BRAUN

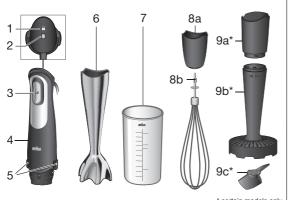
Multiquick 7 Minipimer 7

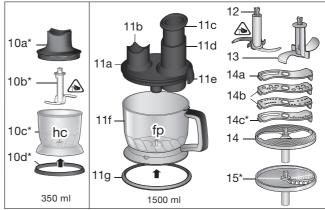


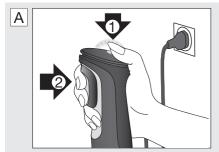
Type 4199

www.braunhousehold.com

Hand blender

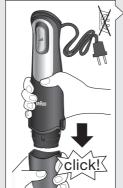
















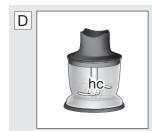


















Казак

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды муқият оқып шығыңыз.

Ескертпе



Жүздер және құралдар өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін оларды сақтықпен қолданыныз.

- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның куат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізініз.
- Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйған жағдайда абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Құрылғы тоққа қосылып тұрған уақытта, мұражаны ұстамаңыз, әсіресе мотор бөлігі қосылып тұрса.
 Тағамды мұражадан өткізу үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.

Сипаттама

- 1 Қауіпсіздік түймесі 🔒
- 2 Бақылау шамы
- Ақылды жылдамдық ауыстырғышы / ауыспалы жылдамдықтар "ііі!
- 4 Мотор бөлігі
- Босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Стақан
- 8 Берілістер қорабы
 - b Араластырғыш
- 9 Пюре жабдығы
 - 9а Жылдамдық қорабы
 - 9ь Пюре саптамасы
 - 9с Қалақша
- 10 350 мл турағыш «hc»
 - а Қақпақ
 - ь Жуз
 - с Тостаған
 - d Анти-сырғу жүзігі

- 11 Асүй комбайнының шағын жабдықтары «fp», 1500 ml
 - 11а Какпак
 - 11b Мотор бөлшегіне арналған жалғастырғыш
 - 11c Итергіш
 - 11d Толтыру түтігі
 - 11е Қақпақ бұғаттағышы
 - 11f Тостаған
 - 11g Анти-сырғу жүзігі
 - 12 Жуз
 - 13 Араластыру құралы
 - 14 Құрал ұстағышы
 - 14а Турау құралы
 - 14b Ұсақтау құралдары (жіңішке, қатқыл)
 - 14с Жульен құралы
 - 15 Фри картобы құралы

Бірінші рет пайдалану алдында барлық бөліктерді тазалаңыз — «Cleaning» тарауын қараңыз.

Бақылау шамы

Бақылау шамы (2) құрылғы электрлік ағытпаға қосылып тұрған кездегі күйін көрсетеді.

Бақылау шамы	Құрылғы/жұмыс істеу күйі	
Қызыл жарқыл	Құрылғы қолданысқа даяр	
Жасыл	Құрылғы босатылды (босату түймесін қосыңыз) және қосылуға даяр	
Қызыл	Құрылғы қызып кетті. Салқындауын күтіңіз. Қызыл жарқыл пайда болған уақытта, құрылғының қайта қолданысқа даяр екенін білдіред	

Ақылды жылдамдық технологиясы

Ауыспалы жылдамдыққа арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

Бір қимыл - барлық жылдамдық, Неғұрлым қатты бассаңыз соғұрлым жылдамдық арта береді (А суреті). Жылдамдық неғұрлым жоғары болса араластыру және турау нәтижелері соғұрлым жылдам және ұсақ болады.

Бір қолмен жұмыс істеу: ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) мотор бөлігін қосу және жылдамдықты бір қолмен қадағалау мүмкіндігін береді.

Бұл құрылғыны қалай қолдану қажет

Алғашқы қолданыс: Тасымалдау бекітпесін мотор бөлігінен (4) оның қызыл бауын тарту арқылы алып тастаңыз.

Қосу (А)

Құрылғының қауіпсіздік түймесі бар. Қауіпсіз түрде қосу үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- Біріншіден қауіпсіздік түймесін (1) басбармақпен басып, ұстап тұрыңыз. Бақылау шамы ұдайы жасыл болып жанады.
- 2. Содан кейін ақылды жылдамдық ауыстырғышын (3) қалаған жылдамдығыңызға сай тікелей түрде басыңыз. Егер ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) 5 секунд

ішінде басылмаса, құрылғыны қауіпсіздік мақсаттарында қосу мүмкін емес болады.

