

# BRAUN

## MultiMix 3



Type 4644

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

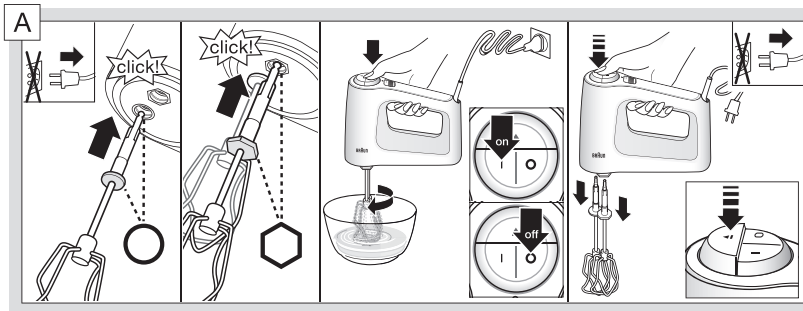
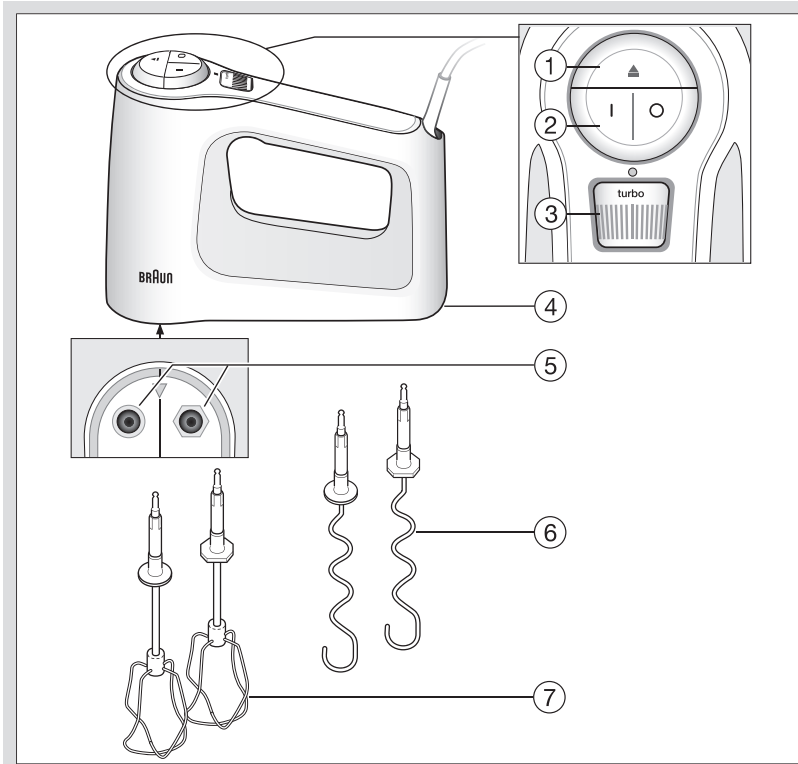
HM 3000

Deutsch	4
English	6
<u>한국어</u>	8

De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722210114/03.15 HM 3000 KR  
DE/UK/Korea





## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

### Vor dem Gebrauch

**Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

#### Vorsicht!

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes

unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Gerät und Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.

#### Gerätebeschreibung

- 1 Auswurfaste
- 2 Ein-/Ausshalter (I = Ein, 0 = Aus)
- 3 Geschwindigkeitsregler
- 4 Motorteil
- 5 Buchsen für Rührbesen / Knethaken
- 6 Knethaken
- 7 Rührbesen

#### Maximale Verarbeitungszeit:

Mit den Knethaken 5 Minuten

Mit den Rührbesen 15 Minuten

**Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch – siehe Kapitel «Reinigung».**

#### Anwendung des Handmixers (A)

Verwenden Sie die Knethaken zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brandteigen. Verwenden Sie die Rührbesen zur Herstellung von Rühr- und Biskuitteigen, sowie zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml), Eiweiß und cremigen Massen.

- Knethaken (6) oder Rührbesen (7) wie dargestellt einsetzen.
- Zutaten in eine Schüssel geben.
- Je nach Anwendung durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (3) die ent-

sprechende Geschwindigkeitsstufe wählen (1 ... turbo). Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (3) die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.

