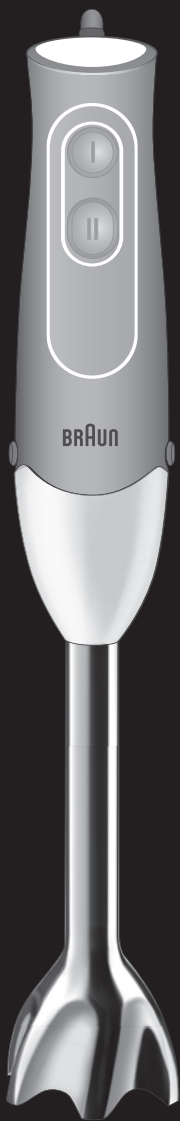


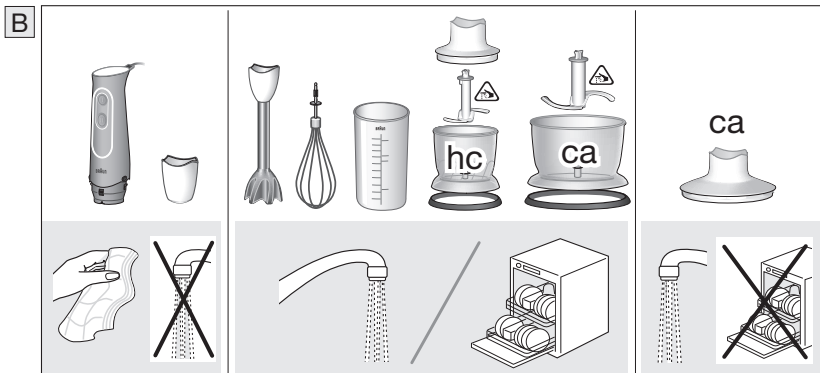
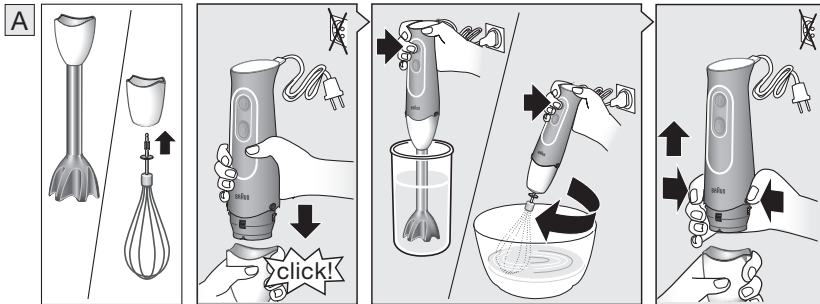
BRAUN

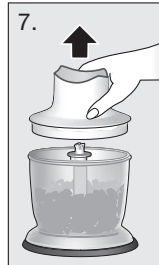
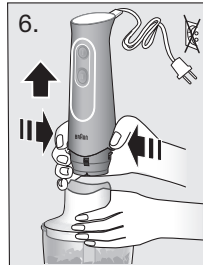
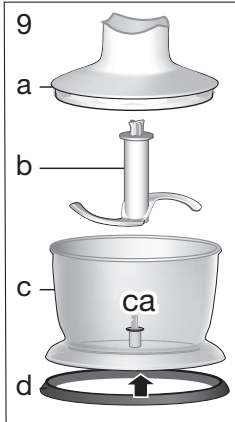
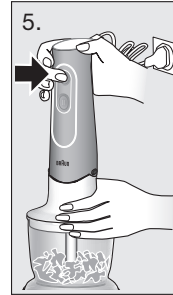
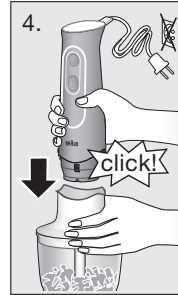
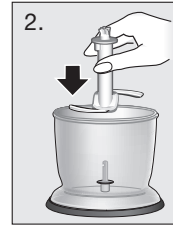
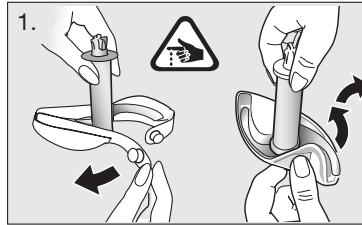
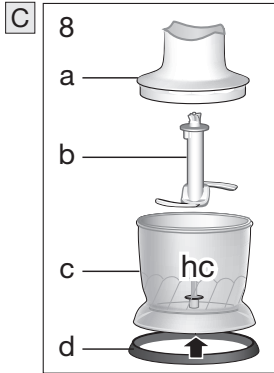
Multiquick 5
Minipimer 5



MQ 535 Baby
MQ 535
MQ 525
MQ 520

✓			✓	✓		MQ 520
✓	✓	✓	✓	✓		MQ 525
✓	✓	✓			✓	MQ 535 MQ 535 Baby





D

	speed	II				I				
	max.	100g	100g	10g	90g+ 	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
	max.	300g	200g	20g		150g	20	150g	300g	300g
	sec.	20-30	20-30	20		8x1	15	10	20	30

Русский

Руководство по эксплуатации


Ручной электрический блендер Braun Multiquick 5, тип 4165, 400-500 Ватт

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

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Не мойте моторную часть (3) и редуктор венчика (6а) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными и умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Хранить в недоступном для детей месте. Играть с прибором запрещено.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или

замена сетевого провода должна производиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.

