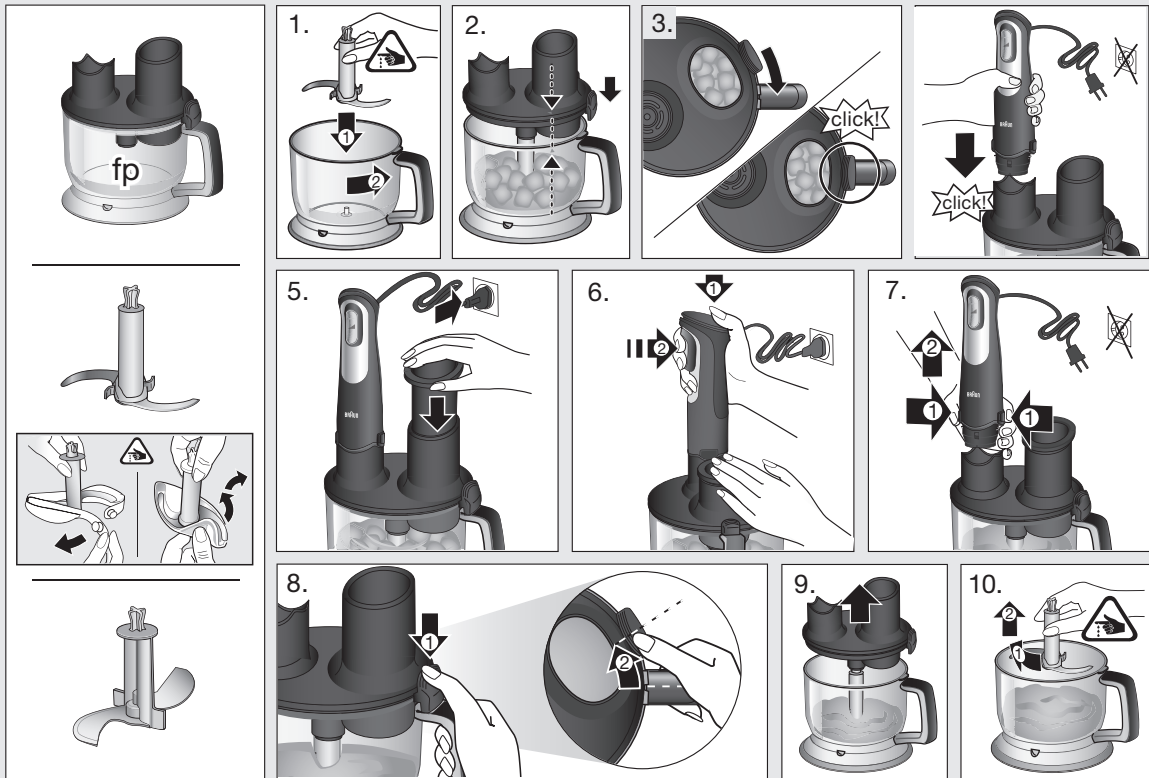


		Parmesan 							
	1cm	1cm							
speed									
max.	100g	100g	10g	90g +	50g	7	80g	80g	100g
⌚ sec.	10	15	5	45	5	5	10	5	10

E



		Parmesan 								
	1cm	1cm								
speed										
max.	700 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	400 g	500 g	500 g
⌚ sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

**F**

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

click! click!

speed

	Parmesan							

**G**

fp

fp

## Русский


### Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.



## Перед использованием

**Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.**

### Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе
- Будьте осторожны при заливке горячих жидкостей в кухонную машину или миксер, так как возможен выход пара.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Когда прибор включён в сеть, в особенности во время работы привода, для загрузки продуктов пользуйтесь только толкателем.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.

