

# BRAUN

## MultiMix 5



Type 4645

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand mixer

|          |    |
|----------|----|
| English  | 6  |
| Latviski | 9  |
| Lietuvių | 13 |
| Eesti    | 16 |

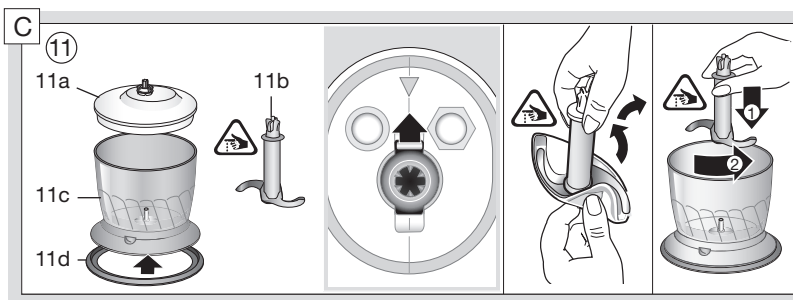
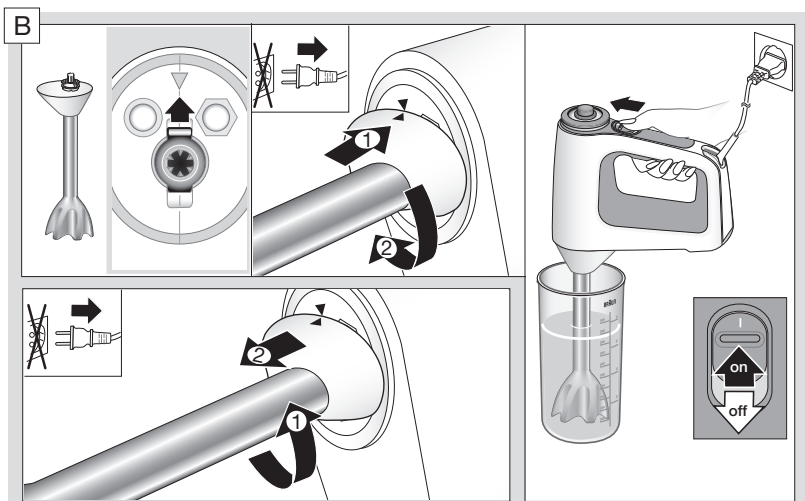
© Copyright 2021. All rights reserved  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

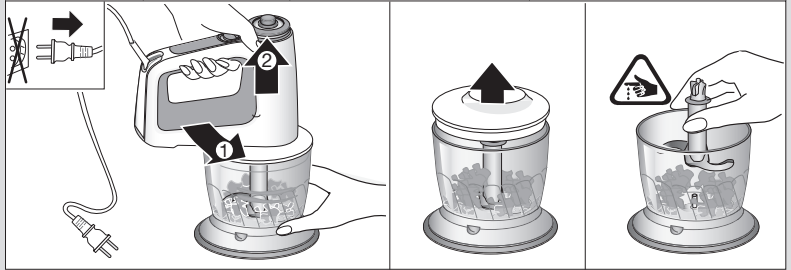
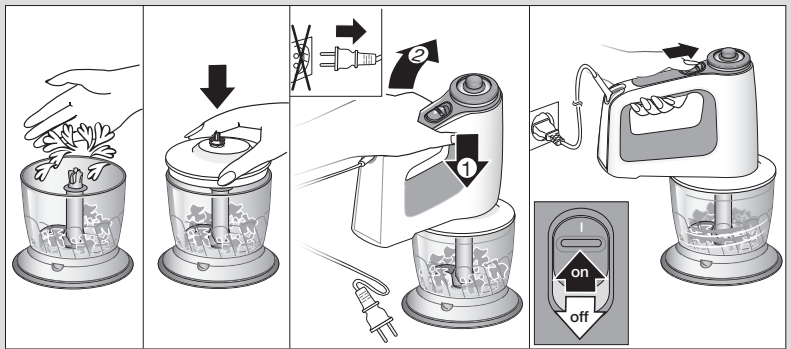
5722210424/02.21 4645 HM 5000 5137 Baltics  
UK/LV/LT/EE



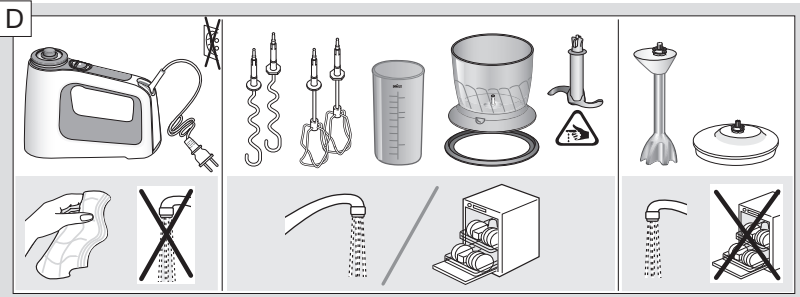


|      |         |         |         |         |         |         |         |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
|      |         |         |         |         |         |         |         |
|      | 4...8°C |         |         |         |         |         |         |
| max. | 600 g   | 7       | 500 g   | 1000 g  | 500 g   | 500 g   | 500 g   |
| min. | 5-6     | 3       | 5       | 3       | 5       | 5       | 4       |
|      | 1-9     | 1-turbo | 1-turbo | 1-turbo | 5-turbo | 1-turbo | 1-turbo |





|      |       |       |       |       |         |       |                 |                 |
|------|-------|-------|-------|-------|---------|-------|-----------------|-----------------|
|      |       |       |       |       |         |       |                 |                 |
|      |       |       |       |       |         |       |                 |                 |
| 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     | 7       | 5     | 5 + turbo 5 sec | 5 + turbo 5 sec |



