

BRAUN

MultiMix 5



Type 4645

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand mixer

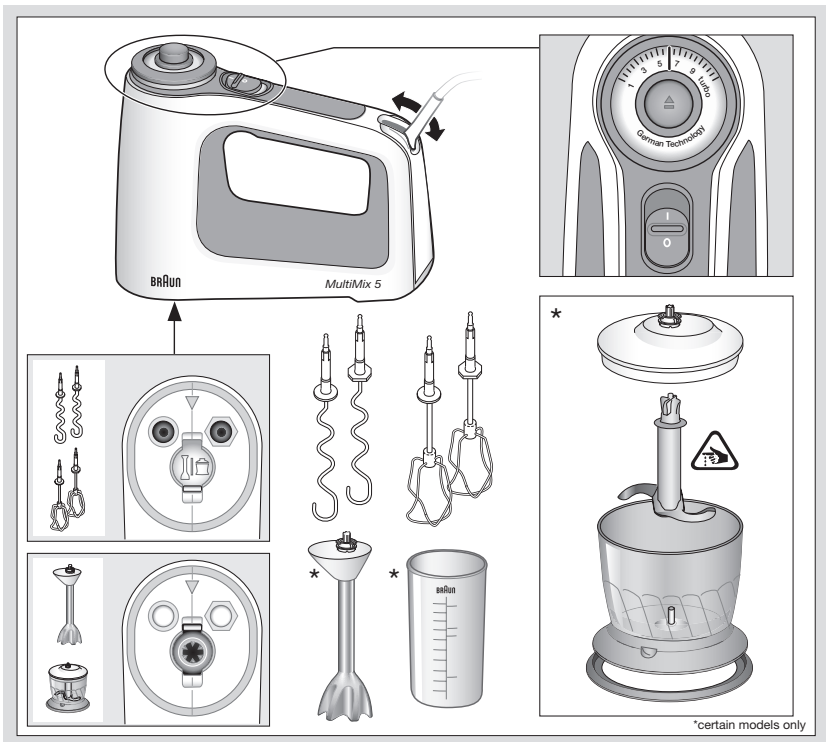
- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions 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.
- 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 veiligheidsaankwijzingen (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 turvallisuuohjeet (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 előtt 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** زاهدلا مادخستسا لبق لمك لكشبو ةيانعب (لصرفنم بيبتك) نامالا تامي لعت ةءارق ىجرى

Deutsch	9
English	9
Français	11
Español	11
Português	12
Italiano	13
Nederlands	13
Dansk	14
Norsk	14
Svenska	15
Suomi	16
Polski	16
Český	17
Slovenský	18
Magyar	18
Hrvatski	19
Slovenski	20
Türkçe	20
Română (RO/MD)	21
Ελληνικά	22
Қазақ	22
Русский	24
Українська	25
عربي	26

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

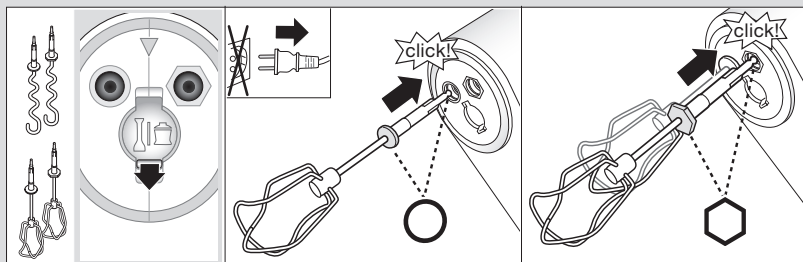


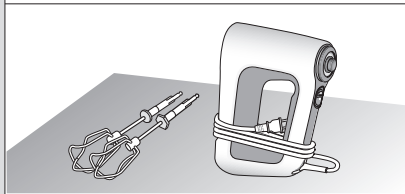
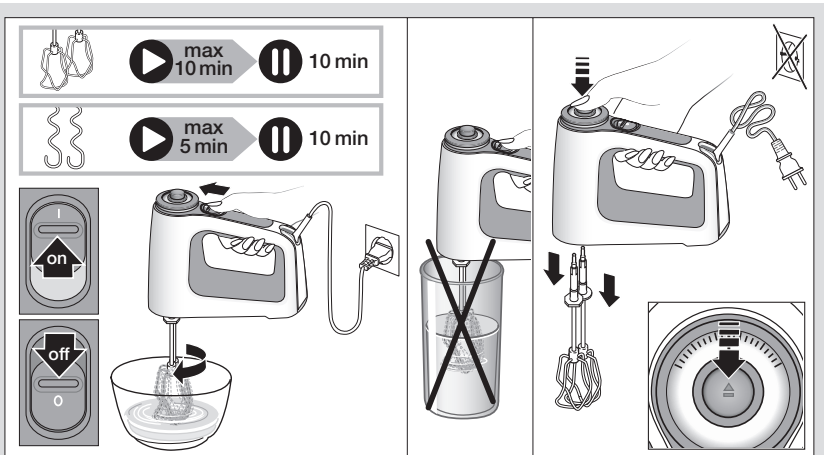
5722170045_HM500-5137 INT / 03.22
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SL/TR/RO/GR/KZ/RU/UA/AR



