

BRAUN

MultiMix 5



Type 4645

Register your product
www.braunhousehold.com/register

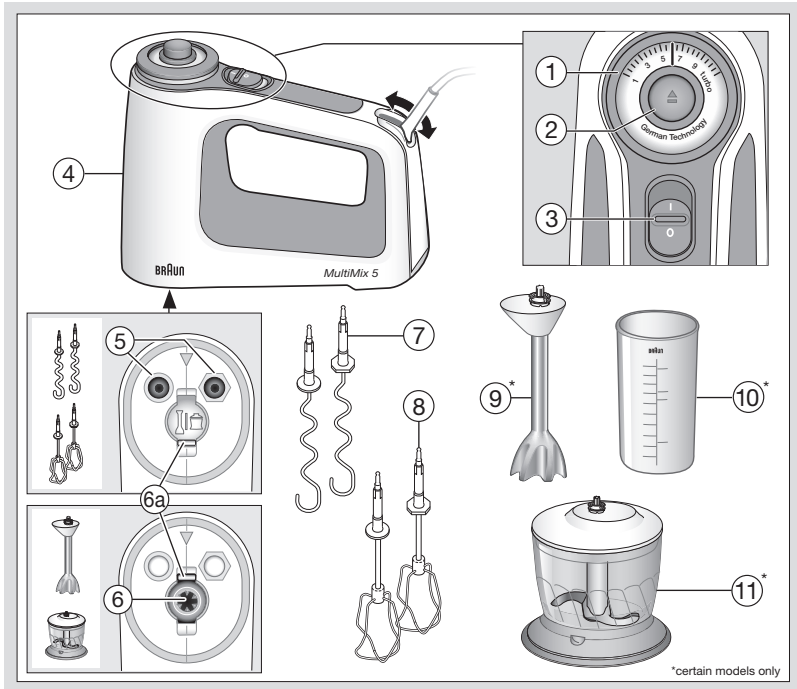
Hand mixer

Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	37
Svenska	40
Suomi	43
Polski	46
Český	50
Slovenský	54
Magyar	58
Hrvatski	62
Slovenski	66
Türkçe	70
Română (RO/MD)	73
Ελληνικά	77
Қазақша	81
Русский	85
Українська	90
عربي	97

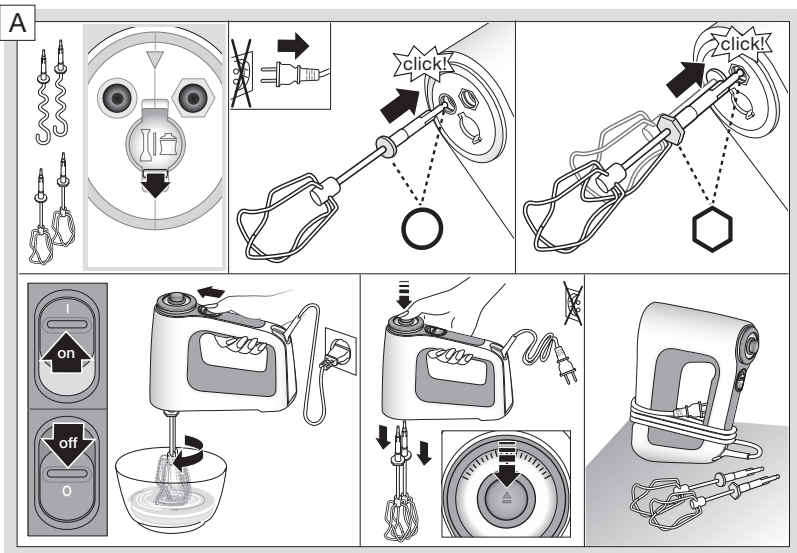
© Copyright 2017. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722210254-01_HM 5000 – 5137 INT / 10.20
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/GZ/SK/HU/
HR/SL/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR

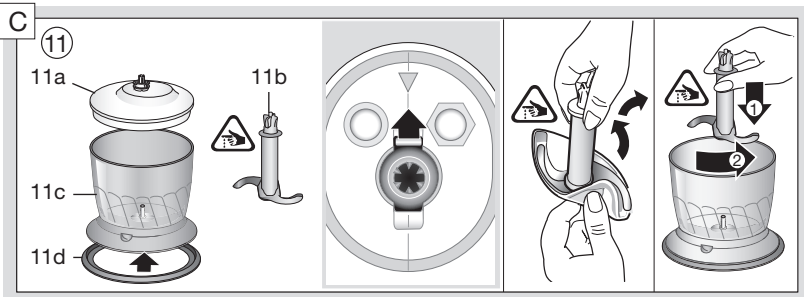
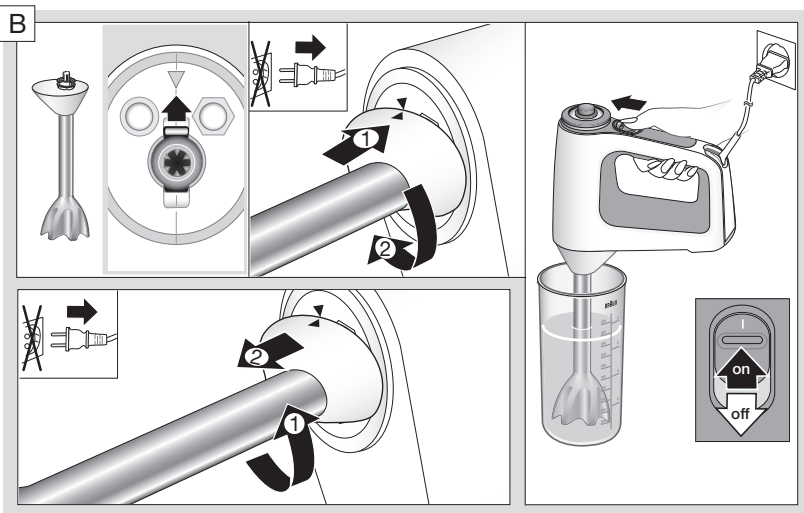