## 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 user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- 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 switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

## Parts and Accessories

- 1 Speed selector
- 2 Ejection button
- 3 On/off switch (I = on, 0 = off)
- 4 Motor part
- 5 Outlets for whisks / dough hooks
- 6 Outlet for Hand blender attachment / chopper attachment a – Slider
- 7 Dough hooks
- 8 Whisks
- 9 Hand blender attachment
- 10 Beaker
- 11 Chopper attachment
  - a Chopper lid (with gear box)
  - b Blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip ring

## Using the Hand Mixer (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.

Refer to the Processing Guide A for maximum quantities, recommended times and speeds.

### Assembly and Operation

- Position the slider (6a) as illustrated and insert the dough hooks (7) or whisks (8).
- Put the ingredients into a bowl.
- Depending on the application, select speed (1 ... turbo) by turning the speed selector (1). To avoid splashing always start with a low speed setting, and then slowly increase the speed while operating.
- Slide the on/off switch (3) forth and back to turn the appliance on and off.
- After use, unplug the appliance and eject the dough hooks or whisks by pressing the ejection button (2).

### Tips 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).

### Recipe Example: Cake mixture

200 g butter or margarine  
200 g sugar  
7 g vanilla sugar  
4 eggs  
500 g plain flour  
1 pinch salt  
15 g baking powder  
250 ml milk

- Put butter or margarine, sugar and vanilla sugar into the bowl. Start slowly and speed up to turbo mixing.
- Add eggs and continue mixing until a creamy consistency is reached. Start slowly and speed up to turbo mixing.

- Add the rest of the ingredients and mix from medium to maximum speed until everything is even.

### Recipe Example: Yeast dough

500 g plain flour  
7 g dried yeast  
80 g sugar  
1 egg  
1 pinch salt  
250 ml lukewarm milk  
100 g butter or Margarine

- Put flour and dried yeast into the bowl. Add the rest of the ingredients.
- Choose medium speed and knead to a smooth dough.

## **Hand Blender Attachment (B)**

The hand blender attachment blends and mixes fast and easily. Use it to make sauces, soups, smoothies, mayonnaise, dietary and baby food.

### Assembly and Operation

- Position the slider (6a) as illustrated. Insert the hand blender attachment (9) into the opening so that the marking on the hand blender attachment aligns with the marking on the motor part. Then turn the hand blender attachment 90° clockwise, until it locks.
- Insert the hand blender attachment vertically into the vessel, before switching on the appliance. The hand blender may not be immersed more than 2/3 of the shaft.
- For fastest and finest blending results use the turbo speed setting.
- Slide the on/off switch to the front and hold it in the position as long as you operate the hand blender attachment.
- When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your hand blender attachment from overheating.
- To turn off the appliance, release the on/off switch, before taking the shaft out of the vessel, then unplug.
- To remove the hand blender attachment turn it 90° anti-clockwise and pull it off.

### Caution

- The beaker (10) may be used only with the hand blender attachment for processing smaller quantities. It should not be used with the whisks.

## Chopper Attachment (C)

The chopper attachment is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

### Before Use

- When chopping cooked food, allow it to cool down for a few minutes before putting it into the chopper bowl.
- Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table on page 5), remove stalks from herbs, un-shell nuts and remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring (11d) is attached to the bowl.

### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade (11b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press it down and give it a turn so it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (11a)
- Position the slider (6a) as illustrated and insert the pin of the chopper lid into it, so that the marking on the chopper lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks.
- Slide the on/off switch to the front and hold it in the on position as long as you operate your chopper attachment.
- Turn the appliance off by releasing the on/off switch and unplug it, before you start disassembling.
- To remove the motor part hold the chopper attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off.
- Remove the blade insert with a slight turn, then pull it off before you remove the processed food from the chopper bowl.

### Caution

- Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

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

250 g Prunes

350 g Creamy honey

- Fill the chopper bowl with prunes and pour creamy honey over them.
- Let it rest for 24 hours in refrigerator at 3 °C.
- Add 200 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1,5 seconds at Turbo speed.

## Care and Cleaning (D)

- 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.
- The hand blender attachment (9) and the chopper lid (11a) can only be cleaned under running water. Do not immerse them in water.
- All other parts can be cleaned in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

## Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



## For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. 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)

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

**TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE**

Register now at

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

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.


## Latviski

Mūsu produkti ir izstrādāti atbilstībai visaugstākajiem kvalitātes, funkcionālītes un dizaina standartiem. Ceram, ka jaunā Braun ierīce jums patiks.

## Pirms lietošanas

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi un pilnībā izlasīt lietošanas norādījumus un saglabāt tos turpmākai lietošanai. Noņem visu iepakojuma materiālu un etiķetes un atbrīvojies no tām, ievērojot attiecīgos noteikumus.

## Uzmanību!

-  Ierīces lāpstiņas ir ļoti asas! Lai novērstu asmeņu izraisītas traumas, ar asmeņiem lūdzam rīkoties ļoti piesardzīgi
- Rīkojoties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot bļodu un tīrot ierīci ir jāievēro piesardzība.
- Šo ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas, kurām nav nepieciešamās pieredzes un zināšanu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai instruētas pardošu ierīces izmantošanas metodi, un tās apzinās ar ierīces lietošanu saistītos apdraudējumus.
- Nepieļaut, ka ar ierīci rotaļājas bērni.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Nodrošināt, ka bērni netuvojas ierīcei un tās strāvas vadam.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētai personai, lai nepieļautu bīstamu situāciju rašanos.

