

BRAUN

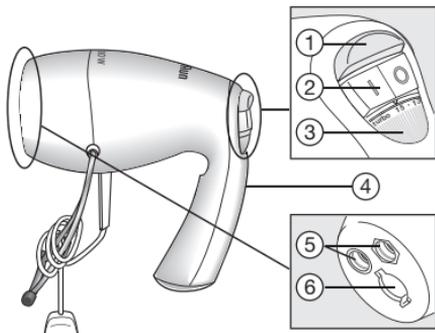
Multiquick



Type 4644

www.braun.com

M 1000
M 1030
M 1050
M 1070

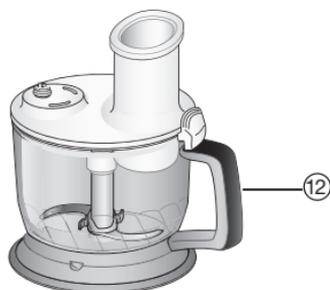
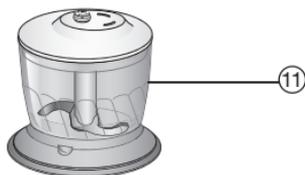
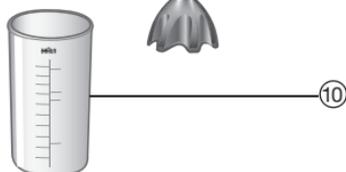
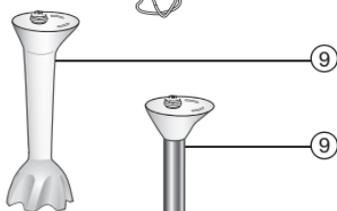
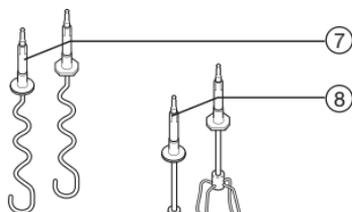


M 1000

M 1030

M 1050

M 1070



•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

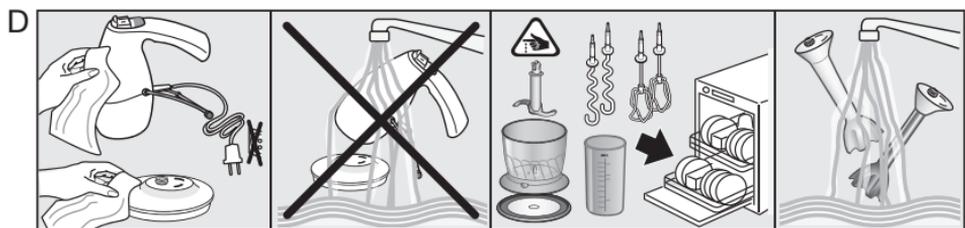
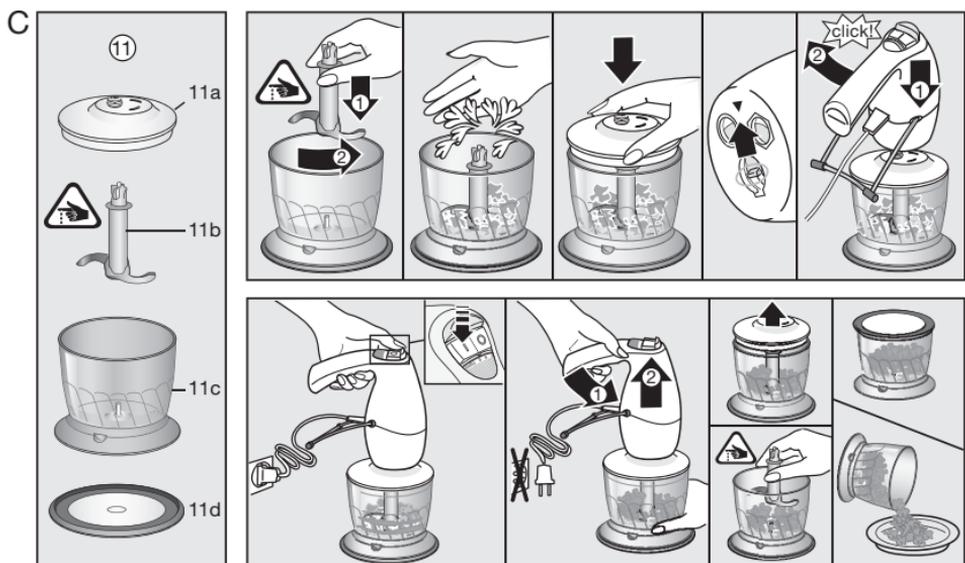
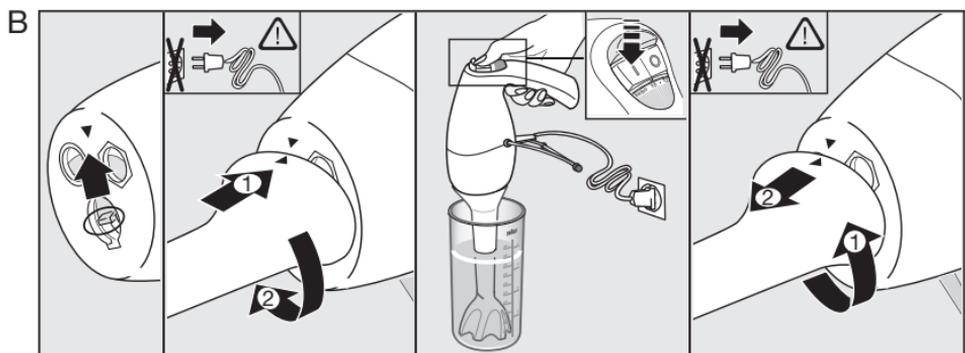
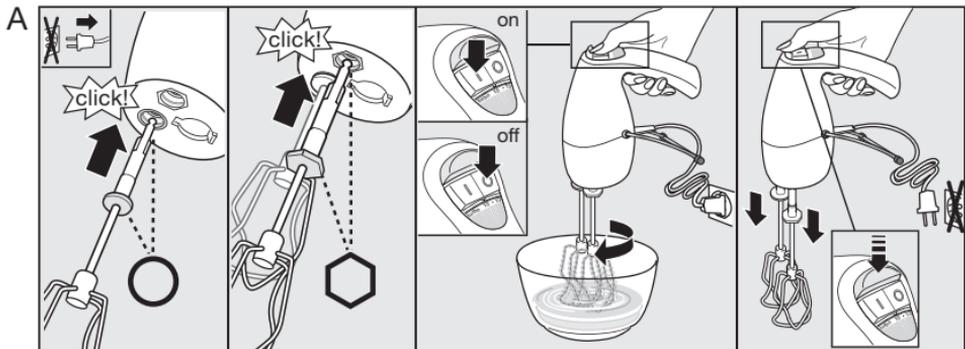
•