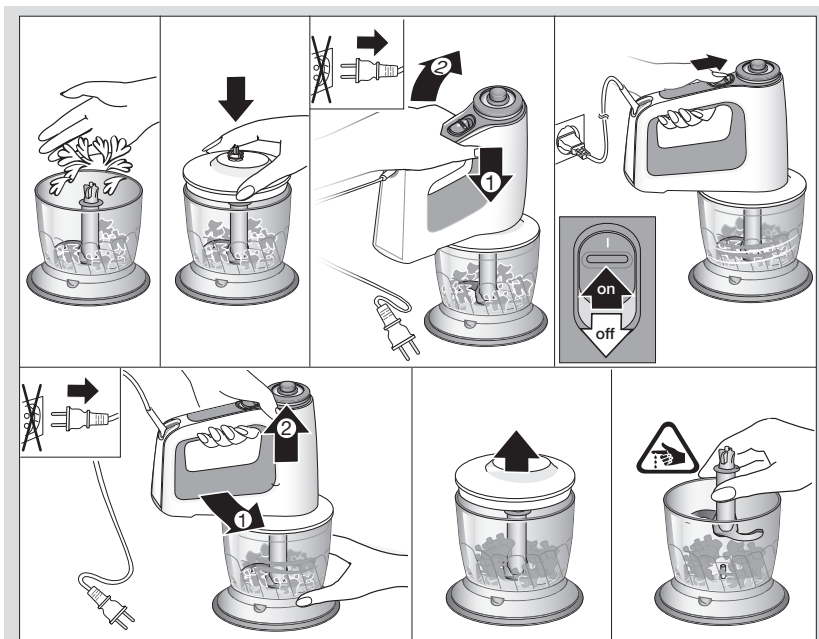


220-240V~ 50-60 Hz 750W

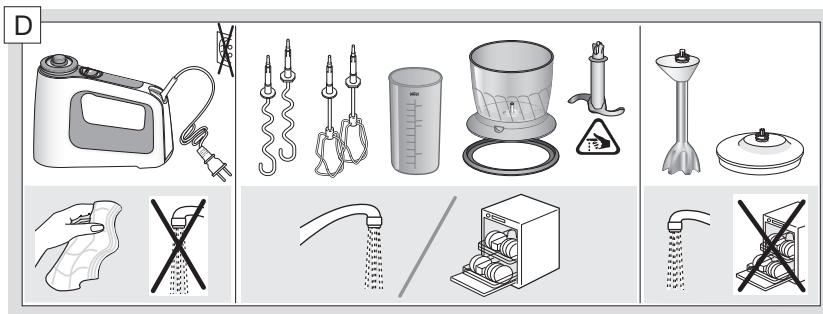


max.	600 g	7	500 g	1000 g	500 g	500 g	500 g
min.	5-6	3	5	3	5	5	4
	1-9	1-turbo	1-turbo	1-turbo	5-turbo	1-turbo	1-turbo





		Parmesan						
	 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	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 an 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.
- 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.

12

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.

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

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

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


Español

Nuestros productos han sido diseñados para alcanzar los más altos niveles de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo aparato Braun.

Antes de empezar

Lea atentamente todas las instrucciones del usuario antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Retire todo el embalaje y las etiquetas y deséchelos del modo apropiado.

Precaución

-  Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar ries-

gos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.

- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- Mantenga manos, cabello, ropa, y también espátulas y otros utensilios, alejados de accesorios montadores y accesorios amasadores para prevenir daños personales. No se ponga en contacto con las piezas de movimiento mientras estén en funcionamiento.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

Piezas y accesorios

- 1 Selector de velocidad
- 2 Botón de extracción de accesorios
- 3 Botón encendido/apagado (1 = encendido, 0 = apagado)
- 4 Motor
- 5 Aperturas para accesorios montadores / amasadores

- 6 Toma para accesorio de batidora de mano / accesorio de picadora
 - a Botón
- 7 Accesorios amasadores
- 8 Accesorios montadores
- 9 Accesorio para batería de mano
- 10 Vaso medidor
- 11 **Accesorio picador**
 - a Tapa del recipiente picador
 - b Cuchilla
 - c Recipiente picador
 - d Anillo antideslizante

Usando la mezcladora de mano (A)

Los accesorios amasadores están perfectamente indicados para amasar masas para pan, pasta, pastelería, además de mezclar gruesas masas de carne picada. Use el accesorio montador para mezclar preparados para pasteles, bizcochos y puré de patatas, además de nata montada (mínimo 100 ml. de nata), claras de huevo (mínimo 1 clara), y otros ingredientes cremosos.

Consulte la Guía de Procesamiento A para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Ensamblado y funcionamiento

- Coloque el botón (6a) como se muestra e inserte los ganchos para masa (7) o las varillas (8).
- Ponga los ingredientes dentro de un recipiente.
- Según la aplicación, seleccione las velocidades (1... turbo) girando el selector de velocidad (1). Para evitar salpicaduras, siempre comience con el programa de velocidad más bajo, y luego lentamente aumente la velocidad mientras esté funcionando.
- Deslice el interruptor de encendido/apagado (3) hacia delante y hacia atrás para encender y apagar el aparato.
- Cuando haya acabado de usar el aparato, desconecte el aparato y extraiga los accesorios amasadores o montadores presionando el botón de extracción de accesorios (2).

Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Para obtener unos resultados óptimos en la preparación de pastelería, etc.

todos los ingredientes deberán estar a la misma temperatura. Mantequilla, huevos, etc. deberán ser sacados del frigorífico previamente antes de ser usados.

- La nata montada tendrá más volumen, si antes de ser montada está muy fría.
- El puré de patata será más cremoso si todos los ingredientes utilizados están tan calientes como sea posible (e.j. patatas recién cocidas).