- Pirms ierīces atstāšanas bez uzraudzības, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un novietošanas glabāšanai, tā vienmēr ir jāizslēdzun jāatvienono elektrotīkla.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā, un mājsaimniecības apstākļiem atbilstošu produktu daudzumu apstrādei.
- Lai novērstu traumas, putošanas slotiņu vai mīklas āķu lietošanas laikā netuvināt tiem rokas, matus, apģērbu, kā arī lāpstiņas un citus piederumus. Ierīces darbības laikā nepieskartiestās kustīgajām daļām.
- Pirms kontaktdakšas ievietošanas kontaktligzdā, pārbaudīt, vai lietošanas vietā pieejamais elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas ir norādīts uz ierīces apakšējās daļas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes vai pēc nepieciešamības notīrīt visas daļas, ievērojot sadaļā «Apkope un tīrīšana» sniegtos norādījumus.

## Daļas un piederumi

- 1 Ātrumu pārslēgs
- 2 Piederumu atvienošanas poga
- 3 Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis (1 = ieslēgts, 0 = izslēgts)
- 4 Motora daļa
- 5 Atveres putošanas slotiņu / mīklas āķu ievietošanai
6. Atvere rokas blendera pievienošanai / kapātāja pievienošanai
- 7 Mīklas āķi
- 8 Putošanas slotiņas
- 9 Rokas blenderis
- 10 Mērglāze

- 11 **Kapātājs**
  - a Kapātāja vāks (ar ātrumu pārslēgšanas mehānismu)
  - b Asmens
  - c Kapātāja trauks
  - d Pretslīdes gredzens

## Rokas miksera (A) lietošana

Mīklas āķi ir lieliski piemēroti rauga mīklas, pastas mīklas, smalkmaizīšu mīklas, kā arī smagas maltās gaļas mīklas mīcīšanai. Putošanas slotiņas izmantot kūku maisījuma, porainās mīklas un kartupeļu biezeņa, kā arī putukrējuma (vismaz 100 ml putukrējuma), olu baltuma un krēmveida sastāvdaļu sajaukšanai.

Lai uzzinātu maksimālos daudzumu, ieteicamos laikus un ātrumus, skatīt «Apstrādes rokasgrāmatu».

### Salikšana un lietošana

- Novietot slīdni (6a), kā norādīts attēlā, un ievietot mīklas āķus (7) vai putošanas slotiņas (8).
- Ielikt sastāvdaļas bļodā.
- Atkarībā no paredzētā pielietojuma, izvēlieties ātrumu (1 ... turbo), pagriežot ātruma pārslēgu (1). Lai novērtu šļakstiņanos, sākmā vienmēr iestatīt nelielu rotācijas ātrumu, un pēc tam to pakāpeniski palielināt.
- Pabīdīt ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi (3) uz priekšu un atpakaļ, lai ierīci ieslēgtu un izslēgtu.
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atvienojiet mīklas āķus vai putošanas slotiņas no miksera, nospiežot atvienošanas pogu (2).

### Padomi vislabāko rezultātu sasniegšanai

- Lai iegūtu optimālus rezultātus, gatavojot kūku maisījumus utml., visām sastāvdaļām ir jābūt vienādā temperatūrā. Sviests, olas u.c. produkti no ledusskapja ir jāizņem kādubrīdi pirms to lietošanas.
- Putukrējums iegūst lielāku apjomu, ja krējumu pirmsputošanas atdzesē.
- Kartupeļu biezenis kļūš krēmīgāks, ja visas tā sastāvdaļas ir pēc iespējas karstākas (piem., kartupeļi ir tikko novārīti).

**Receptes piemērs: Kūkas maisījums**  
 200 g sviesta vai margarīna  
 200 g cukura

7 g vaniļas cukura 4 olas

500 g miltu

1 šķipsniņa sāls

15 g cepamā pulvera 250 ml piena

- Sviestu vai margarīnu, cukuru un vaniļas cukuru ielikt bļodā. Putošanu sākt lēni, un sajaukšanas ātrumu pakāpeniski palielināt līdz turbo ātrumam.
- Pievienot olas un turpināt sajaukšanu, līdz krēmveida konsistences iegūšanai. Putošanu sākt lēni un sajaukšanas ātrumu pakāpeniski palielināt līdz turbo ātrumam.
- Pievienot pārējās sastāvdaļas un sajaukt, izmantojot vidēju līdz maksimālu sajaukšanas ātrumu, līdz viss sajaukts vienmērīgā konsistencē.

Receptes piemērs: Rauga mīkla

500 g vienkāršu miltu

7 g žāvēta rauga

80 g cukura

1 ola

1 šķipsniņa sāls

250 ml remdena piena

100 g sviesta vai margarīna

- Bļodā ielikt miltus un sauso raugu. Pievienot pārējās sastāvdaļas.
- Izvēlēties vidēju ātrumu un sajaukt, iegūstot vienmērīgas konsistences mīklu.

## Rokas blenderis (B)

Rokas blenderis nodrošina ātru un vieglu sajaukšanu. To izmanto, lai pagatavotu mērces, zupas, smūtijus, majonēzi, diētiskos un bērnu ēdienus.