Бақылау шамы қызыл болып жарқылдайды. Құрылғыны қосу үшін 1-ші қадамды қайта бастаңыз.

 Жұмыс барысында қауіпсіздік түймесін басып тұруыңыз кажетті емес.

Қол блендері (В)

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген.

Ең жақсы араластыру нәтижелеріне қол жеткізу үшін ең жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

- Мотор бөлігін (4) блендер тіреуіне (6) басыңыз.
- Қол блендерін стақанның немесе тостағанның ішіне орнатыңыз. Содан кейін құрылғыны жоғарыда сипатталғандай қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.

Соусты табада тікелей араластырғанда қайнаған сұйықтың шашырамауы үшін табаны пештен алып қойыңыз (күйіп қалу қаупі бар!).

Рецепт улгісі: Майонез

250 г май (мысалға, күнбағыс майы),

1 жұмыртқа және жұмыртқаның қосымша 1 сары уызы, 1–2 ас қасық сірке суы (шамамен 15 г),

дәм үшін тұз бен бұрыш

Барлық ингридиенттерді (бөлме температурасында) стақанның ішіне жоғарыдағы рет бойынша салыңыз. Қол блендерін стақанның түбіне орнатыңыз. Қол блендерін барынша жылдамдықта қолданыңыз, оны май қоюлана бастағанша сол күйде ұстаңыз. Содан кейін май қалдығын араластыру үшін, өшірмей тұрып, тіреуді қоспаның үстіне сосын астына қарай қозғаңыз. Өңдеу уақыты: қаттылықты арттыру үшін 1 минуттен (салат үшін) 2 минутке дейін (мысалға, соус үшін).

Араластырғыш (В)

Араластырғышты тек шайқалған кілегейді, жұмыртқаның ақуызын, бисквиттерді және дайын қоспалар десерттерін өңдеу үшін қолданыңыз.

- Араластырғышты (8b) араластыру берілістер қорабына (8a) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін берілістер қорабына (4) басыңыз.
- Араластырғышты тостаған ішіне орнатыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Содан кейін араластырғышты берілістер қорабынан алып шығыңыз.

Жақсы нәтижелер үшін берілген кеңестер

- Орта дәрежедегі тостағанды қолданыңыз.
- Араластырғышты кішкене еңкейтіп ұстап, оны сағат тілінің бағыты бойынша жылжытыңыз.
- Шайқалған кілегей (макс. 400 мл салқындатылған кілегей, мин. 30% майлылығы, 4–8 °С): Төменгі жылдамдықтан бастап (қосқышты ақырындап басу) шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз (қосқышты қаттырақ басыңыз).
- <u>Шайқалған жұмыртқа акуызы (макс. 4 жұмыртқа):</u> Орта жылдамдықтан бастап (қосқышты орта жолға дейін басу) шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз (қосқышты қаттырақ басыңыз).

Пюре жабдығы (С)

Мыжығышты картоп, тәтті картоп, қызанақ, өрік және алма сияқты пісірілген көкөністер мен жемістерді мыжу үшін қолдануға болады.

Қолданыс алдында

Қатты немесе піспеген тағамды мыжуға әрекет жасамаңыз; құралды бүлдіруіңіз мүмкін. Қабығы, сүйегі және сабағы сияқты қатты бөліктерін алып тастаңыз, одан кейін пісіріп, сүзіңіз.

Маңызды

- Пюре жабдығын соус аяғына салып, тікелей жалын устінде қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысына тигізбеңіз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін мыжығанда соус аяғына тамақты толтыра салмаңыз, жартылай салыңыз.
- 1 салмадан артық үзіліссіз араластырмаңыз.
- Жалғастырмас бұрын, құрылғының 4 минуттай салқындауына мүмкіндік беріңіз.

Пюре жабдығын қолдану

- Беріліс қорабын (9а) сағат тілімен бұрап, саптамаға (9b) дәлдеп кигізіңіз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (9с) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Беріліс қорабы дұрыс салынбаса, қалақша орнына түспейді.)
- Мотор бөлігін пюре жабдығына дәлдеп, бекіту үшін итеріңіз. Жалғаңыз.
- Пюре жабдығын соус аяғына немесе табасына салып, құралды қосыңыз. Пюре жабдығын қосынды ішінде қажетті нәтижеге жеткенше жоғары және төмен бағытта қозғаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Сағат тілімен бұру арқылы ескекті (9с) алыныз.
- Пюре қосалқы құралын алу үшін босату түймелерін басыңыз. Сағат тіліне кері бұру арқылы берілістер қорабын (9а) пюре білігінен (9b) ажыратыңыз.