Ejemplo de receta: Masa de bizcocho

200 g mantequilla o margarina

200 g azúcar

7 g azúcar vainillado

4 huevos

500 g harina común

1 pizca de sal

15 g levadura en polvo

250 ml milk

- Ponga la mantequilla o margarina, el azúcar y el azúcar vainillado en el bol. Arranque lentamente y vaya aumentando la velocidad hasta llegar al mezclado turbo.
- Añada los huevos y siga mezclando hasta conseguir una consistencia cremosa. Arranque lentamente y vaya aumentando la velocidad hasta llegar al mezclado turbo.
- Añada el resto de ingredientes y mezcle a una velocidad de media a máxima hasta que la masa tenga un aspecto uniforme.

Ejemplo de receta: Masa de levadura

500 g harina común

7 g levadura seca

80 g azúcar

1 huevos

1 pizca de sal

250 ml leche templada

100 g mantequilla o margarina

- Mezcle la harina y la levadura en el bol. Añada el resto de ingredientes.
- Seleccione la velocidad media y amase hasta conseguir una masa homogénea.

Accesorios batidores (B)

El accesorio de batidora de mano mezcla los ingredientes de forma rápida y sencilla. Puede utilizarlo para hacer salsas, sopas, smoothies, mayonesa, comida dietética e infantil.

Ensamblado y funcionamiento

- Coloque el botón (6a) como se muestra en la imagen. Inserte el accesorio de batidora de mano (9) en el orificio de forma que la marca del accesorio de batidora de mano coincida con la marca de la parte motriz. Después gire la batidora de mano 90° en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.
- Antes de encender el aparato, introduzca el accesorio batidor verticalmente dentro del recipiente. La cuchilla del accesorio batidor no puede sumergirse más de 2/3.
- Para conseguir un resultado de mezclado más rápido y fino, utilice el ajuste de velocidad turbo.
- Deslice y mantenga el interruptor de encendido/apagado hacia delante mientras esté utilizando el accesorio de batidora de mano.
- Si se bate directamente en el cazo mientras se cocina, retire el cazo del fogón para evitar el sobrecalentamiento de la batidora de mano.
- Para apagar el aparato, suelte el botón de encendido/apagado, antes de retirar la cuchilla del recipiente y desenchúfelo.
- Para desmontar el accesorio batidor, gire 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera.

Precaución

El medidor (10) puede ser usado con el accesorio batidor únicamente para procesar pequeñas cantidades. Este no deberá ser usado con el accesorio montador.

Accesorio picador (C)

El accesorio picador está perfectamente indicado para triturar carne, queso, cebollas, hierbas, ajos, nueces, avellanas, almendras, etc.

Consulte la Guía de Procesamiento C para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Antes de usarlo

- Cuando vaya a picar alimentos ya cocinados, deje que se enfrien antes de ponerlos dentro del recipiente picador.
- Corte previamente la carne, queso, cebollas, ajos, zanahorias (ver tabla en

página 5), eliminar los tallos de las hierbas, quitar las cáscaras a los frutos secos, y eliminar los huesos, tendones y cartílagos de la carne.

- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (11d) esté colocado bajo el recipiente.

Ensamblado y funcionamiento

- Desmonte con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla (11b). ¡La cuchilla está muy afilada! Sosténgala siempre por la parte superior de plástico.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador. Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (11a).
- Coloque el botón (6a) como se muestra e inserte el pasador de la tapa de la picadora para que la marca de la tapa de la picadora quede alineada con el cuerpo motor. A continuación, gire el cuerpo motor 90° hacia la derecha hasta que se bloquee.
- Deslice el interruptor de encendido/apagado hacia delante y manténgalo en la posición de encendido mientras utilice el accesorio de la picadora.
- Apague el aparato soltando el botón y desenchufándolo, antes de desmontarlo.
- Para desmontarlo del motor, sujete el accesorio picador con una mano, gire el motor 90° en sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia afuera.
- Retire el inserto de la cuchilla girándolo un poco, después sáquelo antes de retirar la comida procesada del recipiente de la picadora.