Salikšana un lietošana

- Novietot slīdni (6a), kā parādīts attēlā. Ievietot rokas blenderi (9) atverē tā, lai marķējums uz rokas blendera sakristu ar marķējumu uz motora daļas. Pēc tam pagrieziet rokas blenderi par 90° pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai tas nofiksētos.
- Pirms ierīces ieslēgšanas rokas blenderi novietot vertikālā stāvoklī un ievietot traukā. Rokas blenderinēdrikt ievietot dziļāk par 2/3 tā garuma.
- Ātrākai un precīzākai sajaukšanai izmantot turbo ātruma iestatījumu.
- Pabīdīt ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi uz priekšu, un turēt to šādā pozīcijā visu rokas blendera lietošanas laiku.
- Veicot sajaukšanu pagatavošanas laikā, vispirms noņem pannu no plīts, lai novērstu rokas blendera pārkaršanu.

- Lai izslēgtu ierīci, vispirms atbrīvojot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, tad izcelt blenderino trauka, un tad atvienot mikseri no elektrotīkla.
- Lai atvienotu rokas blenderi, pagrieziet to par 90° pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam un atvienot.

Uzmanību!

- Veicot sajaukšanu ar rokas blenderi, mērglāzi (10) var izmantot tikai neliela produktu daudzuma izmantošanas gadījumā. Mērglāzi nevajadzētu izmantot, ja lieto putošanas slotiņas.

## Kapātājs (C)

Kapātājs ir lieliski piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, lazdu riekstu, mandeļu u.c. produktu sakapāšanai.

Informāciju par maksimālajiem daudzumiem, ieteicamajiem laikiem un ātrumiem skatīt «Apstrādes rokasgrāmatā C».

Pirms lietošanas

- Kapājot termiski apstrādātu ēdienu, atļaut tam pāris minūte atdzist, untikai tad ievietot to kapāšanas bļodā.
- Iepriekš sagriezta gaļa, siers, sīpoli, ķiploki, burkāni (skat. tabulu 5. lap pusē), izņemt garšaugu kātus, izņemt riekstus no čaumalām, un atbrīvojot gaļu no kauliem, cīpslām un skrimšļiem.
- Vienmēr pārliecināties, vai bļodai ir uzlikts pretslīdes gredzens (11d).

Salikšana un lietošana

- Uzmaniģi noņemt plastmasas pārsegu no asmens (11b). Asmens ir ļoti ass! Asmeni turēt aiz tā augšējās plastmasas daļas.
- Asmeni novietot uz kapāšanas bļodas centrā esošās tapas. Nospieš to uz leju un pagriez, lai tas nofiksētos.
- Piepildīt kapāšanas bļodu ar pārtikas produktu un uzlikt tai vāku (11a)
- Novietot slīdni (6a), kā parādīts attēlā, un ievietot tajā kapātāja vāka sakristu ar marķējumu uz motora daļas. Pēc tam pagrieziet motora daļu par 90° pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai notiktu nofiksēšanās.
- Pabīdīt ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi uz priekšu un turēt to ieslēgtā stāvoklī visu kapātājadarbības laiku.

- Pirmsierīces izjaukšanas atlaists ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Lai atvienotu motora daļu, satvert to ar vienu roku, pagriezt par 90 ° pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, un atvienot paceļot.
- Pirms apstrādātā produkta izņemšanas no kapātāja bļodas, noņemiet asmeņa ieliktni, to vispirms nedaudz pagriežot un pēc tam izvelkot.

#### Uzmanību!

- Nekapāt ārkārtīgi cietus produktus, piemēram, ledus kubiņus, muskatriekstus, kafijas pupiņas vai graudus.

#### Receptes piemērs: Vanīļa-medus-plūmes (kā pankūku pildījums vai ziežams produkts):

250 g plūmes

350 g Krēmīga medus

- Piepildīt kapāšanas bļodu ar plūmēm un pārliet tās ar krēmīgu medu.
- Uz 24 stundām ievietot ledusskapī, 3 °C temperatūrā.
- Pievienot 200 ml ūdens (ar vaniļas aromātu).
- Kapāt 1,5 sekundes, izmantojot turbo ātrumu.

## Apkope un tīrīšana (D)

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Motora daļu (4) vajadzētu tīrīt tikai ar mitru lupatiņu. Neiegremdēt to ūdenī un neturēt zem tekoša ūdens.
- Rokas blenderi (9) un kapātāja vāku (11a) var mazgāt tikai zem tekoša ūdens. Neiegremdēt tos ūdenī.
- Visas pārējās daļas var mazgāt, ievietojot tās trauku mazgājamajā mašīnā. Nelietot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, kas var saskrāpēt virsmu.
- Apstrādājot pārtikas produktus ar augstu pigmenta saturu (piemēram, burkānus), piederumi var iekrāsoties. Pirms mazgāšanas iekrāsotās daļas noslaucīt ar eļļā samērcētu lupatiņu.

## Garantija un apkope

Lai iegūtu detalizētu informāciju, skatīt atsevišķo garantijas un apkopes bukletu vai apmeklēt vietni [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

Gan konstrukcijas specifika, gan šie lietošanas norādījumi var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

Pēc šī izstrādājuma kalpošanas mūža beigām neizmetiet to sadzīves atkritumos.



Materiāli un piederumi, kas nonāk saskarē ar pārtiku atbilst EEK Regulai Nr. 1935/2004.



## Lietuvių

Mūsų produktai sukurti taip, kad atitiktų aukščiausius kokybės, funkcionalumo ir dizaino standartus. Tikimės, kad jūs mėgausitės naujuoju «Braun» prietaisu.

## Prieš naudojant

Prieš naudodami prietaisą atidžiai ir išsamiai perskaitykite naudotojo instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai. Nuimkite visas pakavimo medžiagas bei etiketes ir tinkamai jas išmeskite.