220-240V~ 50-60 Hz 750W

DE Zusammenbau Handmixer / **EN** Assembly Hand mixer / **FR** Montage du batteur à main / **ES** Montaje de batidora manual / **PT** Montagem do misturador manual / **IT** Montaggio battitore / **NL** Montage de handmixer / **DK** Samling håndmikseren / **NO** Montering håndmikseren / **SE** Montering handmixern / **FI** Kokoaminen Käsivatkaimen / **PL** Montaż miksera ręcznego / **CZ** Montáž ručního mixéru / **SK** Montáž ručného mixéra / **HU** A kézi mixer összeszerelése / **HR** Sklapanje ručnog miksera / **SL** Sestavljanje ročnega mešalnika / **TR** El mikseri tertibatı / **RO** Ansamblu mixer de mână / **GR** Συναρμολόγηση μίξερ χειρός / **KZ** Қол миксерін құрастыру / **RU** Сборка ручного миксера / **UA** Збірка ручного міксера / **AR** يوديلا طال خلا يبيكتر

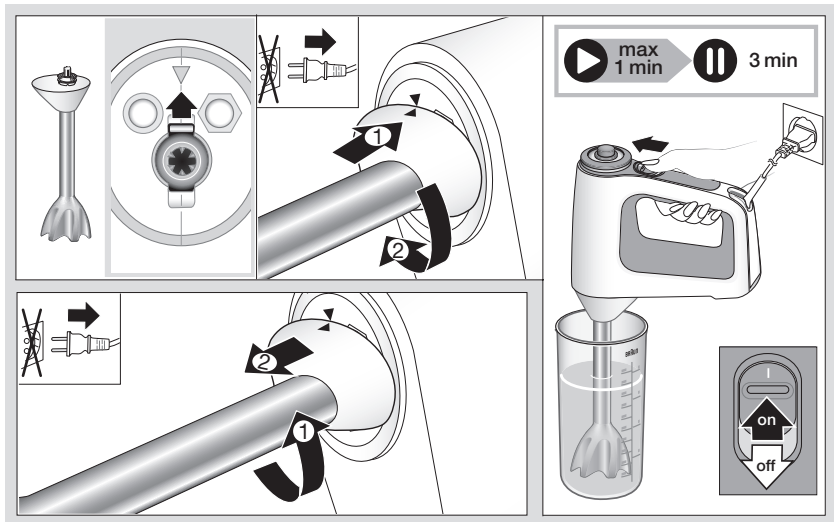




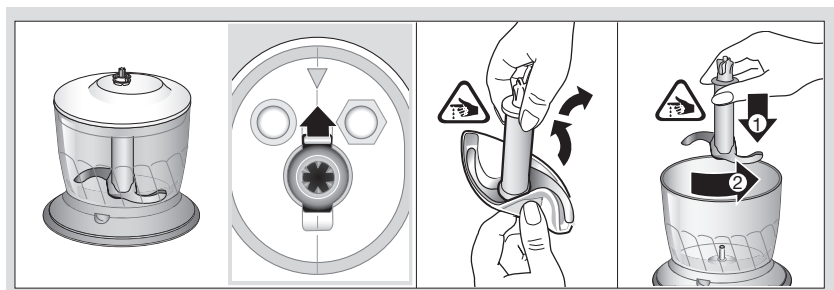
	max.	600 g	7	500 g	1000 g
	min.	5-6	3	5	3
		1-9	1-turbo	1-turbo	1-turbo

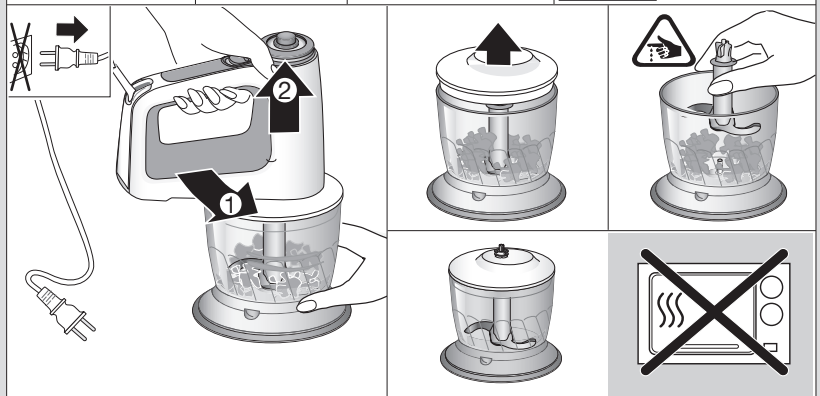
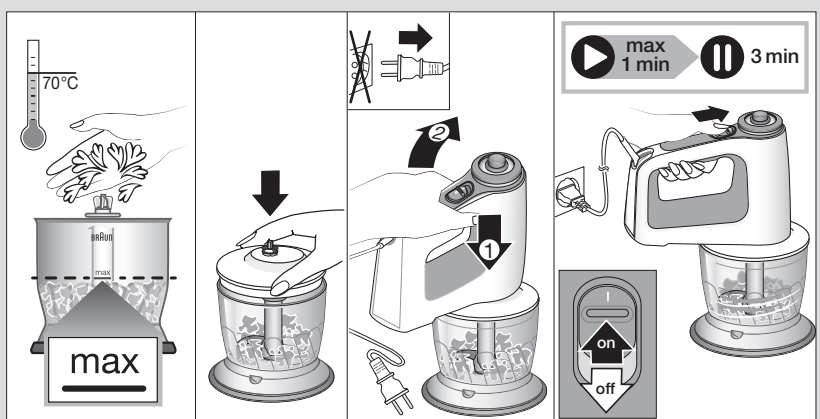
	max.	500 g	500 g	500 g
	min.	5	5	4
		5-turbo	1-turbo	1-turbo

