

BRAUN

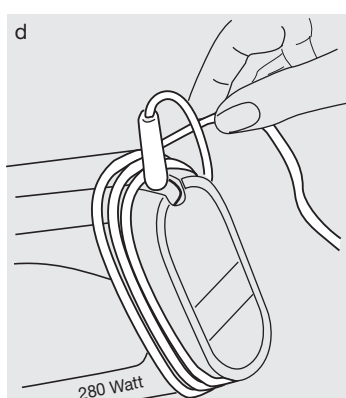
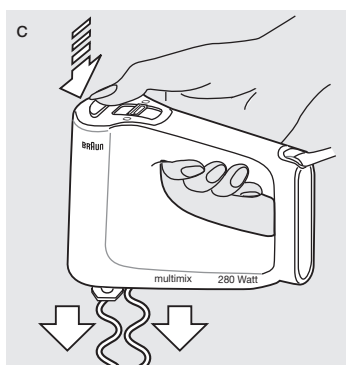
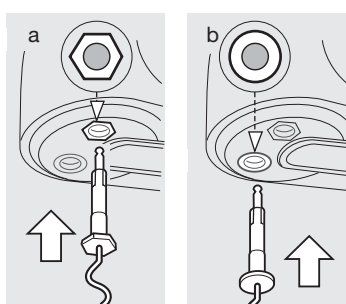
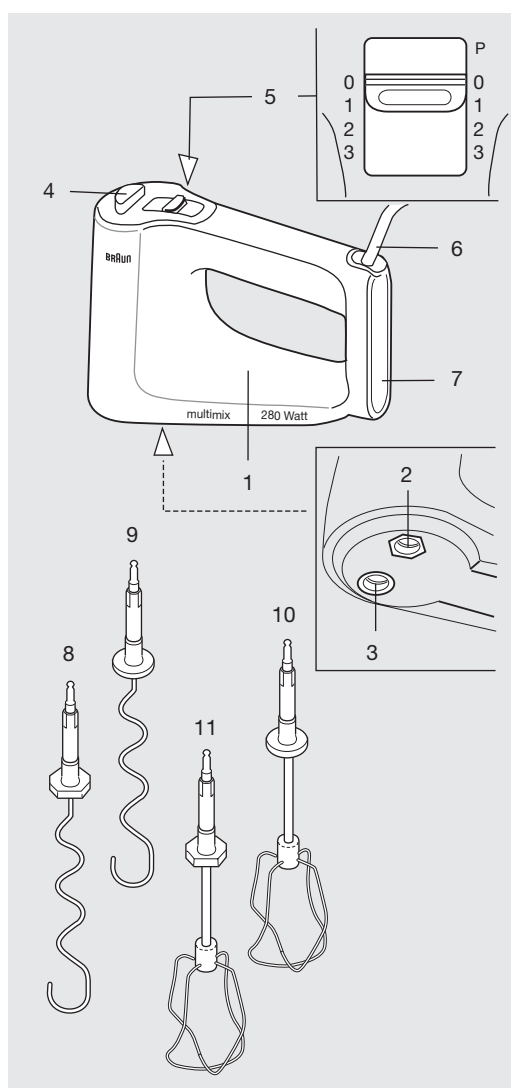
MultiMix M 700

Type 4643

English
Use Instructions
Guarantee
Service Centers

عربي
طرق الاستعمال
ضمان
مراكز الكفالات والصيانة

4-643-458/00/XI-03/G2
GB/Arab
Printed in Spain



Braun Infoline

(GB)

Helpline

Should you require any further assistance please call Braun (UK) Consumer Relations on 0800 783 70 10

(IRL)

Helpline

1 800 509 448

Internet:

www.braun.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution

Read all instructions carefully before using this product.

- This appliance was constructed to process normal household quantities.
- Please remember to keep your Bran hand-mixer out of the reach of children.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the top of the unit.
- 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.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards.
- This appliance can only be opened by an authorised Braun Service Centre for repairs.
- The cord of this appliance may only be replaced by an authorised Braun Service Centre since special tools are required.
- Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.

Description

- ① Motor part
- ② Opening marked with a hexagon
- ③ Opening marked with a circle
- ④ Ejection key for the dough hooks ⑧/⑨ or the whisks ⑩/⑪
- ⑤ Switch
- ⑥ Locking flap-up spout for winding up the cord around the motor part (d)
- ⑦ Anti-skid base ring
- ⑧ Dough hook with hexagonal plate
- ⑨ Dough hook with round plate
- ⑩ Whisk with round plate
- ⑪ Whisk with hexagonal plate

Specifications

Voltage/wattage: see type plate on the motor part ①.