## Описание и комплектность

- 1 Кнопка безопасности 
- 2 Сигнальная лампочка
- 3 Кнопка Smartspeed / переключение скоростей 
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 а Редуктор  
b Венчик
- 9 Насадка для пюре  
9a Коробка скоростей  
9b Стержень насадки для пюре  
9c Лопатка

90

- 10 измельчитель «hc» объемом 350 мл  
a Крышка  
b Нож  
c Чаша  
d Противоскользящая подставка
- 11 Набор «Компактный кухонный комбайн» «fr», 1500 ml  
11a Крышка  
11b Сцепление моторной части  
11c Толкатель  
11d Наполнитель  
11e Фиксатор крышки  
11f Чаша  
11g Противоскользящая подставка
- 12 Нож
- 13 Насадка для теста
- 14 Держатель лезвия  
14a Лезвие для нарезки  
14b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)  
14c Лезвие для шинковки соломкой
- 15 Насадка для картофеля фри

**Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «Очистка».**

## Сигнальная лампочка

Сигнальная лампочка (2) показывает статус работы прибора, когда он подключен к электросети.

Сигнальная лампочка	Статус работы прибора
Мигающий Красный	Прибор готов к использованию
Зеленый	Прибор разблокирован (нажата кнопка безопасности (1)) и может быть включен
Красный	Прибор перегрелся. Дайте ему остыть. Он снова готов к использованию, как только сигнальная лампочка замигает красным

## Технология Smartspeed

### Кнопка Smartspeed для переключения скоростей

Одно нажатие, любая скорость. Чем сильнее Вы нажимаете, тем выше скорость (рис. А). Чем выше скорость, тем продукты быстрее смешиваются и мельче измельчаются.

Управление одной рукой: кнопка Smartspeed (3) позволяет включать блендер и регулировать скорость одной рукой.

## Как пользоваться прибором

Перед первым использованием: Удалите транспортировочный замок с моторной части (4), потянув за красную ленту.

## Включение (А)

Прибор имеет кнопку безопасности. Для безопасного включения следуйте следующим шагам:

1. Сначала нажмите кнопку безопасности (1) большим пальцем и удерживайте ее. Сигнальная лампочка загорится зеленым светом.

- Затем нажимайте кнопку Smartspeed (3), выбирая желаемую скорость.  
Если не нажать кнопку Smartspeed (3) в течении 5 секунд после нажатия кнопки безопасности, то прибор не включится. Сигнальная лампочка мигает красным светом. Для включения прибора, начните с шага 1.
- Во время работы кнопку безопасности удерживать не нужно.

## Ручной блендер (B)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

### Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного),  
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,  
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),  
Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла.  
Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

## Венчик (B)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (8b) в редуктор (8a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

### Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °C): начните с малой скорости (легкое нажатие на на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости (среднее нажатие на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.

## Насадка для пюре (C)

Пресс можно использовать для разминания сваренных до мягкости овощей и фруктов, например картофеля, батата, помидоров, слив или яблок.

### Перед использованием

Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства. Удалите твердые части, такие как кожура, косточки и черенки, а затем сварите и слейте воду.

### Важно!

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и дайте немного остыть.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или другую емкость) продуктами больше, чем наполовину.
- Не обрабатывайте более 1 порции без перерыва.
- Дайте устройству остыть на протяжении 4 минут, а затем продолжайте обработку.

### Использование насадки для пюре

- Установите коробку скоростей (9a) на стержень (9b), вращая по часовой стрелке.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если коробка скоростей не установлена, то невозможно надежно зафиксировать лопатку.)
- Соедините насадку для пюре с блоком мотора и надавите, чтобы зафиксировать. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в кастрюлю, миску или другую емкость и включите устройство. Перемещайте насадку для пюре в смеси продуктов вверх-вниз до тех пор, пока не будет получен желаемый результат.
- После использования вытянуть штекер из розетки. Поворачивая по часовой стрелке, снять насадку мялки (9c).
- Нажать размыкающие кнопки для снятия мялки. Снять приводной узел (9a) с хвостовика (9b), повернув его против часовой стрелки.