DE Zusammenbau Pürierstab / **EN** Assembly Blender shaft / **FR** Montage de l'arbre du mixeur / **ES** Montaje del eje de la batidora / **PT** Conjunto do eixo de mistura / **IT** Gruppo asta di miscelazione / **NL** Montage mengstaaf / **DK** Samling, blenderskaft / **NO** Montering av miksekanal / **SE** Hopsättning av skaft för blandare / **FI** Kokoonpanon sekoitinvarsi / **PL** Montaż przystawki blendującej / **CZ** Montáž nástavce k mixování / **SK** Zostavenie hriadeľa mixéra / **HU** Turmixgép tengely részegység / **HR** Postavljanje osovine blendera / **SL** Sestavljanje gredi mešalca / **TR** Blender mili montajı / **RO** Asamblarea pıcıorului blenderului / **GR** Συναρμολόγηση άξονα πολυκόφτη / **KZ** Құрастырылатын араластырғыш білігі / **RU** Сборка вала блендера / **UA** Додаткова насадка-блендер / **AR** عمود الخلاط المجمع



DE Zusammenbau Zerkleinerer Zubehör / **EN** Assembly chopper accessory / **FR** Montage de l'accessoire hachoir / **ES** Montaje del accesorio del picador / **PT** Conjunto do acessório picador / **IT** Gruppo accessorio tritattutto / **NL** Montage hakaccessoire / **DK** Samling, hakketilbehør / **NO** Montering av hakketilbehør / **SE** Hopsättning av hacktillbehör / **FI** Kokoonpanon pilkonalisävaruste / **PL** Montaż przystawki do siekania / **CZ** Montáž příslušenství k sekání / **SK** Zostavenie príslušenstva pre sekáčik / **HU** Aprító tartozék részegység / **HR** Postavljanje pribora nastavka za sjeckanje / **SL** Sestavljanje dodatka za sekljanje / **TR** Doğrama aksesuarı montajı / **RO** Asamblarea accesoriului tocător / **GR** Συναρμολόγηση εξαρτήματος κοπής / **KZ** Құрастырылатын турағыш керек-жарағы / **RU** Сборка насадки-измельчителя / **UA** Додаткова насадка для нарізання / **AR** ملحقات المفرمة المجمع





		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

DE Pflege und Reinigung / **EN** Care and Cleaning / **FR** Entretien et nettoyage / **ES** Cuidado y limpieza / **PT** Cuidados e limpeza / **IT** Cura e pulizia / **NL** Verzorging en reiniging / **DK** Pleje og rengøring / **NO** Pleie og rengjøring / **SE** Vård och rengöring / **FI** Hoito ja puhdistus / **PL** Konserwacja i czyszczenie / **CZ** Péče a čištění / **SK** Starostlivosť a čistenie / **HU** Rendbentartás és tisztítás / **HR** Održavanje i čišćenje / **SL** Vzdrževanje in čiščenje / **TR** Bakım ve Temizleme / **RO** Îngrijire și curățare / **GR** Φροντίδα και Καθαρισμός / **KZ** Поддръжка и почистване / **RU** Күту және тазалау / Уход и очистка / **UA** Догляд та чищення / **AR** فسيظننمتلاو ؤياعرلا



DE

Nur für die Zubereitung von Hefe- und Rührteigen, Schlagen (Sahne, Eiweiß), Pürieren (Suppen, Dips, Saucen, Babynahrung, Getränke, Smoothies, Milchshakes) und Hacken (Hartkäse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Gemüse, Brot, Cracker, Nüsse) verwenden.

Vorsicht

Extrem harte Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide dürfen nicht zerkleinert werden.

Beispielrezept für: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich):

250 g Trockenpflaumen

350 g cremiger Honig

200 ml water (vanilla-flavour)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf.
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 200 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Zerkleinern Sie 1,5 Sekunden mit Turbo Geschwindigkeit.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Knethaken/Rührbesen fallen aus dem Motorteil während der Benutzung	Prüfen ob Knethaken/Rührbesen richtig eingesetzt sind
	Prüfen ob die Knethaken/Rührbesen richtig in die vorgesehen Öffnungen (Rundwerkzeug in den runden Ausgang/ Sechskantwerkzeug in den Sechskant-ausgang) eingesetzt sind.
Knethaken/Rührbesen/Zerkleinerer/Mixstab können nicht eingesetzt werden.	Prüfen ob der Schieber in der richtigen Position ist und der benötigte Ausgang offen ist.

EN

Use only for the preparation of Cake mixture, yeast dough, whipping (cream, beating egg whites), blending (soups, dips, sauces, baby food, drinks, smoothies, milkshakes) and chopping (hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, cracker, nuts).

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

200 ml water (vanilla-flavour)

- 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.

