

BRAUN

Multiquick



Type 4644

www.braun.com

M 1070 FP



Braun Infolines

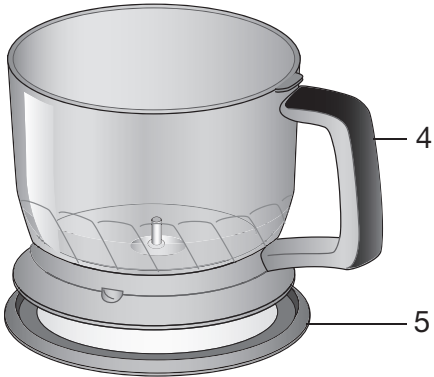
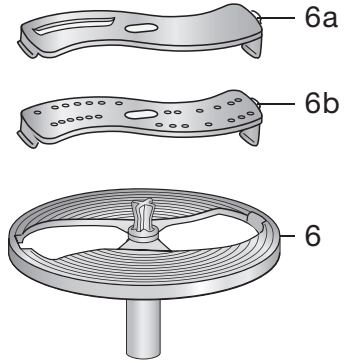
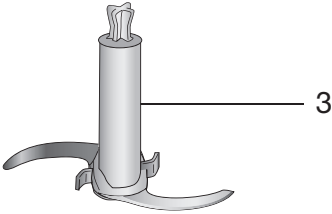
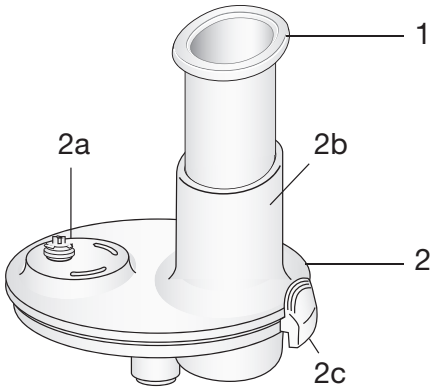
Deutsch	6, 48
English	7, 48
Français	9, 49
Español	11, 49
Português	13, 49
Italiano	15, 49
Nederlands	17, 50
Dansk	18, 50
Norsk	20, 50
Svenska	22, 51
Suomi	23, 51
Polski	25, 51
Český	27, 52
Slovenský	29, 53
Magyar	31, 53
Hrvatski	33, 53
Slovenski	34, 54
Türkçe	36
Ελληνικά	38, 54
Русский	40, 54
Українська	42, 55
عربي	47, 45

Internet:
www.braun.com
www.service.braun.com

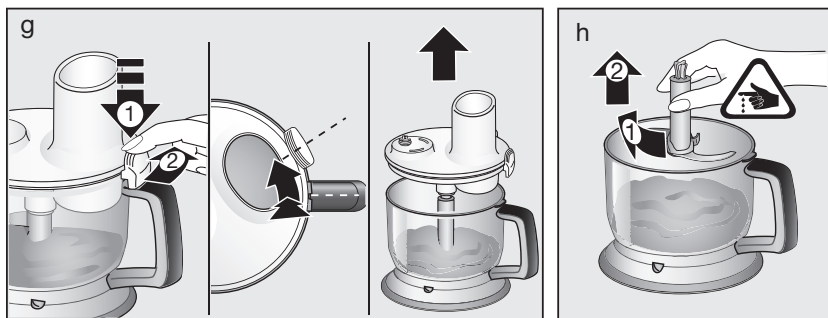
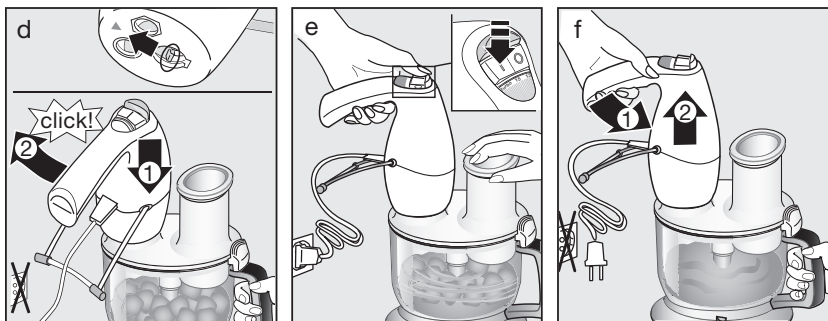
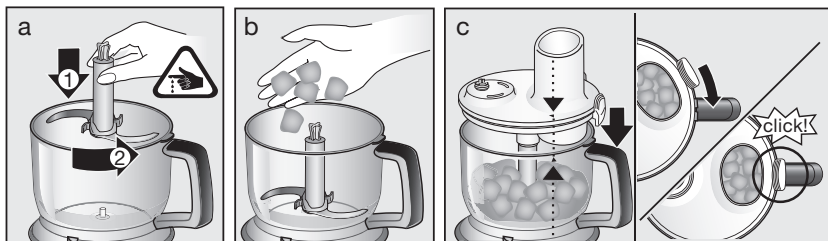
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany

(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 7010
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 800 944 802
(B)	0 800 14 592
(E)	901 11 61 84
(P)	808 20 00 33
(I)	(02) 6 67 86 23
(NL)	0 800-445 53 88
(DK)	70 15 00 13
(N)	22 63 00 93
(S)	020 - 21 33 21
(FIN)	020 377 877
(PL)	0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(CZ)	221 804 335
(SK)	02/5710 1135
(H)	(06-1) 451-1256
(HR)	01/6690 330
(SLO)	080 2822
(TR)	0 800 261 63 65
(RUS)	8 800 200 20 20
(UA)	+ 38 044 428 65 05
(HK)	852-25249377

(Audio Supplies Company Ltd.)

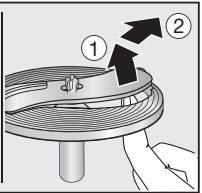
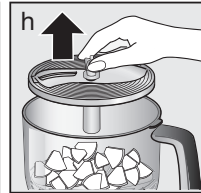
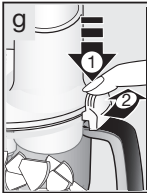
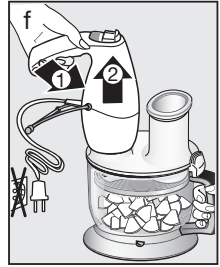
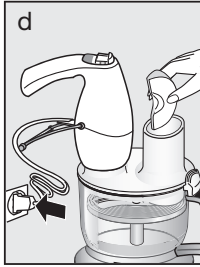
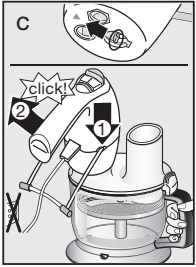
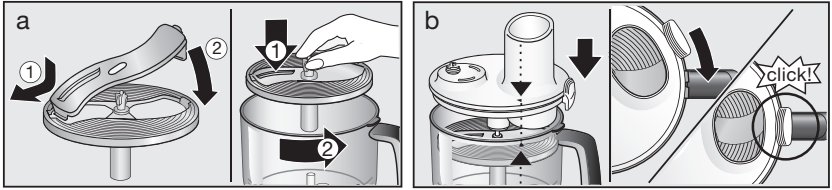


A



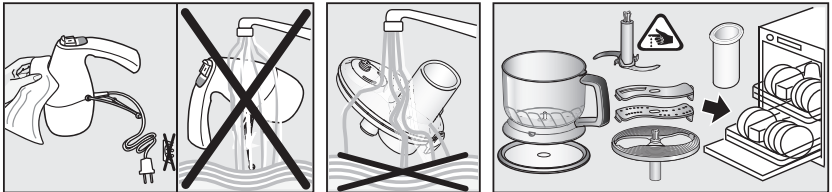
i											
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			8 - 12		1 - 15				8 - 12		
	turbo	turbo		turbo		turbo	turbo	turbo		turbo	turbo

B



i										
		4 - 8	4 - 8	8 - 12	8 - 12	15-turbo	8 - 12	8 - 12	15-turbo	
		4 - 8	4 - 8			15-turbo	8 - 12	8 - 12	15-turbo	turbo

C



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.