Рецепт мысалдары: Мыжылған картоп

- 1 кг пісірілген картопты аяққа салыңыз
- жылдамдығымен 30с мыжыңыз (қосқыштағы ¾ арналы қысым)
- 200 мл жылы сүт құйыңыз
- 30 секундтай тағы мыжыңыз

Турағыш (D)

Турағыш (10) етті, қатты ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбізді, жаңғақты, бадамды т.б. турағанға дәл келеді.

Қатты тағамдарды әруақытта барынша жылдамдықта тураңыз (мысалы: пармезан, шоколад).

Жақсы нәтижелер үшін D өңдеу кестелерін қараңыз. «hc» турағышының ең ұзақ жұмыс уақыты: 2 минут (ылғалды ингредиенттердің көп мөлшері) / 30 секунд (құрғақ немесе қатты ингредиенттер немесе олардың мөлшері < 100г / 100 мл). Мотор жылдамдығы азайғанда және/немесе күшті тербеліс орын алғанда бірден тоқтату қажет.

Рецепт үлгісі: Ваниль-Бал-Қара өрік (құймақ салындысы немесе джем ретінде):

 «hc» турау тостағанына 50 г қара өрік және 70 г кілегей балын салыңыз.

- 4 секунд бойы ең жоғары жылдамдықта тураңыз (Ақылды жылдамдық түймесін соңына дейін басыңыз).
- 10 мл су қосыңыз (ваниль хош иісті).
- Тағы 1,5 секунд бойы тураңыз.

Асүй комбайнының шағын жабдықтары

Асүй комбайнының шағын жабдықтары (11) келесі әрекеттерді орындауда тиімді:

- турау және араластыру
- қамыр илеу (ең көп дегенде 250 г ұн негізінде)
- турау және ұсақтау

Typay (E)

Жүзді (12) қолдана отырып, сіз етті, ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбізді, грек жаңғағын, орман жаңғағын, бадамдарды және т.б. турай аласыз.

Жақсы нәтижелер үшін Е тарауындағы өңдеу кестесінде көрсетілген барынша көлемдер мен жылдамдық реттемелерін қараңыз.

Мұз, жұпар жаңғағы, кофе дәндері немесе жармалар сияқты өте қатты өнімдерді турамаңыз.

Турау алдында ...

- етті, ірімшікті, пиязды, сарымсақты, сәбізді, қызыл бұрышты алдын ала тұраңыз
- шөп сабағын, жаңғақ қабығын алып тастаңыз
- еттегі сүйектерді, сіңірлерді және шеміршектерді алып тастаңыз
- анти-сырғу жүзігі (11g) турау тостағанына жалғанып тұрғанына әруақытта көз жеткізіңіз

<u>Ескертпе:</u> Жүз өте өткір болады! Оны әрқашан жоғарғы пластмассалы бөлігінен ұстап, абайлап қолданыңыз.

Жүздегі пласмассалы жабындыны абайлап алып тастаңыз.

- Жүзді (12) тостағанның (11f) орталық білігіне орнатып, бекітілуі үшін айналдырып жіберіңіз.
- Тостағанды тағаммен толтырыңыз. Қақпақты (11а) тостағанға бұғаттағышы (11е) тостаған тұтқасының жанында тұратындай етіп бекітіңіз.
- Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілінің бағытымен бұғаттағыш тұтқаның үстіндегі «ілмекке» ілінгенше бұраңыз.
- Мотор бөлігін (4) жалғастырғышқа (11b) бекігенше кіргізініз.
- Құрылғыны тоққа жалғап, итергіштің орнында екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны қосып, тостағанды екінші қолыңызбен ұстаңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Итергішті алып тастаныз.
- Қақпақ бұғаттағышын (11е) басып ұстап тұрыңыз. Босату үшін қақпақты (11а) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз.
- Өңделген тағамды алмас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып тастау үшін оны кішкене бұрып, содан кейін тартып алыңыз.

Жеңіл қамырды араластыру

Жүзді (12) қолдана отырып, жеңіл қамырды ең көбі 250 г ұн негізінде құймақ қамыры немесе торт қоспасы ретінде араластыра аласыз.

