

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** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- 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 veiligheidsaanwijzingen (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 elött 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 güvenli 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

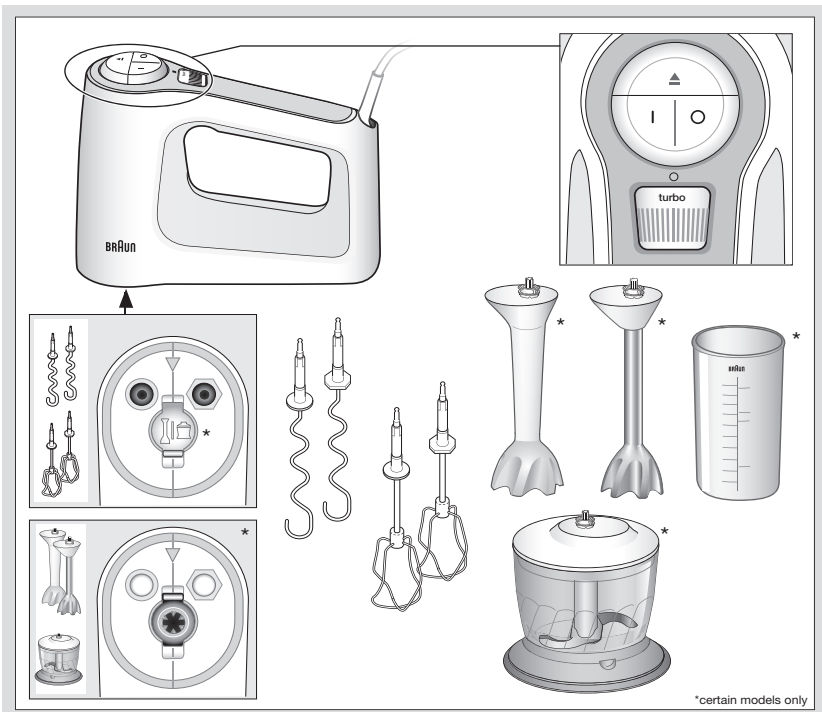
© Copyright 2015. All rights reserved
 De'Longhi Braun Household GmbH
 Carl-Ulrich-Straße 4
 63263 Neu-Isenburg/Germany