Maximum operating time:	
with the dough hooks	5 minutes
with the whisks	15 minutes

Switch ⑤

Switch position:

P = «pulse» (speed corresponds to setting «3»)

0 = Off

1 = Low speed

2 = Medium speed

3 = High speed

Assembling/disassembling

Important: Always set the switch to position «0» and unplug the appliance before assembling or disassembling the appliance, in order to avoid accidentally switching on the appliance when inserting the two dough hooks or two whisks. For inserting the dough hooks and whisks correctly, see illustrations (a) and (b).

Once inserted, the dough hooks or whisks can only be ejected by pressing the ejection key (c). However, for safety reasons this is only possible when the handmixer is switched off.

How to use the handmixer

Dough hooks ⑧/⑨

For kneading yeast dough, pasta dough, pastries, as well as for mixing heavy minced meat doughs.

Generally all speed settings may be used. The speed settings are recommended as follows:

Switch position 1:

- Mixing of e.g. nuts and fruits into heavy doughs.

Switch position 2:

- Kneading of the dough ball and working in of ingredients.

Switch position 3:

- Fast mixing of all ingredients.

Whisks ⑩/⑪

For mixing cake mixtures, sponges and mashed potatoes.

For whipping cream (minimum 100 ml cream), eggwhites (minimum 1 eggwhite), and creamy ingredients.

Generally all speed settings may be used. The speed settings are recommended as follows:

Switch position 1:

- For carefully adding whipped eggwhites or other foamy ingredients.
- Adding flour to foamy substances, without flattening them (e.g. sponges).
- Smoothly adding flour, cacao etc. without blowing them around.
- Mashing of boiled potatoes for mashed potatoes.

Switch position 2:

- Initial and final speed when whipping larger quantities of cream.
- Whipping of smaller quantities of cream.
- Adding of liquids to processed goods (little splashing of the liquids, e.g. mashed potatoes).

Switch position 3:

- Whipping of cream eggwhites, sponges and other foamy goods, e.g. desserts.
- Mixing of creamy goods and mixtures.

Tips:

- 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).

Other attachments:

The M 700 model may also be used in combination with the MultiMix chopper attachment CA-M (type 4642) available through Braun dealers and service centres.

Cleaning

Always unplug the appliance before cleaning. The dough hooks and the whisks can be cleaned in the dishwasher. The motor part should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse the motor part in water or hold it under running water.

Subject to change without notice.

This product conforms to the EMC-Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



English

Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

عربي

صُنعتُ منتوجاتنا لتلبية أرفع متطلبات النوعية، والأداء والتصميم. نتمنى لك بالجهاز الحديد من براون فرحة كبيرة.

انتباه

يرجى قراءة تعليمات الاستعمال بدقة قبل البدء باستعمال الجهاز.

- هذا الجهاز مصمم لتحضير الكبات المتعارف عليها منزلياً.
- يجب الانتباه إلى أن الجهاز يجب ان يبقى بعيداً عن متناول الأطفال.
- تأكد قبل الاستعمال من أن الجهد المذكور على الجهاز متطابق مع الجهد الكهربائي المتوفر عندك.
- لتفادي أي عطب عليك بإبعاد الأيدي والشعر والثياب وكذلك الأدوات المطبخية مثل الملاوق وغيرها عن المضرب والقطعة العجانة إبعاداً تاماً عند اشتغالها، كما تجنب كل احتكاك بالقطع المتحركة.
- أجهزة براون الكربائية تلتزم تعليمات الأمان المتعارف عليها.
- هذا الجهاز لا يجوز أن يفتح لغرض التصليح إلا في مركز خدمة زبائن مفوض بإجراء هذه الأعمال.
- لا يجوز استبدال سلك الوصل الكهربائي لهذا الجهاز إلا من قبل ورشة. تصليح محدّدة من قبل المنتج، لأن الاستبدال يحتاج إلى عُدّة خاصة.
- التوصيلات غير السليمة يمكن أن تعرض من يستعمل الجهاز إلى أخطار كبيرة.

وصف الجهاز

- ① قسم المحرك
- ② جلبة سداسية
- ③ جلبة مدورة
- ④ زرقذ لولب العجن ⑧/⑨، الخفافة ⑩/⑪
- ⑤ مفتاح
- ⑥ تتواءم كبل قابل للرفع نحو الأعلى لف الكبل الكهربائي عليه (g)
- ⑦ حلقة قاعدية مقاومة للانزلاق
- ⑧ لولب عجن مع قرص مسدس الأضلاع
- ⑨ لولب عجن مع قرص مدور
- ⑩ خفافة مع قرص مدور
- ⑪ خفافة مع قرص مسدس الأضلاع

البيانات الفنية

الطراز/التوتر/الأداء :

أنظر اللوحة الملصقة على قسم المحرك ①.