Precaución

No pique alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales.

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

250 g de ciruelas pasas
350 g de miel cremosa

- 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 200 ml de agua (sabor vainilla).
- Pique 1,5 segundos a la velocidad Turbo.

Cuidado y limpieza (D)

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- La parte motriz (4) debe limpiarse únicamente con un paño húmedo. No la sumerja en agua ni la sostenga bajo un chorro de agua.
- El accesorio de la batidora de mano (9) y la tapadera picadora (11a) solo se pueden lavar con chorros de agua. No los sumerja en agua.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Garantía y servicio técnico

Para obtener información detallada, consulte el cuaderno de la garantía y el servicio técnico o visite www.braunhousehold.com.

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

La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.



Português


Os nossos produtos foram desenhados por forma a cumprir os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que aprecie em pleno este seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Por favor, leia as instruções de utilização atentamente e na íntegra antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura.

Remova todas as embalagens e etiquetas e elimine-as adequadamente.

Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser sub-

stituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.

- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário, bem como espátulas e outros utensílios, afastados das varas de bater e amassar, para evitar danos pessoais. Não toque nas partes móveis durante o funcionamento.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção «Cuidados e limpeza».

Peças e acessórios

- 1 Selector de velocidade
- 2 Botão de extracção de acessórios
- 3 Botão ligado/desligado (1 = ligado, 0 = desligado)
- 4 Motor
- 5 Orifícios para varas de bater / amassar

- 6 Saída para acessório de varinha mágica / acessório de picador a Botão deslizando
- 7 Varas para amassar
- 8 Varas para bater
- 9 Acessório de varinha mágica
- 10 Copo medidor
- 11 **Acessório para picar**
 - a Tampa do recipiente da picadora
 - b Lâmina
 - c Recipiente do picador
 - d Base anti-deslizante

Como utilizar a misturadora manual (A)

As varas para amassar são perfeitamente adequadas para amassar pão, pasta, pasteleria, bem como para misturar massas pesadas à base de carne picada. Utilize as varas para bater preparados para pastéis, bolos fofos e puré de batata, bem como chantilly (mínimo 100 ml. de nata), claras de ovos (mínimo 1 clara), e ingredientes cremosos.

Consulte no Guia de processamento A as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Montagem e operação

- Posicione o botão deslizando (6a) conforme ilustrado e insira os ganchos para massa (7) ou os batedores (8).
- Coloque os ingredientes num recipiente.
- Dependendo da aplicação, selecione as velocidades (1 ... turbo) rodando o seletor de velocidade (1). Para evitar salpicos, inicie sempre com uma velocidade baixa, e aumente posteriormente durante o funcionamento.
- Deslize o interruptor on/off (3) para a frente e para trás para ligar e desligar o aparelho.
- Após a utilização, desligue o aparelho da tomada e retire as varas de bater ou amassar premindo o botão de extracção de acessórios (2).

Dicas para os melhores resultados

- Para otimizar os resultados na preparação de bolos, etc., todos os ingredientes deverão estar à mesma temperatura. Manteiga, ovos, etc. deverão ser retirados do frigorífico algum tempo antes da sua utilização.

- As natas terão mais volume, se estiverem bem refrigeradas antes de bater.
- O puré de batata será mais cremoso se todos os ingredientes utilizados estiverem o mais quentes possível (por exemplo, batatas acabadas de cozer).

Exemplo de receita: Mistura de bolos

200 g manteiga ou margarina
200 g açúcar
7 g açúcar baunilhado
4 ovos
500 g de farinha sem fermento
1 pitada de sal
15 g fermento em pó
250 ml de leite

- Coloque a manteiga ou margarina, o açúcar e o açúcar baunilhado no recipiente. Comece lentamente e aumente a velocidade até à mistura turbo.
- Adicione os ovos e continue a misturar até atingir uma consistência cremosa. Comece lentamente e aumente a velocidade até à mistura turbo.
- Adicione os restantes ingredientes e misture da velocidade média até à máxima, até ficar tudo uniforme.