5722210449/11.23 HM 3000-3100-3105-3107-3135-3137 INT

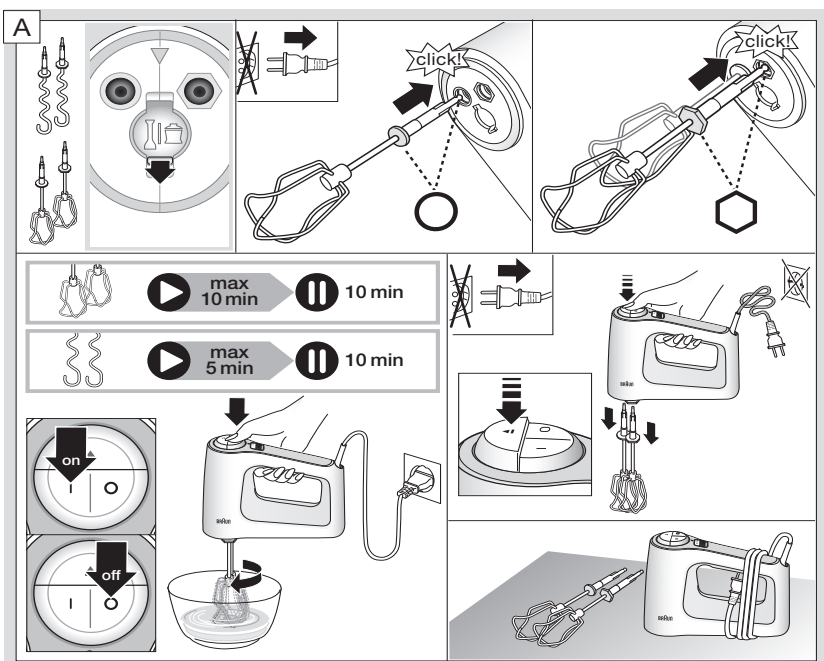
HM1100-HM1110

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 450-500W



		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

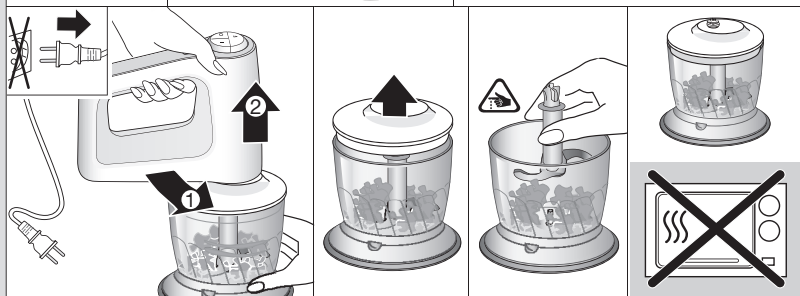
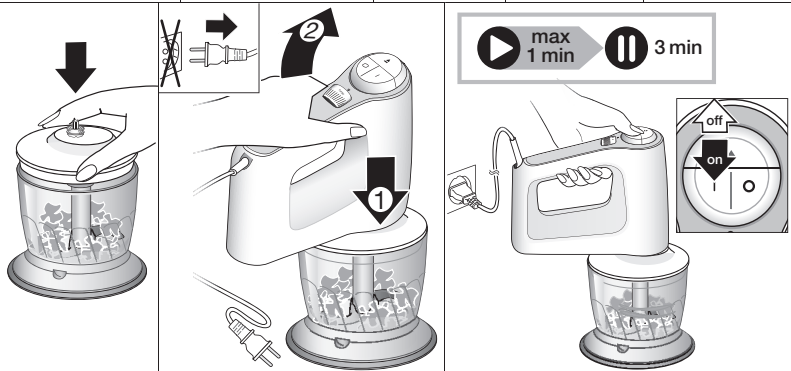
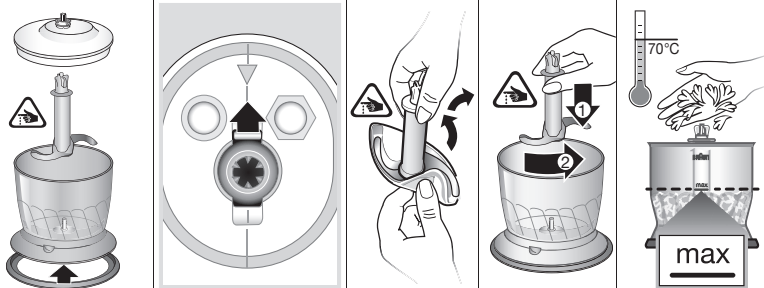
B

max 1 min 3 min

70°C

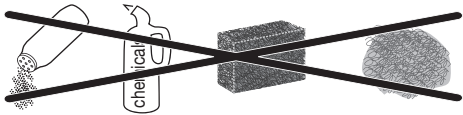
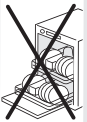
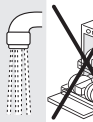
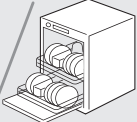
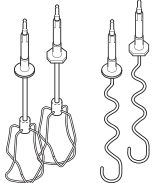
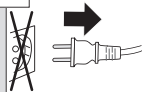
off on

C



	2 cm	2 cm				2 cm		
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



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):

300 g Trockenpflaumen

300 g cremiger Honig

100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf.
- Mixen Sie 10 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.“
- Mixen Sie 3 Sekunden weiter bei maximaler 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):

300 g prunes

300 g creamy honey

100 ml water (vanilla flavoured)

- Fill the chopper bowl with prunes and pour creamy honey over them.
- Chop 10 seconds at maximum speed.
- Add 100 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 3 seconds at maximum 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):

300 g de pruneaux

300 g de miel crémeux

100 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur.
- Hachez pendant 10 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 100 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 3 secondes à vitesse maximale.

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):

300 g de ciruelas pasas

300 g de miel cremosa

100 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora.
- Triture durante 10 segundos a máxima velocidad.
- Añada 100 ml de agua (sabor vainilla).
- Restablezca la función de picar durante 3 segundos a máxima velocidad.

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 pastissets o per untar)

300 g de prunes

300 g de mel cremosa

100 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

- Ompliu el bol de la picadora amb prunes panses i aboqui sobre elles la mel cremosa.
- Piqueu 10 segons a velocitat màxima.
- Afegiu 200 ml d'aigua (amb gust de vainilla).
- Torneu a picar durant 3 segons més a velocitat màxima.

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):

300 g de ameixas secas

300 g de mel cremoso

100 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador.
- Pique durante 10 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 100 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 3 segundos na velocidade máxima.

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

IT

Utilizzare esclusivamente per la preparazione di impasti per torte e pasta lievitata non-ché per panna montata e albumi.

Esempio di ricetta con:

prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare):

300 g di prugne secche

300 g di miele cremoso

100 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto con prugne secche e miele cremoso.
- Tritare per 10 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 200 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Continuare a tritare per altri 3 secondi alla massima velocità.

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

NL

Enkel gebruiken voor de bereiding van cakemengsel en gistdeeg, en voor het kloppen van room en eiwitten.

Voorbeeld van een recept:

Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

300 g pruimen

300 g romige honing

100 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de hakkom met de pruimen en romige honing.
- Hak gedurende 10 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 100 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak nog eens 3 seconden op maximale snelheid.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaan- de kennisgeving worden gewijzigd.