### Įspėjimai

-  Ašmenys yra labai aštrūs! Norėdami išvengti sužalojimų, su ašmenimis elkitės labai atsargiai.
- Reikia atsargiai elgtis dirbant su aštriais pjovimo ašmenimis, ištuštinant dubenėlį ir valant.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys mažesnius fizinius, jutiminius ar protinius sugebėjimus arba neturintys patirties ir žinių, jei jiems suteikiama priežiūra arba instrukcijos dėl to, kaip naudoti prietaisą saugiai ir jei jie supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu.
- Šio prietaiso negali naudoti vaikai.
- Vaikų negalima leisti prie prietaiso ir jo maitinimo laido.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba tokią pat kvalifikaciją turintys

asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

- Visada išjunkite ir atjunkite prietaisą, kai jis paliekamas be priežiūros ir prieš surinkimą, išmontavimą, valymą ir saugojimą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje ir įprastam namų ūkio kiekiui apdoroti.
- Laikykite rankas, plaukus, drabužius, taip pat menteles ir kitus rakandus atokiau nuo plaktuvų ir tešlos kablių, kad išvengtumėte sužalojimų. Darbo metu nesilieskite prie judančių dalių.
- Prieš jungdami į elektros lizdą patikrinkite, ar jūsų įtampa atitinka įtampą, nurodytą ant prietaiso dugno.
- Prieš pradėdami pirmą kartą naudoti (arba prireikus), nuvalykite visas dalis vadovaudamiesi skyriaus «Priežiūra ir valymas» instrukcijomis.

## Dalys ir priedai

- 1 Greičio parinkiklis
- 2 Išstūmimo mygtukas
- 3 Įjungimo / išjungimo jungiklis (1 = įjungti, 0 = išjungti)
- 4 Variklio dalis
- 5 Plaktuvų / tešlos kablių lizdai
- 6 Rankinio trintuvo priedo lizdas / kaposimo priedas a – slankiklis
- 7 Tešlos kabliai
- 8 Plaktuvai
- 9 Rankinio trintuvo priedas
- 10 Stiklinė
- 11 Kaposimo priedas  
a kapotuvo dangtis (su pavarų dėže)  
b ašmuo  
c kapotuvo dubenėlis  
d apsaugos nuo slydimo žiedas

## Rankinio maišytuvo (A) naudojimas

Tešlos kabliai puikiai tinka minkyti mielinei tešlai, makaronų tešlai, kepiniams, taip pat sunkioms smulkintoms mėsos tešloms maišyti. Plaktuvus naudokite pyragų mišiniams, biksvitams ir bulvių košei, taip pat plaktai grietinėlei (ne mažiau kaip 100 ml grietinėlės), kiaušinių baltymams ir kreminiams ingredientams maišyti.

Norėdami sužinoti didžiausią galimą kiekį, rekomenduojamą laiką ir greitį, žr. A apdoravimo vadovė.

### Surinkimas ir naudojimas

- Perkelkite slankiklį (6a) į parodytą padėtį ir įdėkite tešlos kablius (7) arba plaktuvus (8).
- Sudėkite ingredientus į dubenėlį.
- Priklausomai nuo programos, sukdami greičio parinkiklį pasirinkite greitį (1 ... turbo) (1). Norėdami išvengti aptaškymo, visada pradėkite nuo mažo greičio ir dirbdami pamažu jį didinkite.
- Pastumkite įjungimo / išjungimo jungiklį (3) pirmyn ir atgal, norėdami prietaisą atitinkamai įjungti ar išjungti.
- Po naudojimo atjunkite prietaisą nuo maitinimo ir ištraukite tešlos kablius arba plaktuvus paspausdami išstūmimo mygtuką (2).

### Patarimai, kaip pasiekti geriausių rezultatų

- Jei norite pasiekti optimalių rezultatų gamindami pyragų mišinius ir pan., visų ingredientų temperatūra turėtų būti vienoda. Sviestą, kiaušinius ir kt. iš šaldytuvo reikėtų išimti likus nedaug laiko prieš juos naudojant.
- Plakta grietinėlė turi daugiau tūrio, jei prieš plakimą ji gerai atšaldoma.
- Bulvių košė bus labiau kreminė, jei visi ingredientai naudojami kuo karštesni (pvz.: bulvės – iškart išvirus).

### Recepto pavyzdys: Pyrago mišinys

200 g sviesto arba margarino  
200 g cukraus  
7 g vanilinio cukraus  
4 kiaušiniai  
500 g paprastų miltų  
1 žiupsnelis druskos  
15 g kepimo miltelių  
250 ml pieno

- Į dubenį sudėkite sviestą arba margarino, cukrų ir vanilinį cukrų. Pradėkite lėtai maišyti ir pagreitinėkite iki turbo maišymo.
- Įmuškite kiaušinius ir toliau maišykite, kol pasieksite kreminį tirštumą. Pradėkite lėtai maišyti ir pagreitinėkite iki turbo maišymo.
- Sudėkite likusius ingredientus ir išmaišykite naudodami nuo vidutinės iki maksimalios spartos, kol viskas bus tolygus.

### Recepto pavyzdys: Mielinė tešla

500 g paprastų miltų  
7 g džiovintų mielių  
80 g cukraus  
1 kiaušinis  
1 žiupsnelis druskos  
250 ml drungno pieno  
100 g sviesto arba margarino

- Į dubenį sudėkite miltus ir džiovintas mieles. Sudėkite likusius ingredientus.
- Pasirinkite vidutinį greitį ir minkykite, kol turėsite tolygią tešlą.

