

# BRAUN

## MultiMix M 810 Duo MultiMix M 820 Trio MultiMix M 830 Trio MultiMix M 870 Quattro MultiMix M 880 Quattro MultiMix M 880 Quattro pro

### Type 4642

#### Deutsch

6 Gebrauchsanleitung  
72, 81 Garantie

#### English

10 Use Instructions  
72, 81 Guarantee

#### Français

14 Mode d'emploi  
72, 81 Garantie

#### Español

18 Instrucciones de uso  
73, 81 Garantía

#### Português

22 Instruções de uso  
73, 81 Garantia

#### Italiano

26 Istruzioni d'uso  
73, 81 Garanzia

#### Nederlands

30 Gebruiksaanwijzing  
74, 81 Garantie

#### Dansk

34 Brugsanvisning  
74, 81 Garanti

#### Norsk

38 Bruksanvisning  
74, 81 Garanti

#### Svenska

42 Bruksanvisning  
75, 81 Garanti

#### Suomi

46 Käyttöohjeet  
75, 81 Takuu

#### Türkçe

50 Kullanılışı hakkında  
malûmat

#### Ελληνικά

54 Οδηγίες χρήσεως  
75, 81 Εγγύηση

#### Русский

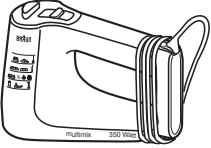
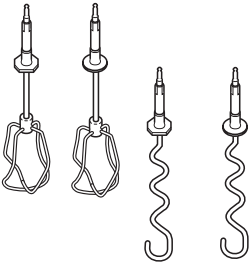
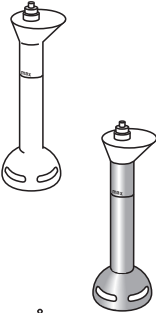

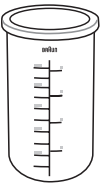
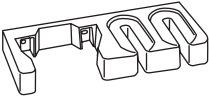
58 Инструкция по  
эксплуатации  
75, 81 Гарантия

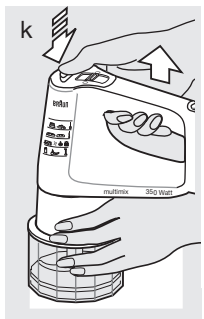
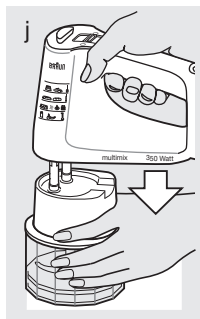
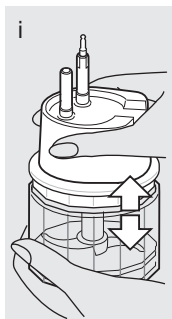
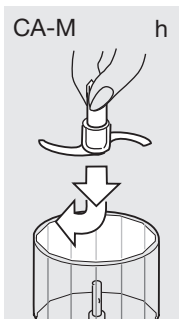
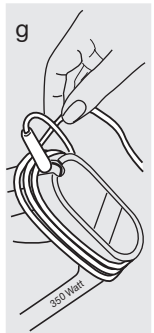
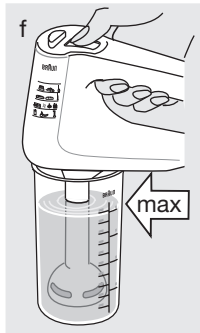
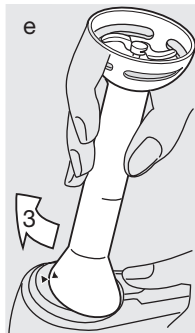
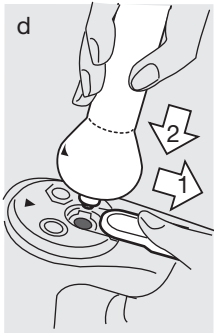
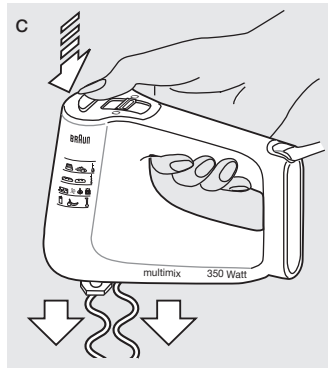
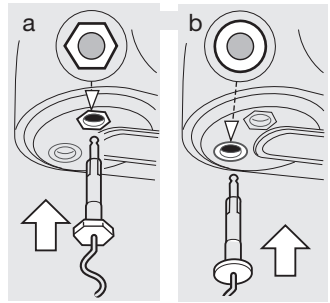
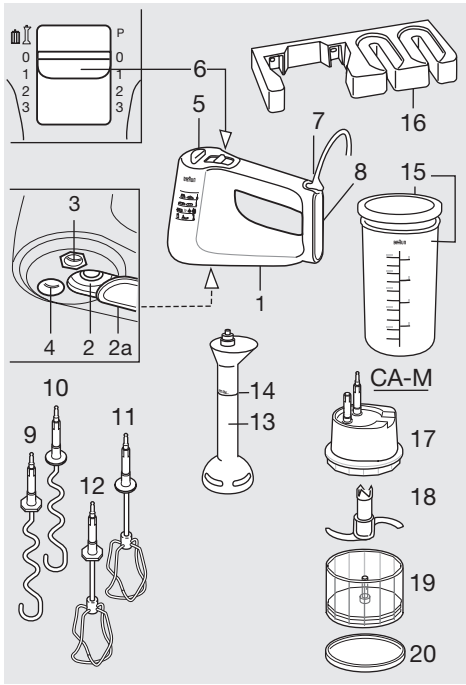
#### Українська