### Пример рецепта: Картофельное пюре

- Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля
- Разминайте в течение 30 с (Давление на  $\frac{3}{4}$  хода переключателя)
- Добавьте 200 мл теплого молока
- Продолжайте разминать в течение примерно 30 с

## Измельчители (D)

Измельчители (10) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.

Всегда измельчайте твердые продукты на полной скорости (например, пармезан, шоколад).

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей D. Максимальное время работы измельчителя «hс» – 2 минуты.

### Пример рецепта: ванильно-медовый чернослив (в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания):

- Положите 70 г густого меда и 50 г чернослива в чашу измельчителя «hс»

- измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости (полностью нажмите на кнопку Smartspeed)
- добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу)
- включите прибор еще на 1,5 секунды.

## Набор «Компактный кухонный комбайн»

Набор «Компактный кухонный комбайн» (11) идеально подходит для:

- измельчения и смешивания
- замешивания теста (не более 250 г муки)
- нарезки и шинковки

### Измельчение (E)

С помощью ножа (12) Вы можете измельчить мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль и т.д.

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с максимальным количеством и скоростью, указанными в таблице раздела E.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна или крупы

#### Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, чили
- удалите стебли зелени, скорлупу орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- убедитесь, в наличии противоскользкая подставка (11g) на чаше измельчителя.

**Внимание:** Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.

Осторожно снимите защитный чехол с ножа.

- Установите нож на центральный стержень чаши (11f), поверните его до фиксации.
- Поместите продукты в чашу. Присоедините крышку (11a) к чаше при помощи фиксатора крышки (11e), который расположен рядом с ручкой чаши.
- Для закрытия крышки поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
- Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11b) до фиксации.
- Включите прибор в сеть и убедитесь, что толкатель на месте.
- Включите прибор и придерживайте чашу другой рукой.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Уберите толкатель.
- Нажмите замок крышки (11e) и держите. Поверните крышку (11a) против часовой стрелки для открытия.
- Поднимите крышку.
- Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

### Замешивание легкого теста

С помощью ножа (12) Вы можете замесить легкое тесто, для блинов или пирога, с использованием не более 250 г муки.

Пример рецепта: тесто для блинов

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На полной скорости смешайте до получения однородного нежного теста.

### Замешивание теста

На рисунке раздела E показано как пользоваться насадкой для теста. Насадка для теста (13) идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или бисквитного (максимум 250 г муки).

- Опустите насадку для теста в чашу (11f).
- Насыпьте в чашу не более 250 г муки, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме жидких.
- Включите прибор на полную скорость.
- Добавьте жидкие ингредиенты через наполнитель не выключая прибор.
- Максимальное время замешивания: 1 минута – затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.

Пример рецепта: тесто для пиццы

250 г муки, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сухих дрожжей, 5 чайных ложек оливкового масла, 150 мл воды (комнатной температуры).

Пример рецепта: бисквитное тесто

250 г муки, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими кусочками), 80 г сахара и сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 небольшое яйцо, 1 щепотка соли. Для получения хорошего результата не используйте теплое, мягкое масло. Выключите прибор, как только тесто сформируется в шар. Тесто становится слишком мягким от чрезмерного замешивания.

### Нарезка / шинковка / насадка для картофеля фри (F)

Используя лезвие для нарезки (14a) Вы можете резать огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, кабачки, капусту. Используя лезвие для шинковки (14b) Вы можете шинковать яблоки, морковь, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней твердости).

Насадка для картофеля фри (15) предназначена для приготовления картофеля фри.

- Поместите лезвие (14a,b,c) в держатель (14) / пасадка для картофеля фри (15) и зафиксируйте в нужном положении. Установите держатель на центральный стержень чаши и зафиксируйте его.
- Присоедините крышку (11a) к чаше при помощи фиксатора крышки (11e), расположенного рядом с ручкой чаши.
- Для фиксации крышки, поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
- Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11b) до фиксации.
- Включите прибор в сеть и добавьте продукты в наполнитель.
- Включите прибор. Никогда не суйте руку в наполнитель, пока прибор включен. Всегда используйте толкатель (11c) для добавления продуктов.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e) и удерживайте. Поверните крышку (11a) против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
- Поднимите крышку.
- Вытащите держатель / пасадка для картофеля фри перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия лезвия (14a,b,c) осторожно подтолкните его снизу вверх.