## Rankinis trintuvas (B)

Rankinio trintuvo priedas greitai ir lengvai sutrina bei sumaišo. Naudokite jį padažams, sriuboms, tirštiesiems kokteilams, majonezui, dietiniam ir kūdikių maistui gaminti.

### Surinkimas ir naudojimas

- Perkelkite slankiklį (6a) į parodytą padėtį. Įkiškite rankinio trintuvo priedą (9) į angą, kad jo žymėjimas atitiktų variklio dalies žymėjimą. Tada pasukite rankinio trintuvo priedą 90° pagal laikrodžio rodyklę, kol jis užsifiksuos.
- Prieš įjungdami prietaisą, vertikaliai įstatykite rankinio trintuvo priedą į indą. Rankinio trintuvo negalima panardinti giliau nei 2/3 koto.
- Greičiausiems ir geriausiems trynimo rezultatams pasiekti naudokite turbo greičio nustatymą.
- Stumtelėkite įjungimo / išjungimo jungiklį į priekį ir laikykite jį tokioje padėtyje tol, kol naudosite rankinio trintuvo priedą.
- Jei virdami triniate tiesiai puode, pirmiausia nuimkite jį iš viryklės, kad apsaugotumėte rankinio trintuvo priedą nuo perkaitimo.
- Norėdami išjungti prietaisą, prieš

ištraukdami jo kotą iš indo, atleiskite įjungimo / išjungimo jungiklį ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- Norėdami išimti rankinio trintuvo priedą, pasukite jį 90° prieš laikrodžio rodyklę ir ištraukite.

### Ispėjimai

- Stiklinę (10) galima naudoti tik su rankinio trintuvo priedu tik apdorojant mažesnius ingredientų kiekius. Jos negalima naudoti su plaktuvais.

## Kapojimo priedas (C)

Kapojimo priedas puikiai tinka kapotai mėesai, sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, morkoms, graikiniams riešutams, lazdyno riešutams, migdolams ir kt.

Norėdami sužinoti didžiausią galimą kiekį, rekomenduojamą laiką ir greitį, žr. C apdoravimo vadove.

### Prieš naudojant

- Jei kaposite verdamą maistą, kelias minutes jį atvėsinkite priešdėdami jį kapotuvo dubenėli.
- Iš anksto papjaustykite mėsą, sūrį, svogūnus, česnakus, morkas (žr. lentelę 5 puslapyje), pašalinkite žolelių stiebus, išgliaudykite riešutus, o iš mėsos pašalinkite kaulus, sausgysles ir kremzles.
- Visada įsitinkinkite, kad prie dubenėlio pritvirtintas apsaugos nuo slydimo žiedas (11d).

### Surinkimas ir naudojimas

- Atsargiai nuo ašmenų nuimkite plastikines makštis (11b). Ašmenys yra labai aštrūs! Visada laikykite juos už viršutinės plastikinės dalies.
- Ašmenis padėkite ant kapojimo dubenėlio vidurio kaištelio. Spustelėkite juos žemyn ir pasukite, kad užsifiksuotų.
- Kapotuvą pripildykite maisto ir uždėkite dangtį (11a)
- Perkelkite slankiklį (6a) į parodytą padėtį ir jį įkiškite kapotuvo dangčio kaištelį taip, kad kapotuvo dangtelio žymėjimas atitiktų variklio dalies žymėjimą. Tada pasukite variklio dalį 90° pagal laikrodžio rodyklę, kol ji užsifiksuos.
- Stumtelėkite įjungimo / išjungimo

jungiklį į priekį ir laikykite jį įjungimo padėtyje tol, kol naudosite kapojimo priedą.

- Išjunkite prietaisą atleisdami įjungimo / išjungimo jungiklį ir atjunkite jį, prieš pradėdami išmontuoti.
- Norėdami išimti variklio dalį, laikykite kapojimo priedą viena ranka, pasukite variklio dalį 90° prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
- Ašmenų įdėklą nuimkite šiek tiek pasukdami, tada ištraukite, prieš išimdami apdorotą maistą iš kapotuvo dubenėlio.

### Ispėjimai

- Nekapokite itin kieto maisto, tokio kaip ledo kubeliai, muskatas, kavos pupelės ar grūdai.

### Recepto pavyzdys: Džiovintos slyvos su vanile ir medumi (kaip blynų įdaras ar užtepėlė):

250 g džiovintų slyvų

350 g kreminio medaus

- Kapotą dubenį užpildykite slyvomis ir ant jų supilkite kreminį medų.
- Leiskite 24 valandas pailsėti šaldytuve, 3 °C temperatūroje.
- Įpilkite 200 ml vandens (vanilės skonio).
- Turbo greičiu kapokite 1,5 sekundės.

## Priežiūra ir valymas (D)

- Prieš valydami atjunkite prietaisą.
- Variklio dalis (4) turi būti valoma tik drėgnu audiniu. Nepanardinkite jos į vandenį ir nelaikykite po tekančiu vandeniu.
- Rankinio trintuvo priedą (9) ir kapotuvo dangtį (11a) galima valyti tik po tekančiu vandeniu. Nepanardinkite jų į vandenį.
- Visas kitas dalis galima valyti indaplovėje. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, galinčių įbrėžti paviršių.
- Apdorojant maisto produktus, kuriuose yra daug pigmento (pvz.: morkas), priedai gali nusidažyti. Prieš valydami šias dalis nuvalykite augaliniu aliejumi.