58 Інструкція з експлуатації  
77, 81 Гарантія

#### عربي

71 طرق الاستعمال  
78, 81 ضمان

	M 810 Duo	M 820 Trio	M 830 Trio	M 870 Quattro	M 880 Quattro	M 880 M Quattro pro
  CA-M   	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●



# Русский

Наши изделия разработаны в соответствии с высочайшими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что вы будете неизменно довольны своим новым изделием от фирмы Braun.

## Внимание

**Пожалуйста, полностью и внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией, прежде чем приступить к работе с миксером.**

- Это устройство предназначено только для бытового применения и переработки продуктов в указанных количествах.
- Пожалуйста храните миксер Braun в недоступном для детей месте.
- Перед включением миксера убедитесь, что его вольтаж соответствует напряжению в сети.
- Следите за тем, чтобы руки, волосы, одежда так же, как и кухонные принадлежности не соприкасались с венчиками и крючками для замешивания теста в процессе работы в целях безопасности. Не прикасайтесь к вращающимся насадкам во время их работы.
- Только для моделей М 870, М 880 и М 880 М:  
Ножи в насадках очень острые! Держите нож только за верхнюю пластмассовую часть.
- Электричні пристрої фірми Braun задовольняють усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.

## Описание

Для всех моделей:

- ① Моторная
- ② Отверстие для насадки блендера ⑬
- ②а Крышечка для отверстия насадки блендера ②
- ③ Шестиугольное отверстие
- ④ Круглое отверстие
- ⑤ Кнопка высвобождения насадок для замешивания теста ⑨/⑩, венчиков ⑪/⑫ и насадки для нарезки СА-М

- ⑥ Переключатель
- ⑦ Желобок для наматывания шнура вокруг моторной части (g)
- ⑧ Основание миксера со специальным резиновым кольцом, предотвращающим скольжение устройства
- ⑨ Насадка для замешивания теста с шестиугольным основанием
- ⑩ Насадка для замешивания теста с круглым основанием
- ⑪ Венчик с круглым основанием
- ⑫ Венчик с шестиугольным основанием

Только для моделей

М 820, М 830, М 870, М 880 и М 880 М:

- ⑬ Насадка блендера
- ⑭ Отметка максимального погружения насадки блендера ⑬ в перерабатываемые продукты (только для моделей с пластмассовой насадкой)

Только для моделей

М 830, М 880 и М 880 М:

- ⑮ Емкость для смешивания / мерная емкость с герметичной крышкой (используется только с насадкой блендера ⑬)

Только для моделей

М 810, М 830, М 880 и М 880 М:

- ⑯ Настенный держатель

Только для моделей

М 870, М 880 и М 880 М:

Насадка для нарезки СА-М ⑰–⑳

- ⑰ Верхняя часть
- ⑱ Нож
- ⑲ Чаша для рубки продуктов (СА)
- ⑳ Нескользкое двухфункциональное основание/крышка

Замечание: все модели могут быть дополнены насадкой блендера ⑬ и насадками для резки СА-М ⑰–⑳, НС-М (иллюстрации нет), если они не входят в комплект Вашей модели.

## Спецификация

Напряжение/мощность: смотрите отметку на моторной части ①.

Максимальное время работы: с насадками для замешивания теста	5 минут
с венчиками	15 минут

### Автоматическое отключение

Если устройство перегружено, т.е. если блокируется моторная часть, то оно может автоматически отключаться.

Если же это произошло, то могут наблюдаться легкие колебания.

Насадки не вращаются вообще, либо вращаются очень медленно.

Выключите устройство, чтобы мотор охладился. После того, как устройство охладится (через 10 минут), оно может быть снова включено.