- Мерный стакан (7) и измельчители (8, 9) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

(см. стр 4)

- 1 Кнопка пуска: скорость «I»
- 2 Кнопка пуска: скорость «II» (турбо)
- 3 Моторная часть
- 4 Кнопки фиксации
- 5 Рабочая часть блендера
- 6 а Редуктор венчика
- 6 б Венчик
- 7 Мерный стакан
- 8 Измельчитель «hc»
 - а Крышка
 - б Нож
 - с Чаша
 - д Противоскользящая подставка
- 9 Измельчитель «са»
 - а Крышка (с редуктором)
 - б Нож
 - с Чаша
 - д Противоскользящая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. В).

Как пользоваться прибором

Ручной блендер (см. А)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

- Соедините моторную часть (3) с рабочей частью блендера (5) до фиксации.

- Полностью опустите ручной блендер в чашу или мерный стакан. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) или (2).
- После использования нажмите на кнопки фиксации (4), 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 (см. А)

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

- Вставьте венчик (6b) в редуктор венчика (6a), затем подсоедините моторную часть (3) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) для начала работы.

- После использования нажмите на кнопки фиксации, чтобы отсоединить моторную часть. Затем, вытащите венчик из редуктора.

Для лучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- При использовании венчика включайте только скорость «I».
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, слегка под наклоном.
- Взбивайте максимум 400 мл охлажденных сливок (мин. 30 % жирности, 4–8 °C).
- Взбивайте максимум 4 яичных белка.

Измельчители (см. С)

Измельчители (8) и (9) отлично подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д. Всегда используйте «II» скорость, при измельчении твердых продуктов (например, пармезана, шоколада). Для получения наилучших результатов воспользуйтесь таблицей D. Максимальное время работы измельчителя «hc»: 2 минуты. Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

Перед измельчением ...

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (8d, 9d) на чаше измельчителя.

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

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа (b).
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (1) или (2) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопку фиксации(4), чтобы отсоединить моторную часть.
7. Снимите крышку.
8. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Пример рецепта: Ванильно-медовый чернослив: (в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания) Положите 40 г.густого меда и 40 г. чернослива в чашу «hc». Включите прибор на 4 секунд на скорость I«I». Затем добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу) и включите прибор еще на 1 секунду.

Уход (см. В)

Очищайте моторную часть (3) и редуктор венчика (6a) только влажной тканью.

Крышку измельчителя «ca» (9a) мойте только под краном. Не помещайте ее в посудомоечную машину.

Все остальные части можно мыть в посудомоечной машине.

С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку для более тщательного очищения.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например,

74

морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(продаются отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Компактный измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания, а также для измельчения льда
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» для измельчения, смешивания, нарезания и шинковки. Функция замешивания отсутствует в моделях Multiquick 5.

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления



Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція орієнтована на високий стандарт якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що використання Вашого нового приладу Braun принесе Вам лише задоволення.

Перед використанням

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу.

Увага



- Дуже гострі ножі! Щоб уникнути травм, будь-ласка дуже обережно поводьтеся з ножами.
- Перед включенням в мережу перевірте, щоб напруга мережі відповідала напрузі, вказаній на приладі.
- Завжди вимикайте прилад від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та зберіганням.
- Прилад розрахований на переробку нормальних об'ємів при домашньому використанні.
- Не підставляйте під воду і не занурюйте у воду моторну частину (3) і редуктор вінчика (6а).
- Прилад не розрахований на використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями без нагляду особи, відповідальної за їх безпеку. Зберігати в недоступному для дітей місці. Грати з приладом заборонено.
- Електричні прилади Braun відповідають застосовним стандартам безпеки. Ремонт або заміна мережевого дроту повинна здійснюватися лише авторизованим сервісним персоналом. Ремонтні роботи, що виконуються некваліфіковано і неправильно, можуть бути украй небезпечні для користувача.