- Gerät mit dem Schalter (2) ein- und ausschalten.
- Nach Gebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen durch Drücken der Auswurfaste (1) entfernen.

#### Tipps:

- Für optimale Ergebnisse bei Rührteigen usw. Zutaten mit möglichst einheitlichen Temperaturen verwenden. Butter, Eier usw. einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- Schlagsahne wird voluminöser, wenn sie vor dem Aufschlagen gut gekühlt wird.
- Kartoffelpüree wird lockerer, wenn alle Zutaten möglichst heiß verwendet werden, z.B. Kartoffeln sofort nach dem Garen.

## Reinigung des Gerätes (B)

Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

- Das Motorteil (4) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Dieses Teil darf weder ins Wasser getaucht noch unter fließendes Wasser gehalten werden.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

#### Rezeptbeispiel:

Vanille-Honig-Trockenpflaumen  
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 300 g Trockenpflaumen und 300 g cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf\*.
- Mixen Sie 10 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

\* (optionales Zubehör beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.



## 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 use instructions carefully before using this appliance.**

#### Caution

- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- 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 unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- This appliance shall not be used by children.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks during operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.

#### Description

- 1 Ejection button
- 2 On/off switch (I = on, 0 = off)
- 3 Speed selector
- 4 Motor part
- 5 Outlets for whisks / dough hooks
- 6 Dough hooks
- 7 Whisks

#### Maximum operating time:

with the dough hooks 5 minutes  
with the whisks 15 minutes

**Please clean all parts before using for the first time – see paragraph «Cleaning».**

#### Using the handmixer (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.

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

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).

## Cleaning the appliance (B)

Always 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.
- All other parts can be cleaned in the dishwasher.

### Recipe example:

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

- Fill the chopper bowl\* with 300 g prunes and 300 g creamy honey.
- Chop 10 seconds at maximum speed.
- Add 100 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 3 seconds.

\* (available at Braun Service Centres; however not in every country)

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



## For UK Only

### Guarantee Information

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

## 한국어

본 제품은 엄격한 기준에 의거하여 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다. 저희 브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

## 사용하시기 전에

본 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 숙지 바랍니다.

### 주의사항

- 본 제품은 일반 가정용으로 일반가정에서 평균적인 사용량을 고려하여 설계 및 생산 되었습니다.
- 본 제품의 전원 코드는 교체하실 수 없습니다. 만약 전원 코드가 손상된 경우 제품은 폐기되어야 합니다.
- 세척 또는 액세서리의 교환 등을 위해서 용기를 제품에서 분리하는 경우 항상 분리전 전원 플러그를 뽑아 전원을 차단해 주십시오.
- 본 제품은 어린 아이가 가지고 놀지 않도록 관리하여 주십시오. 세척 및 본 제품의 유지관리를 어린이가 감독자 없이 혼자서 하지 않도록 유의하여 주십시오.
- 본 제품은 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자, 미숙자, 조작에 대한 지식이 없는 자가 작동할 경우 매우 위험할 수 있습니다. 따라서 안전을 책임질 수 있는 자의 감독하에 사용하거나 사용자 본인이 안전하게 사용하는 방법에 대한 이해와 사용시 주의해야 할 점을 충분히 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 본 제품은 어린 아이가 사용해서는 안됩니다.
- 제품과 전원 코드 및 플러그를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해 주십시오. 제품이 작동 될 때에는 머리카락, 옷 그리고 주걱 또는 식기류 등을 휘스크와 도우훅으로부터 멀리하여 주십시오. 부상의 위험이 있습니다. 회전하는 부분을 만지지 마십시오.

- 브라운 제품은 전기 제품 안전 기준에 적합하게 제조 되었습니다.

### 각 부분의 명칭

- 1 휘스크 / 도우훅 분리 버튼
- 2 On/off 스위치 (I = on, 0 = off)
- 3 속도 조절 스위치
- 4 모터 부분
- 5 휘스크 / 도우훅 연결부
- 6 도우훅
- 7 휘스크

### 최대 사용 시간:

도우훅을 연결한 경우 5분  
휘스크를 연결한 경우 15분

### 제품을 최초 사용하기 전에

모든 구성품을 세척해 주십시오.

- 본 사용설명서의 <<세척>> 부분을 참고해 주십시오.