### **Переключатель ⑥**

#### Позиции переключателя:

P = Положение «пульс» (скорость соответствует положению «3»)

0 = Выключено

1 = Низкая скорость

2 = Средняя скорость

3 = Высокая скорость

### **Установка/снятие насадок**

**Важно:** Всегда ставьте переключатель в положение «0» и отключайте устройство от сети перед тем, как установить или снять очередную насадку. Это необходимо для того, чтобы избежать случайного включения устройства, когда устанавливаются обе насадки для замешивания теста или венчики. Для того, чтобы установить вышеуказанные насадки правильно, смотрите рис. (a) и (b).

Установленные насадки для замешивания теста и венчики могут быть высвобождены только нажатием соответственной кнопки высвобождения (c). Но из соображений безопасности это можно делать лишь тогда, когда миксер выключен.

## **Как пользоваться миксером**

### **Насадки для замешивания теста ⑨/⑩**

Служат для замешивания дрожжевого теста, теста для макарон, для кондитерских изделий, а также для смешивания мясного фарша.

В принципе можно использовать все скорости. Можно дать следующие рекомендации:

#### Положение переключателя «1»:

- для вмешивания орехов, фруктов в густое тесто.

#### Положение переключателя «2»:

- замешивание теста и смешивание различных ингредиентов.

#### Положение переключателя «3»:

- быстрое смешивание всех ингредиентов.

### **Венчики ⑪/⑫**

Служат для замешивания легкого, бисквитного теста, картофельного пюре; а также взбивания сливок (минимальное количество – 100 мл.), белков (минимальное количество – 1 белок) и кремов.

В принципе все скорости могут быть использованы. Можно дать следующие рекомендации:

#### Положение переключателя «1»:

- Служит для осторожного смешивания белков или других иенистых ингредиентов.
- Для добавления муки в пенистые субстанции, например при замешивании бисквитного теста.
- Для аккуратного добавления муки, какао в основную массу.
- Для приготовления пюре из сваренного картофеля.

#### Положение переключателя «2»:

- Начальная или конечная скорость при взбивании больших количеств крема.
- Взбивание небольших количеств крема.
- Служит для добавления жидкостей в перерабатываемые продукты (допускается небольшое разбрызгивание жидкости при смешивании, например, при приготовлении пюре).

#### Положение переключателя «3»:

- Взбивание крема, яичных белков, бисквитного теста, а также других пенистых продуктов, например десертов.
- Смешивание кремообразных продуктов и смесей.

#### Советы:

- Чтобы достичь наилучших результатов при замешивании теста, все ингредиенты должны иметь одну температуру. Масло, яйца и прочие продукты должны быть вынуты из холодильника одновременно перед их использованием.

- Объем взбитых сливок увеличится, если сливки были хорошо охлаждены перед взбиванием.
- Пюре получится более воздушным, если все используемые ингредиенты имели максимально высокую температуру (т.е. картофель должен использоваться непосредственно после варки).

## Насадка блендера

(Только для моделей M 820, M 830, M 870, M 880 и M 880 M)

Для того, чтобы установить насадку блендера ③ на моторную часть, отодвиньте крышечку, для отверстия насадки блендера ② (d) и вставьте насадку блендера в отверстие ② так, чтобы отметка на насадке блендера совпадала с отметкой на моторной части (e). Затем поверните блендер на 90 градусов по часовой стрелки (e), до тех пор, пока она не будет закреплена. Чтобы снять насадку блендера, необходимо повернуть ее на 90 градусов против часовой стрелки и вынуть из отверстия.

**Важно:** насадка блендера может быть погружена в перерабатываемый продукт только до отметки (f). Модель M 880 M с металлической насадкой не имеет отметки. Не погружайте более, чем на  $\frac{2}{3}$  металлической насадки.

Насадка блендера рубит и смешивает продукты быстро и просто. Используйте ее при приготовлении соусов, супов, майонезов, диетического и детского питания.

**Важно:** насадкой блендера можно пользоваться только в режиме «пульс» (положение «P» – смотрите раздел «Положение переключателя «⑥»»). Когда насадка блендера установлена в моторную часть, не пользуйтесь положениями переключателя «1», «2» и «3» из соображений безопасности.

Насадкой блендера можно пользоваться в емкости для смешивания/ мерной емкости, но насадку блендера Braun можно без проблем использовать также и в кастрюле, сковороде, как и в любой другой емкости.

Если Вы хотите использовать насадку непосредственно в емкости, где приготавливается пища, Вам надо снять ее с плиты и дать немного остыть, чтобы предохранить насадку от перегрева. Никогда не используйте блендер в очень горячих и кипящих продуктах. Чтобы избежать разбрызгивания, сначала опустите насадку в емкость, а затем включите устройство.

Держите нажатой кнопку переключателя в течении всего времени работы с насадкой. Выключите прибор высвобождением кнопки.