تستمر المدة القصوى التشغيل مع	
لولب العجن	٥ دقائق
مع الخفافة	١٥ دقائق

المفتاح ⑤

موضع المفتاح:

P = مرحلة فوروية «pulse»

(السرعة تعادل مرحلة الفتح 3)

0 = إغلاق

1 = سرعة منخفضة

2 = سرعة متوسطة

3 = سرعة عالية

تركيب/تفكيك

مهم: قبل التركيب والتفكيك ضع دوماً المفتاح على وضع «0» وانزع مقبس التيار من موضعه من أجل تحاشي غير مقصود لعمل لجهاز خلال تركيب الخفافتين أو لولبي العجن.

ما يتعلق بالوضع الصحيح التثبيت الخفافتين أو لولب العجن أنظر الصورتين (a) و(b). ويمكن نزع (c) لولبي العجن أو الخفافتين المركبتين من موضعهما بواسطة الكبس على زر القذف، ولكن، ولأسباب أمنية، لا تفعل ذلك إلا والخلاطة اليدوية متوقفة عن العمل.

استعمال الخلاطة اليدوية

لولب العجن ⑧/⑨

من أجل عجن العجين المعد مع الخبيرة أو السمينة أو العجين العادي وكذلك خلط معجنات اللحم المفروم، والفطائر أو العجين المعقود.

ومبدئياً فإن جميع مراحل الفتح مهيئة لهذه الأعمال. وينصح باتباع مراحل الفتح كالتالي:

مرحلة الفتح 1:

- تحضير المكسرات والفار مثلاً في العجين.

مرحلة الفتح 2:

- عجن مكثف لكثلة العجين وتشغيل المكونات الأخرى داخلها.

مرحلة الفتح 3:

- خلط سريع لجميع المكونات.

الخفافة ⑩/⑪

لصنع العجين مع البيض والسكر وعجين البسكويت وكذلك البطاطا المهروسة. لحقق الكريما (ابتداء من ١٠٠ مل كريما)، وبياض البيض (ابتداء من بياض بيضة واحدة)، والكتل القشدية. مبدئياً جميع مراحل الفتح مهيئة لهذه الأعمال. ينصح باتباع مراحل الفتح كالتالي:

مرحلة الفتح 1:

- خلط حذر لبياض البيض أو غيره من الرغويات
- خلط الدقيق مع كتل رغوية، ودون تفكيكها (على سبيل المثال البسكويت)
- خلط منتظم الدقيق، والككاو وإلى آخره، دون تحريك غبار الدقيق
- هرس البطاطا المطهية لعمل البطاطا المهروسة

مرحلة الفتح 2:

- سرعة بداية ونهاية لحقق كيات رغوية كبيرة
- خفق كيات رغوية صغيرة
- مزج السوائل في الكتل (تراشق قليل للسائل على سبيل المثال عند صنع البطاطا المهروسة)

مرحلة الفتح 3:

- خفق كريما الحقيق، بياض البيض، البسكويت وغير ذلك من الكيات الرغوية، مثل الدزرت
- خفق كتل وخلائط قشدية

نصائح سريعة:

- للتوصل إلى نتائج مثالية عند صنع العجين وغيره استعمل مكونات ذات درجة حرارة موحدة قدر الإمكان. الزبدة، البيض وإلى آخره أخرجهما من الثلاجة قبل الاستعمال بفترة معينة.
- كريما الحقيق يزداد حجمها عندما تكون قبل الحقيق مبردة جداً.
- البطاطا المهروسة تصبح هشة عند استعمال جميع المكونات وهي ساخنة، على سبيل المثال استعمال البطاطا بعد نضجها على الفور.

الاضافات الاخرى

اي اضافات اخرى لموديل M 700 يمكن استعمالها سويًا مع فرامة ملتي ميكس اضافا CA-M (طراز 4642). يمكن الحصول عليها لدى مركز خدمة زبائن براون.

التنظيف

قبل كل عملية تنظيف أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي. إن لولبي العجن، والخفافتين، والحفرية ووحدة فصل بياض البيض يمكن تنظيفها في جهاز غسل الصحون. قسم المحرك ① أمسهه فقط بقطعة قماش رطبة. قسم المحرك لا يعطس في الماء أو يعرض للماء الجاري.

مع احتفاظز بحق التغيير.

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء – وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه. لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والتواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان. لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ شراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بخطمه وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد. وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملاتها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

Country of origin: Spain

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture. Example: “345” – The product was manufactured in week 45 of 2003.

صنعت في إسبانيا

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول الأخير من رمز الإنتاج يشير الى الرقم في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: « 345 » – تم صنع المنتج في الأسبوع ٤٥ من عام ٢٠٠٣.