Vorsicht

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Die Messer sind sehr scharf!
- Vor dem Einschalten des Gerätes stets darauf achten, dass die Verriegelung (2c) eingerastet ist und sich der Stopfer (1) im Einfüllschacht (2b) befindet.
- Nie andere Zubehörteile als den Stopfer (1) zum Nachschieben verwenden.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Deckel (2) entfernen.
- Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Arbeitsbehälter (4) nicht im Mikrowellenherd benutzen.

Gerätebeschreibung

- 1 Stopfer
- 2 Deckel
- 2a Kupplung für Motorteil
- 2b Einfüllschacht
- 2c Verriegelung
- 3 Messer
- 4 Arbeitsbehälter
- 5 Rutschfester Stützdeckel (dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters)
- 6 Einsatzträger
- 6a Schneideinsatz
- 6b Raspeleinsatz

Anwendung des Multifunktions-Zubehörs

Zerkleinern (siehe Bildabschnitt **A** mit Verarbeitungstabelle **i**)

Mit dem Messer (3) können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln usw. perfekt hacken und zerkleinern. Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) die Höchstgeschwindigkeit («turbo»). Wichtig: Kein

extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) mit diesem Gerät verarbeiten.

Vor der Verarbeitung ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Chillies in Stücke schneiden
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile von Fleisch entfernen

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, bitte die Geschwindigkeitsangaben der Verarbeitungstabelle beachten.

- a) Vor der ersten Anwendung die Kunststoffhülle vom Messer (3) abziehen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoffschaff anfasen. Messer auf die Achse des Arbeitsbehälters (4) setzen und drehen, bis das Messer hörbar einrastet. Den Arbeitsbehälter vor der Verarbeitung immer auf den Stützdeckel (5) setzen.
- b) Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- c) Den Arbeitsbehälter mit dem Deckel (2) verschließen. Beim Aufsetzen des Deckels muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar über dem Handgriff einrastet.
- d) Zum Aufsetzen des Motorteils auf den Deckel (2) die Abdeckung der Buchse für das Multifunktions-Zubehör zurückziehen. Das Motorteil so auf die Kupplung (2a) setzen, dass die Markierung auf dem Motorteil mit der Markierung auf der Kupplung übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. Stopfer einsetzen.
- e) Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position «I») während der Verarbeitung gedrückt. Mit der anderen Hand halten Sie den Arbeitsbehälter fest.
- f) Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen. Um das Motorteil zu entfernen, Multifunktions-Zubehör mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben. Stopfer entfernen.
- g) Während Sie die Verriegelung (2c) des Deckels (2) drücken, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich löst und entfernt werden kann.

- h) Bevor Sie das verarbeitete Gut entleeren, entnehmen Sie zuerst das Messer aus dem Arbeitsbehälter. Drehen Sie den Schaft etwas hin und her, bis sich das Messer sicher herausnehmen lässt.

Mixen leichter Teige

Auch leichte Teige (max. 250 g Mehl) wie z.B. Pfannkuchenteig oder Kuchenmischungen können mit dem Messer (3) verarbeitet werden.

Zunächst alle flüssigen Zutaten mischen. Anschließend Mehl und Eier hinzufügen. Ein-/Ausschalter (Position «I») bei «turbo»-Einstellung gedrückt halten und den Teig mixen, bis alle Zutaten glatt verrührt sind.

Schneiden / Raspeln (siehe Bildabschnitt **B** mit Verarbeitungstabelle **i**)

Mit dem Schneideinsatz (6a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Karotten, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini und Kohl in Scheiben schneiden. Mit dem Raspeleinsatz (6b) können Sie Äpfel, Karotten, rohe Kartoffeln, rote Beete, Kohl und Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

- Einsatz (6a oder 6b) in den Einsatzträger (6) legen und einrasten. Einsatzträger auf die Achse des Arbeitsbehälters setzen und drehen, bis der Einsatzträger hörbar einrastet.
- Den Arbeitsbehälter mit dem Deckel (2) verschließen. Beim Aufsetzen des Deckels muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Zum Aufsetzen des Motorteils auf den Deckel (2) die Abdeckung der Buchse für das Multifunktions-Zubehör zurückziehen. Das Motorteil so auf die Kupplung (2a) setzen, dass die Markierung auf dem Motorteil mit der Markierung auf der Kupplung übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. Arbeitsgeschwindigkeit gemäß beigefügter Tabelle (i) wählen.
- Arbeitsgut bei abgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1) zum Nachschieben nehmen.

- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position «I») während der Verarbeitung gedrückt.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen. Um das Motorteil zu entfernen, Multifunktions-Zubehör mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben.
- Während Sie die Verriegelung (2c) des Deckels (2) drücken, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich löst und entfernt werden kann.
- Bevor Sie das verarbeitete Gut entleeren, entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger aus dem Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze (6a oder 6b) aus dem Einsatzträger drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung des Gerätes (siehe Bildabschnitt **C**)

Das Motorteil nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Zubehöerteile sind Spülmaschinen geeignet.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten), können sich verwendete Kunststoffteile verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

Änderungen vorbehalten.

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

Please read the use instructions carefully before using this appliance.

- The blades are very sharp!
- Before operating the food preparation attachment, make sure that the lid

- interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.

Description

- 1 Pusher
- 2 Lid
- 2a Coupling for motor part
- 2b Filling tube
- 2c Lid interlock
- 3 Blade
- 4 Bowl
- 5 Anti-slip base (also serves as a lid)
- 6 Tool holder
- 6a Slicing tool
- 6b Shredding tool

Using the food preparation (FP) attachment

Chopping (see picture section **A** with processing table **i**)

The blade (3) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods, use the turbo speed setting.
N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing table.

- a) Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (5).

- b) Place the food in the chopper bowl.
- c) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- d) To attach the motor part, first slide up the cover of the opening for the FP attachment. When attaching the motor part to the coupling (2a), make sure that the marking on the lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks. Make sure the pusher is in place.
- e) To operate, press and hold the on/off switch on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
- f) After use, turn the appliance off by releasing the on/off switch and unplug it, before you start disassembling. To remove the motor part, hold the FP attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off. Remove the pusher.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (3), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.

For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Using the turbo speed setting, press and hold the on/off switch to mix the batter until smooth.

Slicing / shredding (see picture section **B** with processing table **i**)

Using the slicing tool (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage. Using the shredding tool (6b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- a) Place a tool (6a or 6b) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin

of the bowl and give it a turn to lock into place.

- b) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- c) To attach the motor part, first slide up the cover of the opening for the FP attachment. When attaching the motor part to the coupling (2a), make sure that the marking on the lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks. Select speed settings according to recommendations in table (i).
- d) Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.
- e) Press and hold the on/off switch as long as you operate your FP attachment.
- f) After use, turn the appliance off by releasing the on/off switch and unplug it, before you start disassembling. To remove the motor part, hold the FP attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning the appliance (see picture section **C**)

Clean the motor part with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in the dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Subject to change without notice.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

ATTENTION

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

- Les lames sont très tranchantes!
- Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous de la fermeture du couvercle (2c) et du bon positionnement du poussoir (1).
- Ne pas insérer d'autres accessoires que le poussoir (1) dans le tube de remplissage pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé sous l'eau courante, mais ne doit pas être immergé sous l'eau ni mis au lave-vaisselle.
- Ne pas mettre le bol (4) au micro-ondes.

Description

- 1 Poussoir
- 2 Couvercle
- 2a Bloc moteur
- 2b Tube de remplissage du bol
- 2c Système de fermeture du couvercle
- 3 Couteaux
- 4 Bol
- 5 Base anti-dérapante (sert aussi de couvercle)
- 6 Disque de soutien des accessoires
- 6a Accessoire pour émincer
- 6b Accessoire pour broyer

Utiliser le kit d'accessoires

Hacher (voir le dessin section **A** et la notice **i**)

Les couteaux (3) sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, des carottes, des noix, des amandes. Pour hacher des aliments durs (exemple : fromages à pâte dure), utiliser la vitesse « turbo ».

Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion. 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 wear or use 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 (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:

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

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Se référez à www.service.braun.com ou appelez 08.10.30.97.80 pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.