## Уход (G)

Очищайте блок мотора и коробку скоростей (8а, 9а) исключительно увлажненной тканью. Крышку (11а) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине. Все другие части можно мыть в посудомоечной машине. С чаши измельчителя можно снять противоскользкую подставку для более тщательного очищения.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

## Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 30:	измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

## 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).



Ручной блендер,  
Multiquick 7/Minipimer 7  
MQ785, MQ775, MQ787  
тип 4199  
220-240 Вольт, 50-60 Герц,  
600-750 Ватт

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

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

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. Суцневская, д. 27, стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

## Українська


### Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну.  
Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий пристрій Braun.



### Перед використанням

**Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.**

#### Застереження

-  **Леза дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте леза з особливою обережністю.**
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Будьте обережні, якщо заливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн чи блендер, оскільки вона може вилитися з приладу внаслідок раптового паротворення.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Коли прилад працює від електромережі, зокрема під час роботи приводу, для накладання продуктів користуйтеся лише штовхачем.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.

#### Опис

- Контрольна кнопка 
- Сигнальна лампочка
- Перемикач Smartspeed / різні швидкості 
- Деталь приводу
- Кнопки відкриття
- Ручка блендера
- Мірна склянка
- a Привід  
b Вінчик
- Насадка для пюре  
9a Коробка швидкостей  
9b Ручка насадки  
9c Лопатка
- 350 мл подрібнювач «hc»  
a Кришка  
b Лезо  
c Миска  
d Кільце проти ковзання

94

- Акcesуари для компактного кухонного комбайна «fr», 1500 ml
  - Кришка
  - Муфта для приводу
  - Штовхальник
  - Трубка для наповнення
  - Замок
  - Миска
  - Кільце проти ковзання
  - Лезо
  - Пристрій для замісу
  - Тримач
  - Пристрій для різання
  - Пристрій для шинкування (дрібного, великого)
  - Режим «Жюльєн»
  - Насадка для картоплі фри

**Перед першим використанням, будь ласка, очистіть всі деталі – дивіться розділ «Чищення».**

### Сигнальна лампочка

Сигнальна лампочка (2) показує статус приладу, коли він включений в електричну мережу.

Сигнальна лампочка	Прилад/статус роботи
Червоний блимаючий	Прилад готовий до використання
Зелений	Прилад відкритий (натиснута кнопка відкриття) і може бути увімкнений
Червоний	Прилад перегрівся. Дайте йому остигнути. Він знову буде готовий до використання, як тільки лампочка стане блимати червоним

### Технологія Smartspeed

#### Перемикач Smartspeed для перемикання швидкостей

Один перемикач, різні швидкості. Чим більше Ви тиснете, тим вище швидкість (мал. А). Чим вище швидкість, тим швидше і дрібніше результати змішування і подрібнення.

Управління однією рукою: перемикач Smartspeed (3) дозволяє увімкнути привід та контролювати швидкість однією рукою.

### Як використовувати прилад

Перед першим використанням: Видаліть транспортувальний замок з деталі приводу (4), потягнувши за червону стрічку.

#### Увімкнення (А)

Прилад має контрольну кнопку. Для безпечного вмикання слідуйте наступним крокам:

- Спочатку натискуйте контрольну кнопку (1) великим пальцем і утримуйте. Лампочка засвітиться постійним зеленим світлом.
- Потім натискуйте перемикач Smartspeed (3) відповідно до бажаної швидкості. Якщо перемикач Smartspeed (3) не натиснути протягом 5 секунд, прилад не можна буде увімкнути в цілях



- безпеки. Сигнальна лампочка блимає червоним. Для увімкнення приладу, почніть з кроку 1.
3. Під час роботи Вам не потрібно утримувати контрольну кнопку натиснутою.