- Мірний стакан (7) та подрібнювачі (8, 9) не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Опис (див. стор. 4)

- 1 Пускова кнопка: швидкість «I»
- 2 Пускова кнопка: швидкість «II» (турбо)
- 3 Моторна частина
- 4 Кнопки фіксатора
- 5 Стержень блендера
- 6 а Редуктор вінчика
б Вінчик
- 7 Мірний стакан
- 8 Подрібнювач «Іс»
 - а Кришка
 - б Ніж
 - с Чаша подрібнювача
- 9 Подрібнювач «Са»
 - а Кришка (з механізмом)
 - б Ніж
 - с Чаша подрібнювача
 - д Кільце для запобігання ковзанню

Будь ласка, зробіть чищення всіх деталей приладу перед першим використанням (див. В).

Як використовувати прилад

Ручний блендер (див. А)

- Ручний блендер ідеально підходить для приготування кремів, соусів, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для збовтування напоїв, коктейлів або молочних шейків.
- Приєднайте моторну частину (3) до стержня блендера (5).
 - Розташуйте ручний блендер глибоко в мисці або мірному стакані. Лише після цього натискуйте кнопку (1) або (2).
 - Після використання натисніть на кнопки фіксатора (4) для від'єднання моторної частини.

Якщо ви використовуєте блендер для перемішування в каструлі під час готування, витягніть каструлю з духовки для того, 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 (див. А)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків, опари та десертів.

- Помістіть вінчик (6b) в редуктор вінчика (6a), потім приєднайте електродвигун (3) до редуктора.
- Помістіть вінчик глибоко в миску. Лише після цього натискуйте кнопку (1) для початку роботи.
- Після використання натисніть на кнопку фіксатора (4) для від'єднання моторної частини. Витягніть вінчик з редуктора.

Для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте середню за розміром миску.

- При використанні вінчика вмикайте лише швидкість «I».
- Рухайте вінчик проти годинникової стрілки, злегка нахиливши його.
- Збивайте максимум 400 мл охолодженого крему (мін. 30 % вміст жиру, 4–8 °C).
- Збивайте максимум 4 яєчних білка.

Подрібнювачі (див. С)

Подрібнювачі (8) і (9) відмінно підходять для подрібнення м'яса, твердих сортів сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі. При подрібненні твердих продуктів (наприклад, пармезану, шоколаду) завжди користуйтеся швидкістю «II». Для досягнення найкращих результатів зверніться до таблиці по експлуатації D. Максимальний час роботи подрібнювача «hc» складає 2 хвилини. Не подрібнюйте надзвичайно тверді предмети, такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна та злаки.

Перед подрібненням ...

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- Видаліть стебла зелені, шаралупу горіхів.
- З м'яса видаліть кістки, сухожилля та хрящі.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (8d, 9d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

Увага: Дуже гострі ножі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину та поведіться з ними українською обережно.

1. Обережно зніміть запобіжну кришку з ножа (b).
2. Розташуйте ніж на штифт в центрі чаші подрібнювача, потім натисніть та поверніть для фіксації.
3. Наповніть чашу продуктами і закрийте кришкою.

4. До кришки приєднайте електро-двигун.
5. Для початку роботи подрібнювача натискуйте (1) або (2). Під час роботи тримайте моторну частину однією рукою, а чашу іншою.
6. Після використання відключіть прилад від мережі і натисніть кнопки фіксатора (4) для від'єднання електродвигуна.
7. Зніміть кришку.
8. Перед витяганням з чаші перероблених продуктів обережно витягніть ніж. Для зняття ножа злегка оберніть його і витягніть.

Приклад рецепту: Ванільно-медові сливи

(начинка для млинців або паста для намазування)
 Покладіть 40 г. густого меду та 40 г. чорносливу в чашу «hc». Подрібніть протягом 4 секунд на швидкості «II». Потім додайте 10 мл води (із смаком ванілі) і включіть прилад ще на 1 секунду.

Чищення (див. В)

Очищайте моторну частину (3) і редуктор вінчика (6a) лише за допомогою вологої ганчірки. Кришку подрібнювача «са» (9a) мийте лише під проточною водою. Не кладіть її в посудомийну машину.

Всі інші частини приладу можна мити в посудомийній машині.

Для ретельнішого очищення з чаші можна зняти кільце для запобігання ковзанню.

При переробці продуктів з великим вмістом пігменту (наприклад, морква), деталі можуть забарвитися.

Перед чищенням деталей протріть їх рослинною олією.

Акcesуари

(можна купити окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчних білків, десертів.
MQ 20:	Компактний подрібнювач для зелені, цибулі, часнику, чилі, горіхів, і так далі 350 мл.
MQ 40:	Подрібнювач для подрібнення, перемішування і розколювання льоду 1000 мл.
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» для подрібнення, перемішування і нарізання. Функція замісу недоступна у версії Multiquick 5.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Будь ласка не утилізуйте даний прилад разом з побутовими відходами після закінчення терміну його служби. Віднесіть прилад до Сервісного Центру Braun або у відповідний пункт прийому у Вашій країні.



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



001