Exemplo de receita: Massa levedada

500 g de farinha sem fermento
7 g de levedura seca
80 g açúcar
1 ovo
1 pitada de sal
250 ml leite morno
100 g manteiga ou margarina

- Coloque a farinha e o fermento em pó no recipiente. Adicione os restantes ingredientes.
- Selecione a velocidade média e misture até obter uma massa consistente.

Acessório da varinha mágica (B)

O acessório de varinha mágica mistura de forma rápida e fácil. Utilize-o para fazer molhos, sopas, smoothies, maionese, alimentos dietéticos e comida para bebés.

Montagem e operação

- Posicione o botão deslizando (6a) conforme ilustrado. Insira o acessório de varinha (9) nas aberturas de modo

a que a marcação no acessório de varinha fique alinhada com a marcação na peça do motor. De seguida, rode a varinha 90° para a direita, até bloquear.

- Insira a varinha mágica verticalmente no recipiente antes de ligar o aparelho. Não submergir (no líquido) mais de 2/3 do pé da varinha mágica.
- Para resultados de mistura mais rápidos e precisos, utilize a opção de velocidade turbo.
- Deslize e mantenha o interruptor on/off na frente, enquanto utiliza o acessório de varinha mágica.
- Ao misturar diretamente na panela enquanto cozinha, remova primeiro a panela do fogão para proteger a sua varinha contra um sobreaquecimento.
- Para desligar o aparelho, solte o botão ligado/desligado, antes de retirar o pé de dentro do recipiente e, de seguida, desligue-o da tomada.
- Para desmontar o acessório da varinha mágica, rode 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-o.

Atenção

O copo medidor (10) só pode ser usado com o acessório batedor para processar pequenas quantidades. O copo não deverá ser utilizado com uma vara.

Acessório para picar (C)

O acessório para picar é perfeitamente adequado para triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc.

Consulte no Guia de processamento C as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Antes da utilização

- Quando picar alimentos cozinhados, deixe arrefecer antes de os colocar no recipiente da picadora.
- Corte previa-mente carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras (ver tabela na página 5), elimine os talos das ervas aromáticas, descasque os frutos secos e elimine ossos, tendões e cartilagem da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (11d).

Montagem e operação

- Desmonte cuidadosamente a cobertura plástica da lâmina (11b).

A lâmina está extremamente afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico.

- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador. Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (11a).
- Posicione o botão deslizante (6a) conforme ilustrado e insira o pino da tampa do picador no mesmo, de modo a que a marcação na tampa do picador fique alinhada com a marcação na peça do motor. De seguida, rode a peça do motor 90° para a direita até bloquear.
- Deslize o interruptor on/off para a frente e mantenha-o na posição «on» enquanto utiliza o acessório de picador.
- Para desligar o aparelho, solte o botão ligado/desligado e desligue-o da tomada, antes de iniciar a desmontagem do mesmo.
- Para remover o motor, segure no acessório picador com uma mão, rode o motor 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante.
- Remova o encaixe da lâmina com uma ligeira volta, de seguida puxe-o para fora antes de remover os alimentos processados do recipiente do picador.

Atenção

Não pique alimentos extremamente duros como cubos de gelo, noz moscada, grãos de café ou cereais.

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

250 g de ameixas secas

350 g de mel cremoso

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador.
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas
- Adicione 200 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique por 1,5 segundos à velocidade Turbo.

Cuidados e limpeza (D)

- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.
- A peça do motor (4) deve ser limpa apenas com um pano húmido. Não a

submerja em água nem a segure
debaixo de água corrente.

- O acessório de varinha (9) e a tampa do picador (11a) só podem ser limpos com água corrente. Não os submerja em água.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Garantia e Assistência

Para informações detalhadas, consulte o folheto separado sobre garantia e assistência ou visite www.braunhousehold.com

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

Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil.



Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