**Важно:** емкость для смешивания/ мерная емкость может быть использована только с насадкой блендера для переработки небольших количеств продуктов. Ее нельзя использовать с венчиками. Не ставьте емкость для смешивания /мерную емкость в микроволновую печь.

## Насадки для нарезки

(Только для моделей M 870, M 880 и M 880 M)

Максимальная загрузка: 250 г. мяса

### Сборка и эксплуатация

- Снимите предохранительный чехол с ножа.

**Внимание:** нож очень острый!  
Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть.

- Прикрепите крышку/основание на доньшко емкости для рубки продуктов.
- Поместите нож на держатель в центре насадки (h).
- Поместите продукты приготовленные для переработки в насадку для резки.
- Установите верхнюю часть насадки на емкость для рубки продуктов (i).
- Предохранительный замок: насадка для нарезки не будет функционировать, если верхняя часть не закреплена плотно.
- Соедините насадку для нарезки с моторной частью путем вставления двух шкифов на верхней части насадки в отверстия на моторной части (j).

- Используйте режим «пульс» (положение переключателя «Р») для быстрой переработки продуктов, в то время как положение переключателя «З» рекомендуется использовать для их измельчения. Всегда держите моторную часть в руках, не давайте устройству работать без контроля.
- Когда измельчаете мясо, убедитесь в том, что остатки костей, сухожилий, хрящей удалены.
- Кроме переработки мяса насадка для нарезки может быть использована, например, для измельчения твердого сыра, лука, петрушки, сухофруктов, помидоров, моркови, яблок и т.д.
- Перед тем, как обрабатывать уже приготовленные продукты, дайте им остыть перед тем, как поместить в емкость.
- Двухфункциональное основание/ крышка служит также в качестве герметичной крышки для емкости.

### Приготовление продуктов и измельчение

- Не измельчайте кубики льда или чрезвычайно твердые продукты, например, мускатный орех, кофейные зерна.

### Примеры обработки для насадки СА-М

Продукт	Количество	Приготовление	Время
Говядина	250 гр	кубики 2 см	15 сек
Свинина	250 гр	кубики 2 см	15–20 сек
Твердый сыр	100 гр	кубики 2 см	40–50 сек
Миндаль	200 гр	целиком	30–40 сек
Вареные яйца	2 яйца	половинки	3–5 импульсов
Лук	100 гр	четвертинки	5–10 сек
Петрушка	горсть	стебли удалить	15–20 сек
Морковь	200 гр	нарезано на кусочки	15 сек
Черствые булочки (для хлебной крошки)	1 шт	нарезано на кусочки	20–30 сек

Приведено примерное время обработки: оно также зависит от качества обрабатываемых продуктов и желаемой степени их обработки.

## Разборка

- Выключите моторную часть (положение переключателя «0») перед началом разборки. Для того, чтобы отсоединить моторную часть от верхней части насадки для нарезки, нажмите кнопку, поддерживая насадку одной рукой и снимите моторную часть другой (к).
- Прежде чем вынуть переработанный продукт из чаши насадки для нарезки, сначала выньте нож. Осторожно! Нож ® очень острый. Держите только за верхнюю пластмассовую часть. В целях безопасности нож не может быть вынут из пубой позиции. Для этого необходимо слегка повернуть верхнюю пластмассовую часть ножа.

## Очистка

Замечание: При переработке цветных продуктов (например, моркови) пластиковые части устройства могут окраситься. Протрите эти части растительным маслом перед тем, как вымыть их моющим средством.

## Миксер

Всегда отсоединяйте устройство от сети перед тем, как вымыть. Насадки для замешивания теста и венчики можно мыть в посудомоечной машине. Моторную часть можно лишь протирать влажной тряпкой. Не погружайте моторную часть в воду и не держите под струей воды.

## Насадка блендера ⑬

Осторожно! Нож ® очень острый. Держите только за верхнюю пластмассовую часть. Насадку блендера можно мыть под струей воды. Ее можно мыть с мылом либо с жидким моющим средством и водой, чтобы удалить остатки жирных продуктов. Не используйте острые или заостренные предметы для удаления остатков продуктов под ножом. Емкость для смешивания/мерная емкость может быть вымыта в посудомоечной машине.

## Насадка для нарезки

Будьте осторожны при обращении с ножом. Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть. Насадка

ножа, емкость для нарезки и двухфункциональная насадка для предотвращения скольжения чаши/крышка могут быть вымыты в посудомоечной машине.

Не погружайте верхнюю часть в воду! Под струей воды можно держать только внешнюю сторону насадки, но предохраняйте ее от попадания внутрь верхней части насадки, т.е. туда, куда насаживается моторная часть.

Содержание может быть изменено без предварительного уведомления.



**Изделие использовать по назначению в соответствии с инструкцией по эксплуатации**

Миксер, 350 Ватт,  
Сделано в Польше