Troubleshooting

Problem	Solution
Beater/Kneader fall out of motor part while usage	Check if Beater/Kneader are properly locked in
	Check if Beaters/Kneaders are inserted into the correct opening (round tool in the round outlet/hexagon tool in the hexagon outlet).
Kneader/ Beater/Chopper/Blending shaft cannot be inserted.	Check if slider is in the correct position and the required outlet is open.

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.

FR

À utiliser uniquement pour la préparation de gâteaux, de pâtes au levain, pour fouetter (crème, blancs d'œufs), pour mixer (soupes, sauces, aliments pour bébés, boissons, smoothies, milkshakes) et pour hacher (fromage à pâte dure, oignons, herbes, ail, légumes, pain, biscuits, noix).

Attention

Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café et autres grains.

Exemple de recette : Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

250 g de pruneaux

350 g de miel crémeux

200 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur.
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3°C pendant 24 heures.
- Ajoutez 200 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hacher pendant 1,5 seconde à vitesse Turbo.

Dépannage

Problème	Lösung
Le fouet/pétrin tombe de la partie moteur pendant l'utilisation	Vérifier si le fouet/pétrin est bien fixé
	Vérifier si les fouets/pétrins sont insérés dans l'ouverture correcte (outil rond dans la prise ronde/outil hexagonal dans la prise hexagonale).
Le pétrin/fouet/hachoir/arbre du mixeur ne peut pas être inséré.	Vérifier si la glissière est dans la bonne position et si la prise requise est ouverte.

ES

Utilícelo solo para la preparación de la mezcla de pasteles, la masa de levadura, para batir (nata, batir las claras de huevo), para batir (sopas, salsas, alimentos para bebés, bebidas, batidos, batidos de leche) y para picar (queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas, frutos secos).

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

200 ml de agua (sabor vainilla)

- 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.

Resolução de problemas

Problema	Solução
Caída de la varilla batidora/el amasador de la pieza del motor durante su uso	Compruebe si la varilla batidora/el amasador está bloqueado correctamente
	Compruebe si los batidores/amasadores están insertados en la abertura correcta (herramienta redonda en la salida redonda/herramienta hexagonal en la salida hexagonal).
No se puede insertar el eje amasador/batidora/picador/mezclador.	Compruebe si la corredera está en la posición correcta y la salida deseada está abierta.

PT

Utilize apenas para a preparação de mistura de bolo, massa levedada, para bater (natas, bater claras de ovo), misturar (sopas, pastas, comida para bebés, bebidas, smoothies, batidos de leite) e picar (queijo duro, cebola, ervas, alho, legumes, pão, bolachas, frutas de casca rija).

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

200 ml de água (com aroma de baunilha)

- 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.

Resolução de problemas

Problema	Solução
A batedeira/amassadeira cai da peça do motor durante a utilização	Verifique se a batedeira/amassadeira está corretamente bloqueada
	Verifique se os batidores/amassadeiras estão inseridos na abertura correta (ferramenta redonda na saída redonda/ferramenta hexagonal na saída hexagonal).
Não é possível inserir a amassadeira/o batedor/o picador/o eixo de mistura.	Verifique se o botão deslizante está na posição correta e se a saída necessária está aberta.

IT

Utilizzare esclusivamente per la preparazione di impasti per torte e pasta lievitata, nonché per montare (panna, albumi), miscelare (zuppe, salse, sughi, omogeneizzati, cocktail, frappè, frullati) e tritare (formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker, noci).

Attenzione

Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

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

250 g di prugne secche

350 g di miele cremoso

200 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3°C per 24 ore.
- Aggiungere 200 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per 1,5 secondi alla Turbo velocità.

Risoluzione degli errori

Problema	Soluzione
La frusta/l'impastatrice si stacca dal corpo motore durante l'utilizzo	Verificare che la frusta/l'impastatrice sia adeguatamente fissata
	Verificare che le fruste/le impastatrici siano inserite nel foro corretto (utensile rotondo nell'attacco rotondo/utensile esagonale nell'attacco esagonale).
Non è possibile inserire la frusta/l'impastatrice/il tritatutto/l'asta di miscelazione.	Controllare che la levetta sia nella posizione corretta e che l'attacco richiesto sia aperto.

NL

Enkel gebruiken voor het bereiden van cakebeslag, gistdeeg, opkloppen (room, eiwit), mengen (soepen, dips, sauzen, babyvoeding, dranken, smoothies, milkshakes) en hakken (harde kaas, uien, kruiden, knoflook, groenten, brood, crackers, noten).

Opgelet

Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

250 g pruimen

350 g romige honing

200 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de hakkom met de pruimen en romige honing.
- Opslaan bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 200 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak 1,5 seconde bij Turbo snelheid.

Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Garde/kneder valt uit motor tijdens gebruik	Controleren of garde/kneder juist is vastgezet
	Controleren of de kloppers/kneders in de juiste opening zijn ingevoerd (rond gereedschap in de ronde uitgang/zeskantig gereedschap in de zeskantige uitgang).
Kneder/klopper/hakker/mengstaaf kan niet ingevoerd worden.	Controleer of de schuif zich in de juiste stand bevindt en de vereiste uitgang open is.

DK

Anvendes kun til tilberedning af kageblanding, gærdej, piskning (af fløde, piskning af æggehvider), blanding (af supper, dips, saucer, babymad, drinks, smoothies, milkshakes) og hakning (hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks, nødder).