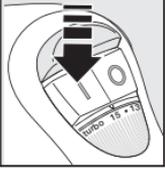
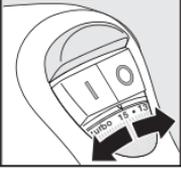
•

•

•

•



		max.		
		300 g	15-30 sec	turbo
		200 g	30 sec	turbo
		200 g	10 sec	4 - 8
		30 g	20 sec	turbo
		20	20 sec	1 - 15
		200 g	15 sec	11
		300 g	25 sec	12 - 15 / +5 sec turbo
		350 g	30 sec	12 - 15 / +5 sec turbo

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – миксером Braun.

Внимание
Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать. Устройство должно храниться в недоступных для детей местах. Необходимо контролировать, чтобы дети не использовали данное устройство в качестве игрушки.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что

напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.

- Держите руки, волосы, мелкие детали одежды, а также лопатки и другую посуду подальше от работающего венчика, чтобы предотвратить их повреждение. Не прикасайтесь к работающим частям прибора.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
-  Только для моделей M. 1030/1050/1070: Режущие лезвия остро наточены!
 Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан и чашу-измельчитель нельзя использовать в микроволновой печи.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности.

Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный ремонт может являться причиной несчастных случаев и травм пользователей.

Описание прибора

- 1 Кнопка высвобождения рабочих частей
- 2 Переключатель режимов Вкл./Выкл. (1 = Вкл., 0 = Выкл.)
- 3 Кнопка выбора скоростного режима (скорости 1–15, турбо-режим)
- 4 Моторная часть
- 5 Отверстие для венчиков
- 6 Отверстия для насадки-блендера, чаши-измельчителя, насадки для нарезки и шинковки
- 7 Насадки для замешивания теста
- 8 Венчики

Только для моделей M 1030/1050/1070:

- 9 Насадка-блендер
- 10 Мерный стакан

Только для модели M 1050:

- 11 Чаша-измельчитель
- 11a Крышка чаши-измельчителя
- 11b Нож
- 11c Чаша
- 11d Нескользящая подставка для чаши-измельчителя

Только для модели M 1070:

- 12 Насадка для нарезки и шинковки

Оптимальное время работы:

- с насадкой- блендером 5 минут
- с венчиком 15 минут

Как пользоваться миксером (А)

Насадки для замешивания теста подходят для замешивания дрожжевого теста, теста для пасты, кондитерских изделий, а также для смешивания мясного фарша. Используйте венчик только взбивания сливок (минимум 100 мл), яичного белка (минимум 1 яйцо), пористых субстанций и готовых к употреблению десертов.