### 핸드 믹서 사용하기 (A)

도우훅은 이스트 반죽, 파스타 반죽, 페이스트리, 고기반죽 등을 만드는데 최적의 성능을 발휘 하도록 만들어졌습니다. 또한 휘스크를 사용하여 믹싱 케이크 스폰지빵과 으깬감자 그리고 휘핑크림 등을 만들 수 있습니다. (최소 100ml 크림), 달걀흰자와 크림이 많이 함유된 재료

- 도우훅 (6) 또는 휘스크 (7)를 그림과 같이 장착해 주십시오.
- 재료를 보울에 넣어 주십시오.
- 용도에 따라서 적합한 속도를 선택해 주십시오. 속도 조절 스위치를 돌려 (1...turbo) 조정할 수 있습니다.
- 속도가 (3) 이상인 경우는 재료가 될 수 있으므로 주의하시고 항상 작동을 시작하실 때에는 저속에서 시작하여 점차 속도를 올려 주십시오.
- On/off 스위치 (2)를 눌러 제품의 전원을 켜고 끌 수 있습니다.
- 사용 후에는 전원 플러그를 뽑고 도우훅 또는 휘스크를 분리 버튼(1)을 눌러 분리하여 주십시오.

최고의 결과를 위해서:

- 케이크 등을 만들기 위한 반죽을 만들때에는 모든 재료의 온도가 비슷할때 최고의 반죽을 얻으실 수 있습니다. 버터, 달걀 등 요리를 시작하시기 전에 냉장고로 부터 꺼내어 일정시간 상온에 노출시켜



주십시오.

- 크림이 휘핑 하기 전에 낮은 온도에서 잘 보관되어 있었다면 휘핑크림이 풍성하게 올라 올 것입니다.
- 으깬감자는 접착 크림이 됩니다. 만약 모든 재료가 가능한한 따뜻하게 된 경우에 (감자를 삶은 즉시 으깬 경우)

## 세척 방법 (B)

세척을 하기 전에는 항상 분리전 전원 플러그를 뽑아 전원을 차단해 주십시오.

- 본체(4)는 젖은 헝겊을 사용해서 닦아 주십시오. 절대로 본체를 물에 담거나 흐르는 물에 씻지 마십시오.
- 이의 모든 구성품은 식기세척기에도 사용할 수 있습니다.

## 레시피의 예:

바닐라 허니 류레 (팬케이크에 사용 가능 합니다.):

- 초퍼 보울에 300g에 말린 자두와 300g의 꿀을 넣어 주십시오.
- 최대속도로 10초간 초핑해 주십시오.
- 100ml의 물을 추가해 주십시오. (바닐라 향)
- 이후 3초 정도 더 초핑해 주십시오.

상기사항은 소비자에게 별도 고지 없이 변경될 수 있습니다.

수명이 다한 제품을 폐기 하실때에는 절대로 일반쓰레기와 함께 배출하지 마십시오.

브라운의 지정서비스 센터 또는 해당 지역의 지정된 폐기 방법에 따라서 배출해 주십시오.



## 품질 보증

본 제품은 **구매일로부터 1년간** 품질을 보증합니다.

\*일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

드롱기켄우드코리아(주)는 품목별 소비자 분쟁 해결기준 (공정거래위원회 고시)에 따라서 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

### • 무상수리 기준

1. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 **구매증빙자료**와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.

2. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

\* 서비스 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과 될 수 있습니다. 반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오

### • 유상수리 기준

1. 세척 또는 조정 사용설명 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우

- 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
- 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제시
- 제품의 이동 또는 이식 등으로 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손
- 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척

### 2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우

- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
- 당사에서 지정하지 않은 소모품/옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
- 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생시

### 3. 그 밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품이 수명이 다한 경우

A/S 문의: 1588-1588

가까운 **동부대우전자서비스센터**에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

**품질보증서**

본 제품은 철저한 품질관리와 검사를 거쳐서 제조·수입된 제품입니다.  
아래 기재된 내용으로 품질을 보증합니다.

재 품 명	무 델 명	
구 입 일	보 증 기 간	구 입 일 로 부 터 1 년
고	관	
객	매	
	점	

**드롱기켄우드코리아 주식회사**  
서울특별시 서초구 강남대로 629 BNF타워 6층  
고객센터 : 1588-1588