Forsigtig

Hak ikke ekstremt hårde madvarer som isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg):

250 g svesker

350 g cremet honning

200 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3°C i 24 timer.
- Tilsæt 200 ml vand (med vanillesmag).
- Hak 1,5 sekunder ved Turbo hastighed.

Fejlfinding

Problem	Løsning
Pisker/dejkrog falder ud af motordelen under brugen	Kontrollér, om pisker/dejkrog er låst ordentligt fast
	Kontrollér, om piskerisene/dejkrogene er sat ind i den rigtige åbning (rundt værktøj i den runde udgang/sekskantværktøj i den sekskantede udgang).
Dejkrog/piskeris/hakker/blendeskaft lader sig ikke sætte i.	Kontrollér, om skyderen er i den korrekte position, og den nødvendige udgang er åben.

NO

Brukes kun til forberedelse av kakeblanding, gjærdeig, visping (krem, eggehvite), miksing (supper, dipp, saus, babymat, drikke, smoothies, milkshake), hakking (hard ost, løk, urter, grønnsaker, brød, kjeks, nøtter).

Forsiktig

Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel isbiter, muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Exempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

250 g svisker

350 g kremaktig honning

200 ml vann (vanilje-smak)

• Fyll hakkebollen med svisker og kremaktig honning.

• Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.

• Tilsett 200 ml vann (vanilje-smak).

• Hakk i 1,5 sekund på Turbo hastighet.

Problembehandling

Problem	Løsning
Piske/kna-elementet faller ut av motorde- len under bruk	Sjekk at piske/kna-elementet er låst ordentlig
	Sjekk at pisker/kna-elementer er satt inn i korrekt åpning (rundt tilbehør i den runde åpningen/sekskantet tilbehør i den sekskantede åpningen).
Kna-element/pisk/hakke/miksekanal kan ikke settes inn.	Sjekk at glidebryteren er i riktig posisjon og at den påkrevde utgangen er åpen.

SE

Använd endast för att förbereda kakmix, jästdeg, visp (grädde, vispade äggvitor), blandare (soppor, dipp, såser, barnmat, drycker, smoothies, milkshake) och hackare (hårda ostar, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex, nötter).

Varning!

Hacka inte ingredienser med mycket hård konsistens, som iskuber, muskotnöt, kaffebö-
nor eller gryn.

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

250 g sviskon

350 g krämig honung

200 ml vatten (med vaniljsmak)

• Håll både sviskon och honung i hackskålen.

• Förvara i kylskåp ved 3 °C under 24 timmar.

• Tillsätt 200 ml vatten (med vaniljsmak).

• Hacka i 1,5 sekunder på Turbo hastighet.

Felsökning

Problem	Løsning
Vispen/knådaren ramlar ur motorn ved användningen	Kontrollera om vispen/knådaren är tillrä- ckligt fastlåst
	Kontrollera att vispar/knådare är insatta i rätt öppning (runt tilbehør i det runda hålet/sekskantigt tilbehør i det sekskanta- ta uttaget).
Skaftet på knådare/ visp/hackare/blanda- re ska inte föras in.	Kontrollera att reglaget befinner sig är rätt position och att uttaget är öppet.

FI

Käytä ainoastaan kakkuseoksen tai hiivataikininan valmistukseen, vatkaukseen (kerma, munanvalkuaiset), sekoittamiseen (keitot, dipit, kastikkeet, vauvanruoat, juomat, smoothiet, pirtelöt) ja pilkkomiseen (kova juusto, sipulit, yrtit, valkosipuli, vihannekset, leipä, keksi, pähkinät).

Varoitus!

Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten jääkuutioita, muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Esimerkkiresepti: Hunajaluumut (pannakakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):

250 g kuivattuja luumuja

350 g juoksevaa hunajaa

200 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia
- Lisää 200 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko 1,5 sekuntia Turbo nopeudella.

Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Vatkain/taikinakoukku putoaa pois moottoriosasta käytön aikana	Tarkista, onko vatkain/taikinakoukku lukittu asianmukaisesti
	Tarkista, onko vatkain/taikinakoukku asetettu oikeaan aukkoon (pyöreä työkalu pyöreään aukkoon / kuusikulmainen työkalu kuusikulmaiseen aukkoon).
Taikinakoukun/vatkaimen/pilkontalisävarusteen/sekoittimen vartta ei voi kiinnittää.	Tarkista, onko liukukytkin oikeassa asennossa ja vaadittu aukko auki.

PL

Używać wyłącznie do przygotowania ciast, ciasta drożdżowego, ubijania (śmietany, białek), blendowania (zup, dipów, sosów, posiłków dla dzieci, napojów, smoothie, koktajli mlecznych) oraz siekania (twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, warzyw, chleba, krakersów, orzechów).

Ostrożnie

Nie siekaj bardzo twardych składników, jak kostek lodu, gałki muszkatolowej, ziaren kawy, czy ziaren zbóż.

Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

250 g suszonych śliwek

350 g kremowego miodu

200 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski do siekania.
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3°C.
- Dodać 200 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekaj przez 1,5 sekundy z Turbo prędkością.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Mieszadło/wyrabiarka wypada z korpusu silnika podczas używania	Upewnij się, że mieszadło/wyrabiarka są odpowiednio zamocowane
	Sprawdź, czy końcówki do ubijania/mieszania są włożone do właściwego otworu (kończówka okrągła do okrągłego otworu / końcówka sześciokątna do otworu sześciokątnego).
Nie można zamontować przystawki do ugniatania/ubijania/siekania/blendowania.	Sprawdź, czy suwak jest w poprawnej pozycji i odpowiedni otwór jest otwarty.