## Garantija ir tvarkymas

Išsamesnės informacijos ieškokite atskirame garantijos ir tvarkymo lapelyje arba apsilankykite svetainėje [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Ir dizaino specifikācijas, ir šios naudo-  
tojo instrukcijos gali būti keičiamos be  
įspėjimo.

Neišmeskite gaminio su buitinėmis  
atliekomis pasibaigus jo tarnavi-  
mo laikui.



Besiliečiančios su maistu  
medžiagos ir priedai atitinka  
EEB reglamento 1935/2004  
nuostatas.




## Eesti

Meie tooted on loodud kõrgeimate  
kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja  
kujundusstandardite järgi. Loodame, et  
teile valmistab see Brauni seade palju  
rõõmu.

## Enne kasutamist

Enne seadme kasutamist lugege ka-  
sutusjuhend hoolikalt täiesti läbi ning  
hoidke see edaspidiseks kasutamiseks  
alles. Eemaldage pakend ja sildid ning  
kõrvaldage need nõuete järgi kasutuselt.

## Caution

-  Lõiketerad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks käsitsege lõiketerasid väga ettevaatlikult.
- Olge ettevaatlik teravate lõiketerade käsitlemisel, kausi tühjendamisel ja puhastamise ajal.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui neid jälgitakse või neid õpetatakse seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- Lapsed tuleb seadmest ja selle toitejuhtmest eemal hoida.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja esindaja või samalaadse kvalifikatsiooniga isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Enne seadme järelevalveta jätmist, kokkupanekut,



lahtivõtmist, puhastamist ja hoiustamist lülitage seade alati välja ning eemaldage see vooluvõrgust.

- See seade on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks ja kodumajapidamises tavapärase koguste töötlemiseks.
- Kehavigastuste vältimiseks hoidke käed, juuksed, riided, samuti spaatlid ning muud tööriistad töötavatest visplite ja tainakonksudest eemal. Ärge puudutage töötamise ajal liikuvaid osasid.
- Enne pistikupessa ühendamist kontrollige, kas teie pinge vastab seadme alumisele küljele trükitud pingele.
- Enne esimest korda kasutamist (või vastavalt vajadusele) puhastage kõik osad hooldus- ja puhastamisjuhiste järgi.

## Osad ja lisatarvikud

- 1 Kiirusevalija
- 2 Väljutusnupp
- 3 Sisse-/väljalülitusnupp (1 = sees, 0 = väljas)
- 4 Mootoriosa
- 5 Visplite/tainakonksude pesad
- 6 Saumikseritarviku / hakkimistarviku pesa Liugur
- 7 Tainakonksud
- 8 Visplid
- 9 Saumikseritarvik
- 10 Mõõdunõu
- 11 Hakkimistarvik
  - a Hakkimistarviku kaas (koos käigukastiga)
  - b Lõiketera
  - c Hakkimiskauss
  - d Libisemisvastane rõngas

## Käsimekseri (A) kasutamine

Tainakonksud sobivad suurepäraselt pärimi-, pasta- ja magusa taina sõtkumiseks ning tihkete tainaste segamiseks. Kasutage vispleid koogisegude, keekside ja kartulipudru segamiseks, samuti vahukoore (vähemalt 100 ml koort), munavalgete ja kreemjate koostisosade vahustamiseks.

Maksimumkogused, soovitatavad töötlusajad ja -kiirused leiate töötlemisjuhendist A.

### Kokkupanek ja kasutamine

- Liigutage liugur (6a) joonisel näidatud asendisse ja sisestage tainakonksud (7) või visplid (8).
- Asetage koostisosad kaussi.
- Koostisosadest sõltuvalt keerake kiiruse valimiseks (1 ... turbo) kiirusevalijat (1). Pritsimise vältimiseks alustage alati väikesest kiirusesättest ja seejärel suurendage töötamise ajal aeglaselt kiirust.
- Seadme sisse- ja väljalülitamiseks libistage sisse-/väljalülitusnupp (3) edasi-tagasi.
- Pärast kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust ja vajutage tainakonksude või visplite väljutamiseks väljutusnupp (2).

### Näpunäited parimateks tulemusteks

- Koogisegude jms valmistamisel parimate tulemuste saavutamiseks peaks kõigi koostisosade temperatuur olema sama. Või, munad jms tuleks külmikust mõnda aega enne kasutamist välja võtta.
- Vahukoor on vahusem, kui koor on enne vahustamist täiesti maha jahtunud.
- Kartulipuder muutub kreemjamaks, kui kõiki koostisosi kasutatakse võimalikult kuumana (nt kartuleid kohe pärast keetmist).

### Retseptinäide: koogisegu

200 g võid või margariini  
200 g suhkrut  
7 g vanillisuhkrut  
4 muna  
500 g nisujahu  
1 näputäis soola  
15 g küpsetuspulbrit  
250 ml piima

- Asetage või või margariin, suhkur ja vanillisuhkur kaussi. Alustage aeglaselt ja suurendage kiirust kuni turbosätteni.
- Lisage munad ja jätkake segamist, kuni moodustub kreemjas segu. Alustage aeglaselt ja suurendage kiirust kuni turbosätteni.
- Lisage ülejäänud koostisosad ja segage keskmisel kuni maksimumkiirusel, kuni kõik on ühtlane.

#### Retseptinäide: pärmitainas

500 g nisujahu

7 g kuivpärm

80 g suhkrut

1 muna

1 näputäis soola

250 ml leiget piima

100 g võid või margariini

- Asetage jahu ja kuivpärm kaussi. Lisage ülejäänud koostisosad.
- Valige keskmine kiirus ja sõtkuge, kuni moodustub sile tainas.