## Ручний блендер (В)

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

### Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),  
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,  
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),  
Сіль та перець за смаком

Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

## Вінчик (В)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (8b) в механізм (8a), закріпіть привід в корпусі.
- Помістіть віночок в миску і лише після цього увімкніть прилад.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

### Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості (легке натиснення на перемикач) при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості (половинне натиснення на перемикач) і збільшуйте швидкість (все більше натиснення на перемикач) при збиванні.

## Насадка для пюре (С)

Пристрій для приготування пюре можна використовувати для приготування пюре з варених овочів та фруктів, як наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

### Перед використанням

Не подрібнюйте тверду або сиру їжу — це може пошкодити прилад. Видаліть тверді частини, наприклад, шкірку, кісточки та стебла, потім приготуйте і процідіть.

### Важливо

- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каструлі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каструлю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Не стукайте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каструлю чи іншу ємність їжею більше, ніж на половину.
- Не обробляйте більше 1 партії продуктів без перерви.
- Дайте пристрою охолонути протягом 4 хвилин, перш ніж продовжувати обробку.

### Використання насадки для пюре

- Приєднайте коробку швидкостей (9a) до ручки (9b), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатку (9c) на центральну вісь та поверніть її для закріплення. (Якщо коробку швидкостей не було приєднано, лопатку не закріпиться на місці.)
- Приєднайте моторний блок до насадки для пюре та натисніть, щоб зафіксувати. Увімкніть в електромережу.
- Помістіть насадку для пюре у каструлю, миску чи іншу ємність та увімкніть прилад. Рухайте насадку для пюре у суміші вгору та вниз до досягнення бажаного результату.
- Після використання від'єднайте прилад від мережі. Зніміть насадку (9c), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Натисніть кнопки деблокування, щоб зняти насадку для пюре. Зніміть редуктор (9a) зі стрижня толкушки (9b), повернувши його проти годинникової стрілки.

### Приклад рецепта: картопляне пюре

- Покладіть 1 кг вареної картоплі в чашу
- Розминайте протягом 30 сек. (Натисніть регулятор на ¼)
- Додайте 200 мл теплого молока
- Продовжуйте розминати ще протягом 30 сек.

## Подрібнювачі (D)

Подрібнювачі (10) чудово личать для подрібнення м'яса, твердого сиру, лука, трав, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.

Завжди подрібнюйте тверді продукти на повній швидкості (наприклад, пармезан, шоколад).

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з таблицею D. Максимальний час роботи для подрібнювача «hc» – 2 хвилини.

### Приклад рецепту: ванільно-медові сливи

(як наповнювач для млинців або паста для намазування):

- наповніть миску подрібнювача 70 г в'язкого меду і 50 г слив
- подрібнюйте протягом 4 секунд на максимальній швидкості (повністю натискуйте на регулятор Smartspeed)
- додайте 10 мл води (з ароматом ванілі)
- продовжуйте подрібнювати ще 1,5 секунди.

## Набір «Компактний кухонний комбайн»

Компактний кухонний комбайн (11) чудово личить для:

- подрібнення і змішування
- заміси тіста (не більше 250 г борошна)
- нарізки скибочками і кубиками

### Подрібнення (E)

Використання леза (12) допоможе подрібнити м'ясо, сир, цибулю, зелень, часник, моркву, горіхи, мигдаль і так далі.

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з максимальною кількістю і швидкістю, вказаними в таблицю розділу E.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

#### Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, чілі
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жили і хрящі з м'яса
- завжди переконайтеся, що кільце проти ковзання (11g) надіте на миску подрібнювача.

**Увага:** Лезо дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і працюйте з ним обережно.

Обережно видаліть пластикову кришку з леза.