- Вставьте насадки для взбивания теста (7) или венчик (8) как показано на рисунке.
- Поместите компоненты в чашу.
- В зависимости от субстанции выберите скорость взбивания от минимальной до турборежима. Чтобы избежать расплескивания жидкости, начните с минимальной скорости и постепенно увеличивайте ее.
- Выключите прибор нажав кнопку переключени режимов Вкл./Выкл.
- После использования прибора нажмите кнопку высвобождения рабочих частей (1), чтобы снять насадки для взбивания теста / венчик.

Для получения оптимальных результатов при приготовлении теста, все компоненты должны иметь одинаковую температуру. Масло, яйца и другие компоненты следует вынуть заранее из холодильника. Белки же наоборот, нужно предварительно охладить перед взбиванием. Для приготовлению пюре все компоненты напротив должны оставаться горячими.

Как пользоваться насадкой-блендером (В)

Насадка-блендер легко и быстро смешивает соусы, супы, майонез, диетическое и детское питание.

- Чтобы вставить насадку-блендер (9) в моторную часть поверните крышечку для отверстия насадки-блендера (6) и вставьте насадку блендер в отверстие таким образом, чтобы отметка на насадке совпала с отметкой на моторной части. Затем поверните насадку-блендер на 90 градусов по часовой стрелки до щелчка.
- Погружайте насадку-блендер в чашу не более чем на 2/3.
- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.
- Насадку-блендер можно использовать как в мерном стакане, так и в отдельной емкости. Если вы хотите использовать насадку-блендер непосредственно в емкости где готовится пища, Вам надо снять ее с плиты и дать немного остыть,

- чтобы предохранить насадку от перегрева. Никогда не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- После окончания работы, сначала отпустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом вынимайте из емкости.
- Чтобы снять насадку-блендер поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.

Важно: мерный стакан можно использовать при обработке небольших количеств продуктов. Не используйте мерный стакан при работе с венчиком.

Как пользоваться чашей-измельчителем (С)

Чаша измельчитель позволяет измельчить мясо, сыр, лук, зелень, морковь, орехи и тд.

- Перед измельчением предварительно нарежьте мясо, сыр, лук на кусочки (таблица на стр. 5) удалите толстые стебли зелени, очистите орехи от скорлупы и удалите кости и хрящи из мяса.
- Поставьте чашу-измельчитель (11c) на нескользящую подставку (11d).
- Снимите пластиковые чехол с ножа (11b). Будьте осторожны: нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластиновую часть.
- Поместите нож на держатель в центре насадки и нажмите до упора.
- Поместите продукты для измельчения в чашу.
- Накройте крышкой чашу измельчитель (11a) и убедитесь, что она плотно прилегает.
- Вставить моторную часть приложив отверстием для чаши-измельчителя (6) к чаше таким образом, чтобы отметка на моторной части совпала с отметкой на крышке чаши-измельчителя. Затем поверните моторную часть на 90 градусов по часовой стрелки до щелчка.
- Нажмите и держите переключатель режимов Вкл./Выкл (2) во время работы.
- При работе с более плотными продуктами (напр. твердый сыр) используйте турбо-режим.

- При приготовлении горячих продуктов, дайте им остыть перед измельчением в чаше.
- После окончания работы, сначала отпустите переключатель режимов Вкл./Выкл (2), только потом снимайте моторную часть.
- Чтобы снять моторную часть с чаши-измельчителя поверните ее на 90 градусов против часовой стрелки и потяните вверх.
- Сначала снимите нож, а потом извлекайте измельченные продукты.

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

Нескользящую подставку можно использовать в качестве крышки для чаши измельчителя.

Рецепты:

Сушеные фрукты в меду с ванилью (для топпинга к блинам или начинки) (Используйте насадку-измельчитель (11), скорость – турбо.)

Поместите в чашу измельчитель 300 г меда вязкой консистенции, 150 г чернослива и 150 г сушеного инжира и измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 100 мл воды, 3 капли ванильного ароматизатора и продолжайте измельчение еще в течение 3 секунд.

Очистка прибора (D)

Всегда отключайте прибор перед очисткой.

Протирайте моторную часть и крышку чаши-измельчителя только влажной тканью. Не погружайте их в воду.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой прибора в посудомоечной машине протирайте детали с добавлением растительного масла.

Насадки для замешивания теста, венчик, чашу-измельчитель, нескользящую подставку и нож можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов.

Насадку-блендер промывает под проточной водой, не погружайте ее в воду.

Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

НС: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

Возможные модификации без предварительного уведомления.