CZ

Používejte pouze pro přípravu třeného a kynutého těsta, ke šlehání (šlehačka, snít z bílků), mixování (polévky, dipy, omáčky, kojenecká strava, nápoje, smoothie, mléčné koktejly) a sekání (tvrdý sýr, cibule, bylinky, česnek, zelenina, chléb, sušenky, ořechy).

Pozor

Nepracovávají extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Příklad receptu: Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):

250 g švestek

350 g krémového medu

200 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3°C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 200 ml vody (ochucené vanilkou).
- Sekejte 1,5 sekundy při Turbo rychlosti.

Odstraňování poruch

Problém	Řešení
Šlehač / hnětač během používání vypadl z dílu motoru	Zkontrolujte, zda šlehač/ hnětač je řádně nasazen
	Zkontrolujte, zda jsou šlehačí metly / hnětačí háky vloženy do správného otvoru (kulatý konec nástroje do kulatého výstupu a šestihřanný konec nástroje do šestihřanného výstupu).
Hnětačí / šlehačí / sekací / mixovací nástavce nelze vkládat.	Zkontrolujte, zda je posuvný díl ve správné poloze a zda je otevřený požadovaný výstup.

SK

Používajte len na prípravu zmesi na koláče, kysnutého cesta, šľahanie (smotana, šľahanie bielkov), mixovanie (polievky, dipy, omáčky, detská výživa, nápoje, smoothies, mliečne koktaily) a sekanie (tvrdý syr, cibuľa, bylinky, cesnak, zelenina, chlieb, sušenky, orechy).

Pozor!

Nespracovávajúte extrémne tvrdé potraviny, ako napr. kocky ľadu, muškátový orech, kávové zrná a obilie.

Príklad receptu: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka):

250 g sliviek

350 g krémového medu

200 ml vody (s príchuťou vanilky)

- Naplňte misku krájača slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 200 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Krájajte 1,5 sekundy pri Turbo otáčkach.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Šľahací/miešací nástavec vypadáva z motorovej časti počas používania	Skontrolujte, či je šľahací/miešací nástavec správne uzamknutý
	Skontrolujte, či sú šľahacie/hnetacie nástroje vložené do správneho otvoru (okružlý nástroj v okrúhlym otvore/šesťhranný nástroj v šesťhrannom otvore).
Hnetáč/šľahač/sekáčik/mixovací hriadeľ nie je možné vložiť.	Skontrolujte, či je jazdec v správnej polohe a či je otvorený požadovaný otvor.

HU

Kizárólag tortakeverék, élesztős tészta, hab (tejszínhab, tojásfehérje felverése) és turmixok (levesek, mártások, szósok, bébiételek, italok, gyümölcsturmixok, tejturmixok) készítésére, valamint aprításra (kemény sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, zöldségek, kenyér, keksz, diófélék) használható.

Figyelem

Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerezsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve):

250 g aszalt szilva

350 g krémes méz

200 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 200 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Turbósebességen aprítsa 1,5 másodpercig.

Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A habverő/dagasztó használat közben kiesik a motorrészből	Ellenőrizze, hogy a habverő/dagasztó megfelelően van-e rögzítve Ellenőrizze, hogy a habverők/dagasztó eszközök a megfelelő nyílásba vannak-e bedugva (kerek eszköz a kerek aljzatba/hatszögletű szerszám a hatszögletű aljzatba).
A dagasztó/habverő/aprító/keverő tengelyt nem lehet beilleszteni.	Ellenőrizze, hogy a csúszka a megfelelő helyzetben van-e, továbbá hogy a kívánt aljzat nyitva van-e.

HR

Upotrebļavajate samo za pripremu biskvita za kolače, dizanog tijesta, tučenje (slatkog vrhnja, bjelanjaka), miješanje (juha, preljeva, umaka, kašica za bebe, pića, smoothija, frapea) i sjeckanje (tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera, orašastih plodova).

Pažnja

Ne sjeckajte vrlo tvrdu hranu, poput kockica leda, muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda:

250 g suhih šljiva

350 g kremastog meda

200 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 200 ml vode (s okusom vanilije).
- Uključite sjeckalicu na 1,5 sekundu pri Turbo brzini.

Rješavanje problema

Problem	Rješenje
Nastavci za miješanje ispadaju iz motor-nog dijela za vrijeme korištenja	Provjerite jesu li nastavci za miješanje ispravno blokirani Provjerite jesu li metlice / nastavci za miješanje umetnuti u ispravan otvor (okrugli alat u okrugli otvor / šesterokutni alat u šesterokutni otvor).
Držak nastavka za miješanje/tučenje/sjeckanje/miješanje ne može se umetnuti.	Provjerite je li klizač u ispravnom položaju i je li potreban otvor otvoren.

SL

Uporabite samo za pripravo zmesi za torto, kvašenega testa, stepanje (smetana, stepanje beljakov), mešanje (juhe, omake za pomakanje, omake, hrana za dojenčke, smutiji, mlečni napitki) in sekljanje (trdi sir, čebula, zelišča, česen, zelenjava, kruh, krekerji, oreščki).