- Помістіть лезо в центр миски (11f), оберніть його до фіксації.
- Наповніть миску продуктами. Приєднайте кришку (11a) до миски із замком (11e), розташованим поряд з ручкою миски.
- Для закриття кришки оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся з клацанням над ручкою.
- Вставте привід (4) в муфту (11b) до фіксації.
- Увімкніть прилад в мережу і переконайтеся, що штовхальник (11c) на місці.
- Увімкніть прилад і тримайте миску іншою рукою.
- Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для видалення приводу. Видаліть штовхальник.
- Натискуйте замок кришки (11e) і тримайте. Оберніть кришку (11a) проти годинникової стрілки для відкриття.
- Підніміть кришку.
- Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

### Заміс легкого тіста

З використанням леза (12) Ви можете замісити легке тісто, як для млинців або для пирога, з використанням не більше 250 г борошна.

#### Приклад рецепту: млинцеве тісто

Спочатку помістіть 375 мл молока в миску, додайте 250 г борошна і потім 2 яйця. На повній швидкості змішайте до здобуття однорідного ніжного тіста.

### Заміс тіста

Картинка з розділу E також застосовна для використання пристрою для замісу тіста.

Пристрій для тіста (13) ідеальний для замісу різних видів тіста, наприклад, дріжджового або бісквітного (максимум 250 г борошна).

- Помістіть пристрій для тіста в миску (11f).
- Наповніть миску не більше ніж 250 гр борошна, потім додайте останні інгредієнти, окрім рідких.
- Увімкніть прилад на повну швидкість.
- Додайте рідини через отвір для наповнення при працюючому приводі.
- Максимальний час змішування: 1 хвилина – потім охолодіть привід протягом 10 хвилин.

#### Приклад рецепту: тісто для піци

250 г муки ½ чайної ложки солі ½ чайної ложки сухих дріжджів, 5 чайних ложок оливкового масла, 150 мл води (кімнатної температури).

#### Приклад рецепту: бісквітне тісто

250 г борошна, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими шматочками), 80 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 1 невелике яйце, 1 щіпка солі. Для здобуття доброго результату не використовуйте тепле, м'яке масло. Припиніть змішувати безпосередньо після того, як тісто сформувалося в кулю. Тісто стане дуже м'яким від надмірного замісу.

### Нарізка скибочками / кубиками / насадка для картоплі фрі (F)

Використовуючи прилад для нарізки (14a)

Ви можете нарізувати скибочками огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, сиру картоплю, кабачки, капусту. З використанням подрібнюючого приладу (14b) Ви можете нарізувати яблука, моркву, сиру картоплю, буряк, капусту, сир (м'який або середньої твердості).

Насадка для картоплі фрі (15) для нарізання картоплі соломкою.

- Помістіть прилад (14a,b) в тримач (14) / насадка для картоплі фрі (15) і зафіксуйте в потрібному положенні. Помістіть тримач в центр миски і зафіксуйте на місці.
- Приєднайте кришку (11a) до миски за допомогою замку (11e), розташованого поряд з ручкою миски.
- Для фіксації кришки, прокрутіть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся над ручкою.
- Вставте привід в муфту (11b) до фіксації.
- Включіть прилад в мережу і додайте продукти в отвір для наповнення.
- Увімкніть прилад. Ніколи не торкайтеся руками отвору для наповнення, поки прилад увімкнений. Завжди використовуйте товчак (11c) для додавання продуктів.
- Після використання від'єднайте від мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для від'єднання приводу.
- Натисніть замок кришки (11e) і утримуйте. Оберніть кришку (11a) проти годинникової стрілки для відкриття.
- Підніміть кришку.
- Витягніть тримач / насадку для картоплі фрі пристрою перед тим, як витягнути готові продукти. Для видалення пристрою потягніть його з одного боку, який виступає з нижнього боку тримача.

### Очищення (G)

Очищуйте моторний блок та коробки швидкостей (8a, 9a) лише за допомогою вологої ганчірки. Кришку (11a) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

## Аксессуары

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	1000 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).