## Saumikseritarvik (B)

Saumikseritarvikuga on mikserdamine ja segamine kiire ning lihtne. Kasutage seda kastmete, suppide, smuutide, majoneesi, dieet- ja beebitoidu valmistamiseks.

#### Kokkupanek ja kasutamine

- Liigutage liugur (6a) joonisel näidatud asendisse. Sisestage saumikseritarvik (9) avausse nii, et saumikseritarviku märgistus oleks kohakuti mootoriosa märgistusega. Seejärel pöörake saumikseritarvikut 90° päripäeva, kuni see lukustub.
- Enne seadme sisselülitamist sisestage saumikseritarvik vertikaalselt anumasse. Saumikseri vars ei tohi olla toidu sees rohkem kui 2/3 võrra.
- Kiireima ja parima tulemuse saavutamiseks kasutage turbokiiruse sätet.
- Libistage sisse -/väljalülitusnupp ettepoole ja hoidke seda selles asendis seni, kuni te saumikseritarvikut kasutate.
- Kui mikserdate söögitegemise ajal otse potis, eemaldage pott pliidilt, et saumikseritarvik üle ei kuumeneks.
- Seadme väljalülitamiseks vabastage sisse-/väljalülituslülit, võtke vars alles siis anumast välja ja seejärel eemaldage seade vooluvõrgust.
- Saumikseritarviku eemaldamiseks

keerake seda 90° vastupäeva ja tõmake see välja.

#### Ettevaatust

- Möödunõud (10) võib kasutada ainult koos saumikseritarvikuga väiksemate koguste töötlemiseks. Seda ei tohi kasutada koos visplitega.

## Hakkimistarvik (C)

Hakkimistarvik sobib suurepäraselt liha, juustu, sibula, ürtide, küüslaugu, porgandite, Kreeka pähklite, sarapuupähklite, mandlite jms hakkimiseks.

Maksimumkogused, soovitatavad töötlusajad ja -kiirused leiate töötlemisjuhendist C.

#### Enne kasutamist

- Kõpsetatud toidu hakkimise korral laske sellel enne hakkimiskaussi asetamist paar minutit jahtuda.
- Lõigake liha, juust, sibul, küüslauk, porgandid väiksemateks tükkideks (vt tabel lk 5), eemaldage ürtidelt varred, koorige pähklid ning eemaldage lihast luud, kõõlused ja kõhred.
- Kontrollige alati, et libisemisvastane rõngas (11d) oleks kausi külge kinnitatud.

#### Kokkupanek ja kasutamine

- Eemaldage plastkate ettevaatlikult lõiketera (11b) küljest. Lõiketera on väga terav! Hoidke seda alati ülemise plastosa juurest.
- Asetage lõiketera hakkimiskausi keskel olevale tihvtile. Vajutage tera allapoole ja pöörake seda, kuni see lukustub.
- Täitke hakkimiskauss toiduga ja katke see kaanega (11a)
- Liigutage liugur (6a) joonisel näidatud asendisse ja sisestage hakkimistarviku kaane tihvt selle sisse nii, et kaanel olev märgistus oleks kohati mootoriosa märgistusega. Seejärel pöörake mootoriosa 90° päripäeva, kuni see lukustub.
- Libistage sisse -/väljalülitusnupp ettepoole ja hoidke seda selles asendis seni, kuni te hakkimistarvikut kasutate.
- Seadme väljalülitamiseks vabastage sisse-/väljalülitusnupp ja eemaldage see enne lahtivõtmist vooluvõrgust.
- Mootoriosa eemaldamiseks hoidke ühe käega hakkimistarvikut, keerake

mootoriosa 90° vastupäeva ja tõstke see pealt ära.

- Enne töödeldud toidu eemaldamist hakkimiskausist keerake lõiketera veidi ja tõstke see pealt ära, et tera eemaldada.

#### Ettevaatust

- Ärge hakkige eriti kõva toitu, nagu jääkuubikuid, muskaatpähkleid, kohviubasid või teravilja.

#### Retseptinäide: ploomid vanilli ja meega (pannkoogitaidisena või määrdena)

250 g ploome

350 g kreemjat mett

- Täitke hakkimiskauss ploomidega ja valage nende peale kreemjas mesi.
- Laske sel seista külmkapis 24 tundi temperatuuril 3 °C.
- Lisage 200 ml vett (vanillimaitselist).
- Hakkige 1,5 sekundit turbokiirusel.

## Hooldus ja puhastamine (D)

- Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Mootoriosa (4) võib puhastada ainult niiske lapiga. Ärge asetage seda vette ega hoidke seda jooksva vee all.
- Saumikseritarvikut (9) ja hakkimistarviku kaant (11a) võib pesta ainult jooksva vee all. Ärge asetage neid vette.
- Kõiki muid osi saab puhastada nõudepesumasinas. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, mis võivad pinda kriimustada.
- Suure pigmendisisaldusega toitude (nt porgandid) töötlemisel võivad tarvikud värvi muuta. Enne puhastamist pühkige neid osasid taimeõliga.

## Garantii ja teenindus

Üksikasjalikuma teabe leiate eraldi garantii- ja teenindusvoldikust või lehelt [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Nii kujundust kui ka seda kasutusjuhendit võidakse muuta etteteatamata.

Toote kasuliku eluea lõpul ärge visake seda ära koos olmejäätmetega.



Toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalid ja esemed vastavad määrusele (EÜ) nr 1935/2004.