Pozor

Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatega oreščka, kavnih ali žitnih zrn.

Primer recepta za: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke):

250 g sliv

350 g kremastega medu

200 ml vode (z okusom vanilije)

- V posodo za sekljanje dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 200 ml vode (z okusom vanilije).
- Sesekljajte 1,5 s pri Turbo hitrosti.

Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Metlica za stepanje/gnetenje pade med uporabo iz motorne enote.	Preverite, ali je metlica za stepanje/gnetenje pravilno zaklenjena.
	Preverite, ali so nastavki za stepanje/gnetenje vstavljeni v pravilne odprtine (okroglo orodje v okroglo odprtino/šestkotno orodje v šestkotno odprtino).
Gredi za gnetenje/stepanje/sekljanje/mešanje ni mogoče vstaviti.	Preverite, ali je drsnik v pravilnem položaju in ali je potrebna odprtina odprta.

TR

Sadece kek karışımı, mayalı hamur hazırlamak (krema çırpma, yumurta aklarını çırpma), karıştırmak (çorbalar, mezeler, soslar, bebek mamaları, içecekler, smoothie'ler, milkshake'ler) ve doğramak (sert peynirler, soğanlar, yeşillikler, sarımsaklar, sebzeler, ekmek, kraker ve kuruyemişler) için kullanın.

Uyarı

Buz küpleri, hindistan cevizi, kahve çekirdeği ya da tanesi gibi çok sert yiyecekleri doğramayın.

Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için):

250 g erik

350 g süzme bal

200 ml (vanilya aromalı)

- Doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3°C ısıda 24 saat saklayın.
- 200 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- 1,5 saniye boyunca Turbo hızda doğrayın.

Sorun Giderme

Sorun	Çözüm
Çırpma/Yoğurma parçası kullanım sırasında motordan ayrılıyor	Çırpma/Yoğurma parçası doğru şekilde kilitlenmiş mi kontrol edin
	Çırpma/yoğurma parçalarının doğru deliğe yerleştirildiğinden emin olun (yuvarlak alet yuvarlak çıkışa/altıgen alet altıgen çıkışa).
Yoğurma/çırpma/doğrama/karıştırma mili takılamıyor.	Kayar düğmenin doğru pozisyonda olduğunu ve gerekli çıkışın açık olduğunu kontrol edin.

RO

Se utilizează numai pentru prepararea compoziției de prăjituri, a aluatului, pentru a bate (frișcă, albușuri de ou), pentru a amesteca (supe, sosuri, alimente pentru copii, băuturi, smoothie-uri, milkshake-uri) și pentru a tăia (brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți, nuci).

Atenție

Nu mărunțiți produse extrem de tari, cum ar fi cuburile de gheață, boabe de cafea și boabe de cereale.

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

250 g prune uscate

350 g miere cremoasă

200 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3°C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 200 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1,5 secunde la viteză Turbo.

Depanare

Problemă	Soluție
Bătătorul/amestecătorul scapă din unitatea motoare în timpul utilizării	Verificați dacă bătătorul/amestecătorul sunt cuplate corect
	Verificați dacă accesoriile pentru bătut/frământat sunt introduse în orificiul corect (instrumentul rotund în orificiul rotund/instrumentul hexagonal în orificiul hexagonal).
Nu se poate introduce accesoriul pentru frământat/ bătut/tocat/amestecat.	Verificați dacă glisorul este în poziția corectă și dacă orificiul necesar este deschis.

GR

Na χρησιμοποείται μόνο για την παρασκευή μειγμάτων κείκ ή ανεβατών ζυμών και για χτύπημα (κρέμας, ασπραδιών), για άλεσμα (σούπες, νπιπ, σάλτσες, βρεφικές τροφές, ροφήματα, σμούθι, μιλκσέικ) και για τεμαχισμό (σκληρά τυριά, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, κράκερ, ξηροί καρποί).

Προσοχή

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες):

250 g ξερά δαμάσκηνα

350 g αφράτο μέλι

200 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3°C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 200 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για 1,5 δευτερόλεπτο με ταχύτητα Turbo.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Λύση
Ο αναδευτήρας/γάντζος ζύμης αποσυνδέεται από το μηχανικό κομμάτι κατά τη χρήση.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας/γάντζος ζύμης έχει κλειδώσει σωστά. Ελέγξτε αν τα άγκιστρα ζυμώματος/οι αναδευτήρες είναι τοποθετημένα στο σωστό άνοιγμα (στρογγυλό εργαλείο στη στρογγυλή έξοδο/εξαγωνο εργαλείο στην εξαγωγή έξοδο).
Δεν είναι δυνατή η εισαγωγή του άγκιστρου ζυμώματος/αναδευτήρα/εξαρτήματος κοπής/άξονα πολυκόφτη.	Ελέγξτε εάν ο ολισθητήρας είναι στη σωστή θέση και εάν η απαραίτητη έξοδος είναι ανοιχτή.

KK

Тек тортқа арналған қоспаны дайындау, ашыған қамыр, шайқау (жұмыртқаның ақуызын шайқау), араластыру (сорпа, асқатық, тұздық, балалар тағамы, сусындар, смузи, сүт коктейлі) және турау (қатты ірімшік, пияз, асшөп, сарымсақ, көкөніс, нан, крекер, жаңғақ) үшін пайдалану керек.

