными продуктами (напр. твердый сыр) используйте турбо-режим.

- При приготовлении горячих продуктов, дайте им остыть перед измельчением в чаше.
- После окончания работы, сначала отпустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом снимайте моторную часть.
- Чтобы снять моторную часть с чаши-измельчителя поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.
- Сначала снимите нож, а потом извлекайте измельченные продукты.

Важно: не измельчайте в чаше кубики льда или чрезвычайно твердые продукты, напр. мускатный орех или кофейные зерна.

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 секунды

Очистка прибора (D)

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.
- Очищайте насадку-блендер (9) и крышку измельчителя (11а) исключительно под проточной водой. Не погружайте их в воду.
- Все остальные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

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 3100, HM 3105, HM 3135
тип 4644
220-240 Вольт, 50-60 Герц,
500 Ватт

Сделано в Румынии для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
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 задоволеними вашим новим пристроєм Braun.

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

Застереження

-  Лежа дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте леза з особливою обережністю.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Мережний шнур заміни не підлягає. Якщо мережний шнур пошкоджений, прилад необхідно здати на утилізацію.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте 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. Перед зборкою, розборкою або чищенням вимикайте прилад і від'єднуйте його від джерела живлення.
- Будьте обережні, коли гарячу рідину наливають у комбайн чи блендер: під тиском пари може відбутись раптовий викид води.

- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- 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 Отвір для насадки: ручного блендера / подрібнювача
- 6a Обкладинка
- 7 Гаки для тіста
- 8 Вінчики
- 9 Насадка ручного блендера (у разі постачання)
- 10 Чаша
- 11 Насадка-подрібнювач (у разі постачання)
- 11a Кришка для подрібнювача (з редуктором)
- 11b Ніж
- 11c Ємність для подрібнення
- 11d Кільце для запобігання ковзанню

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 вершковоподібних інгредієнтів.

- Посуньте заслінку (6а), як показано на малюнку, та встановіть ножі для тіста (7) або вінчики (8).
- 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).

Використання насадки ручного блендера (В)

Насадка ручного блендера подрібнює і змішує швидко і легко. Користуйтеся цією насадкою для приготування соусів, майонезу, дієтичних та дитячих страв.

- Посуньте заслінку (6а), як показано на малюнку, та вставте насадку для ручного блендера. Вставте насадку для ручного блендера (9) в отвір таким чином, щоб маркування на ній збігалось з маркуванням на деталі двигуна. Потім повертайте ручний блендер за годинниковою стрілкою на 90°, доки не почуєте клацання.
- Перед тим, як увімкнути пристрій, уставьте насадку ручного блендера вертикально в посудину. Ручний блендер не можна занурювати більш як на 2/3 довжини валу.

- Щоб уникнути розбризкування, завжди починайте з найнижчої швидкості, а потім поступово збільшуйте її під час роботи.
- Натисніть і тримайте перемикач увімкнено/вимкнено весь час, поки ви працюєте вашою насадкою ручного блендера.
- У разі використання блендера безпосередньо в каструлі під час приготування страви, спершу зніміть її з пальника, щоб ручний блендер не перегрівся.
- Для того, щоб вимкнути пристрій, відпустіть перемикач увімкнено/вимкнено перед тим, як вийняти вал з посудини, потім витягніть штепсель пристрою з розетки.
- Для того, щоб зняти насадку ручного блендера, поверніть її на 90° проти годинникової стрілки і витягніть її з пристрою.

Важлива інформація: Чашу (10) можна використовувати лише з насадкою ручного блендера для обробки невеликих кількостей продуктів. Її не слід використовувати з вінчиками.

Використання насадки-подрібнювача (С)

Насадка-подрібнювач ідеально підходить для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських, лісових горіхів, арахісу, тощо.

- Перед подрібненням: Поріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (див. таблицю на сторінці 5), видаліть стебла від зелені, зніміть шкаралупу з горіхів та видаліть кістки, сухожилля та хрящі з м'яса.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (11d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.
- Увага: Обережно зніміть пластикову накривку з ножа (11b). Ніж дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину.
- Помістіть втулку ножа на центральний штир емоності для подрібнення і натисніть вниз, поки він не замкнеться.
- Заповніть емоність для подрібнення їжею.
- Накрийте емоність для подрібнення кришкою (11а) і впеньїться в тому, що вона встановлена належним чином.

- Розмістіть штовхач (6а), як показано на малюнку, та вставте шпильку кришки подрібнювача в нього таким чином, щоб маркування на кришці подрібнювача збіглися з маркуванням на деталі двигуна. Потім повертайте ручний блендер за годинниковою стрілкою на 90°, доки не почувете клацання.
- Завжди починайте з найнижчої швидкості, а потім поступово збільшуйте її під час роботи.
- Тримайте натиснутим перемикач увімкнено/вимкнено весь час, поки ви працюєте з насадкою-подрібнювачем і завжди тримайте блок двигуна у своїй руці. Для подрібнення твердих продуктів (наприклад, твердого сиру), використовуйте швидкість «турбо».
- У разі подрібнення зварених продуктів, перед тим як помістити їх у ємність для подрібнення, спочатку залишіть їх на декілька хвилин для охолодження.
- Вимкніть пристрій, відпустивши перемикач. Перед тим, як почати розбирати пристрій, вийміть штепсель з розетки.
- Для того, щоб зняти блок двигуна, тримайте насадку-подрібнювач однією рукою, поверніть блок двигуна на 90° проти годинникової стрілки і витягніть його з насадки.
- Перед тим як вийняти оброблену їжу з ємності для подрібнення, зніміть втулку ножа.

Важлива інформація: Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові боби або крупи.

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.

Чищення пристрою (D)

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.
- Насадку для ручного блендера (9) та кришку подрібнювача (11а) можна очищати під струменем води. Не занурюйте їх у воду.
- Решту частин можна очищати в посудомийній машині

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

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.



001

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