DK

Bruges kun til tilberedning af kageblanding og gærdej samt til at piske fløde og æggeh- vider.

Opskriftseksempel:

Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg):

300 g svesker

300 g cremet honning

100 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld skålen med svesker og cremet honning.
- Hak i 10 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 100 ml vand (med vanillesmag).
- Genoptag hakning i yderligere 3 sekunder ved maksimal hastighed.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

NO

Bruken kun til forberedelse av kakeblanding og gjærdeig, samt til å piske krem og eggehviter.

Eksempel på oppskrift:

Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

300 g svisker

300 g kremaktig honning

100 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Hakk i 10 sekunder med med maksimal hastighet.
- Tilsett 100 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett hakkingen i ytterligere 3 sekunder ved maksimal hastighet.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

SE

Använd endast för förberedelse av kaksmet och jästdeg eller också för vispgräddor och äggvitor.

Exempel på recept:

Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor):

300 g sviskon

300 g krämig honung

100 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll både sviskon och honung i hackskålen.
- Hacka i 10 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 100 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 3 sekunder på maxhastighet.

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

FI

Käytä ainoastaan kakkuseoksen ja hiivataikinan valmistukseen sekä kermavaahdon ja munanvalkuaisten vatkaamiseen.

Esimerkkiresepti:

Hunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):

300 g kuivattuja luumuja

300 g juoksevaa hunajaa

100 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Pilko 10 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 200 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko vielä 3 sekuntia maksiminopeudella.

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

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):

300 g suszonych śliwek

300 g kremowego miodu

100 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski do siania.
- Siekaj przez 10 sekund przy najwyższej prędkości.
- Dodaj 100 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekaj przez następne 3 sekundy przy maksymalnej prędkości.

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):

300 g švestek

300 g krémového medu

100 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu švestkami a krémovým medem.
- Sekejte 10 sekund při maximální rychlosti.
- Přidejte 100 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 3 sekundy při maximální 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):

300 g sliviek

300 g krémového medu

100 ml vody (s príchuťou vanilky)

- Naplňte misku krájača slivkami a krémovým medom.
- Sekajte 10 sekund pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 100 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Pokračujte v krájaní ďalších 3 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

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):

300 g aszalt szilva

300 g krémes méz

100 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 10 másodpercig.
- Adjon hozzá 100 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást további 3 másodpercig maximális sebességen.

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 suhих šljiva i meda:

300 g suhих šljiva

300 g kremastog meda

100 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje stavite šljive i med.
- Sjeckajte 10 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 100 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati daljnjih 3 sekundu pri maksimalnoj 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):

300 g sliv

300 g kremastega medu

100 ml vode (z okusom vanilije)

- V posodo za sekljanje dodajte slive in kremastega medu.
- 10 sekunde seklajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 100 ml vode (z okusom vanilije).
- Nadaljujte s seklanjem še za 3 sekunde pri najvišji 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):

300 g erik

300 g süzme bal

100 ml (vanilya aromalı)

- Doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- 10 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 100 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya maksimum hızda 3 saniye daha devam edin.

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 bățut frișca și albușul de ou.

Exemplu de rețetă:

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

300 g prune uscate

300 g miere cremoasă

100 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului cu prune uscate și miere cremoasă.
- Tocați timp de 10 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 100 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Reluați tocarea timp de încă 3 secunde la turația maximă.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără aviz 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):

300 g ξερά δαμάσκηνα

300 g αφράτο μέλι

100 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Κόψτε για 10 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 100 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμη 3 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

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

KZ

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):

300 g қара өрік

300 g қою бал

100 мл су (ваниль дәмі бар)

- Турағыш шарасына қара өрікті салыңыз да, үстінен балды құйыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 10 секунд тураңыз.
- 100 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 3 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

EAC

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.

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.

Импортер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сущёвская 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

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):

300 г чернослива

300 г крем-меда

100 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя чернослив и крем-мед.
- Измельчайте в течение 10 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 200 мл воды (приправленной ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 3 с на максимальной 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°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Китае 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.

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

- Срок хранения:** Не ограничен
- Условия утилизации:** Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
- Условия транспортировки:** Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
- Условия реализации:** Правила реализации товара не установлены изготовителем, 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):

300 г чорносливу

300 г кремоподібного меду

100 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість.
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 10 секунд.
- Додайте 100 мл води (зі смаком ванілі).
- Продовжуйте нарізування протягом 3 секунд на максимальній швидкості.

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

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

300 جرام أراسية

300 جرام العسل الكريمي

100 مللي ماء (بنكهة الفانيلا)

• املأ وعاء المفرمة بالقراصيا وضع العسل الكريمي عليه.

• قم بالخلط لمدة 10 ثواني بأقصى سرعة.

• أضف 100 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).

• قم باستئناف الخلط 3 ثانية ونصف بأقصى سرعة.

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