Сақтандыру!

Мұз текшелері, жұпар жаңғағы, кофе дәні сияқты аса қатты тағамдарды турауға болмайды.

Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде):

250 g қара өрік

350 g қою бал

200 мл су (ваниль дәмі бар)

- турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Тоңазытқышқа 3°C температурамен 24 сағатқа қойыңыз.
- 200 мл су құйыңыз (ванилин қосылған).
- Турбо жылдамдықпен 1,5 секунд тураңыз.

Ақаулықты анықтау

Ақаулық	Шешімі
Пайдалану кезінде бұлғауыш/илеуіш мотор бөлігінен шығып кетеді	Бұлғауыш/илеуіш тиісті түрде құлыпталғанын тексеріңіз
	Шайқағыштардың/ араластырғыштардың дұрыс саңылауға салынғанын тексеріңіз (дөңгелек саңылаудағы дөңгелек аспап/алты бұрышты саңылаудағы алты бұрышты аспап).
Араластырғышты/шайқағышты/ турағышты/араластырғыш білікті сұғу мүмкін емес.	Сырғыманың дұрыс орналасқанын және қажетті саңылаудың ашық екенін тексеріңіз.

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. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Үлгі	HM 5000 - 5137
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	700-750 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған үшін Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия Занды 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.

Импортер:

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

RU

Используйте только для приготовления смеси для выпечки, дрожжевого теста, сбивания (крем, яичные белки), смешивания (супы, дипы, соусы, детское питание, напитки, смузи, молочные коктейли) и измельчения (твердый сыр, лук, кулинарные травы, чеснок, овощи, хлеб, сухое печенье, орехи).

Осторожно!

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

Пример рецепта: Чернослива с медом (начинка или спред для блинчиков):

250 г чернослива

350 г крем-меда

200 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °С.
- Добавьте 200 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 1,5 секунды на Turbo скорости.

Устранение неисправностей

Проблема	Решение
Венчик для взбивания/венчик для смешивания теста выпадает из моторного блока во время использования.	Проверьте венчик для взбивания/венчик для смешивания теста на надлежащую фиксацию.
	Убедитесь в том, что битеры/мешалки вставлены в правильное отверстие (круглый инструмент в круглое отверстие/шестигранный инструмент в шестигранное отверстие).
Вал мешалки/битера/измельчителя/смесителя не может быть вставлен.	Убедитесь в том, что ползунок находится в правильном положении, а необходимое отверстие открыто.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Модель	HM 5000 - 5137
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	700 – 750 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

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

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

Импортер и ответственный за претензии потребителей:

ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Сущевская, 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

UA

Використовуйте лише для приготування суміші для тортів, дріжджового тіста, збивання (вершки, яєчні білки), змішування (супи, дипи, соуси, дитяча їжа, напої, смузі, молочні коктейлі) та подрібнення (твердий сир, цибуля, зелень, часник, овочі, хліб, сухе печиво, горіхи).

Обережно!

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

Приклад рецепта для насадки: Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів):

250 г чорносливу

350 г кремopodobного меду

200 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість.
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 200 мл води (зі смаком ванілі).
- Подрібніть на швидкості Turbo протягом 1,5 секунд.

Усунення несправностей

Проблема	Вирішення
Віничок/тістоміс випадає з робочої частини під час використання	Перевірте, чи віничок/тістоміс правильно зафіксовано
	Перевірте, чи збивачі/замішувачі вставлені в правильний отвір (круглий різець у круглому отворі/шестигранний різець у шестигранному отворі).
Не можна вставляти замішувач/збивач/подрібнювач/насадку-блендер.	Перевірте, чи повзунок знаходиться у правильному положенні, а потрібний отвір відкритий.

AR

يُستخدم فقط لتحضير خليط الكيك، وعجينة الخميرة، والخفق (الكريمة، وخفق بياض البيض)، والخلط (الحساء، وسوائل الغمس، والصلصات، وأغذية الأطفال، والمشروبات، والعصائر، والحليب المخفوق) والتقطيع (الجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والخضار والخبز والرقائق والمكسرات).

تحذير

لا تطحن الطعام الصلب جدًا مثل جوز الطيب أو حبات القهوة أو الحبوب.
مثال لوصفة: قرصا الفانيلا بالعسل (فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة):

250 جرام برقوق

350 جرام العسل الكريمي

200 مللي ماء (بنكهة الفانيلا)

• املا وعاء المفرمة بالقرصا وضع العسل الكريمي عليه.

• ضعها في الثلاجة لمدة 24 ساعة في درجة حرارة 3 درجة مئوية.

• أضف 200 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).

• قم بالخلط لمدة ثانية ونصف بسرعة التربو.

اكتشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الحل
سقوط جزء المحرك من جهاز الخفق/العجن أثناء الاستخدام	تحقق مما إذا كان جهاز الخفق/العجن مثبتًا بإحكام
	تحقق مما إذا كان قد تم إدخال المضرب/العجان في الفتحة الصحيحة (الأداة الدائرية في المخرج الدائري/الأداة السداسية في المخرج السداسي).
لا يمكن إدخال العجان/المضرب/المفرمة/عمود الخلط.	تحقق مما إذا كان المنزلق في الموضع الصحيح والمخرج المطلوب مفتوحًا.