Рецепт үлгісі: Құймақ қамыры

Біріншіден тостағанға 375 мл сүт құйыңыз, содан кейін 250 г ұн мен 2 жұмыртқа қосыңыз. Ең үлкен жылдамдықты қосып, қамыр біркелкі қалыпқа келгенше араластырыңыз.

Қамыр илеу

E тарауының суреті де илеу құралының қолданысына жатады.

Илеу құралы (13) әр түрлі қамыр түрлерін мысалға, ашыған қамыр мен ашымаған қамырды илеуге дәл келеді (ең көп дегенде 250 г үн негізінде).

- Илеу құралын тостағанға (11f) орнатыңыз.
- Тостағанға ең көп дегенде 250 г ұнды салыңыз, содан кейін сұйықтықтардан басқа ингредиенттерді қосыңыз.
- Құрылғыны ең үлкен жылдамдықта қосыңыз.
- Сұйықтықтарды толтыру түтігі арқылы мотор бөлігі жұмыс істеп тұрған уақытта қосыңыз.
- Ең ұзақ илеу уақыты: 1 минут содан кейін мотор бөлігі салқындағанша 10 минут күте тұрыңыз.

Рецепт үлгісі: Пицца қамыры

250 г ұн, ½ шай қасық тұз, ½ шай қасық құрғақ ашытқы, 5 шай қасық зәйтүн майы, 150 мл су (жылы).

Рецепт улгісі: Ашымаған қамыр

250 г ұн, 170 г сарымай (суық/қатты, кішкентай тілімдер), 80 г қант, 1 ванильді қант, 1 кішкентай жұмыртқа, 1 шымшым тұз

Жақсы нәтижелер үшін жылы және жұмсақ сарымайды қолданбаңыз.

Қамыр доп пішініне ие болғаннан соң илеуді тоқтатыңыз. Шектен тыс илеу қамырды тым жұмсақ қылдырады.

Турау / ұсақтау / фри картобы құралы (F)

Турау құралын (14а) қолданып сіз қиярды, пиязды, саңырауқұлақты, алманы, сәбізді, шалғамды, піспеген картопты, кәдіні және орамжапырақты турай аласыз. Ұсақтау құралдарын (14b) қолданып сіз алманы, сәбізді, піспеген картопты, қызылшаны, орамжапырақты және ірімшікті ұсақтай аласыз (жұмсақтан орташаға дейін). Фри картобын әзірлеуге арналған құрал (15).

- Құралды (14а,b,c) құрал ұстағышына (14) / фри картобы құралы (15) орнатып, орнында бекітіп қойыңыз. Құрал ұстағышын тостағанның (11f) орталық білігіне орнатып, орнына бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Қақпақты (11а) тостағанға бұғаттағышы (11е) тостаған тұтқасының жанында тұратындай етіп бекітініз.
- Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілінің бағытымен бұғаттағыш тұтқаның үстіндегі «ілмекке» ілінгенше бұраңыз.
- Мотор бөлігін жалғастырғышқа (11b) бекігенше кіргізіңіз.
- Құрылғыны тоққа қосып, өңделуі керек тағамды толтыру түтігі арқылы салыңыз.
- Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрған кезде толтыру түтігін ешуақытта тиіспеңіз. Ішіне тағамды салу үшін әруақытта итергішті (11с) қолданыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.
- Қақпақ бұғаттағышын (11е) басып ұстап тұрыңыз. Босату үшін қақпақты (11а) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз.
- Өңделген тағамды алмас бұрын, құрал ұстағышын / фри картобы құралы алып тастаңыз. Құралды (14a,b,c) алып тастау үшін оны құрал ұстағыштың төменгі жағында шығып тұратын ұшынан жоғары қарай итеріңіз.

Тазалау (G)

Мотор бөлігін және беріліс қораптарын (8а, 9а) дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Қақпақты (11а) ағып жатқан су астында жууға болады, бірақ оны суға батыруға немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болмайды. Барлық басқа бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болады. Ұқыпты түрде тазалау үшін турау тостағандарындағы антисырғу жүзіктерін алып тастасаңыз болады.

Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде құрылғының пластикалық бөлшектері түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

Жабдықтары

(жеке сатып алуға болады, барлық елдерде қолжетімді емес)

MQ 30	сәбізді, етті, пиязды т.б. турауға арналған 500 мл турағышы.
MQ 40	турауға, араластыруға және мұзды ұсақтауға арналған 1250 мл турағышы

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

EAE

Қолмен араластырғыш/Блендер, Multiquick 7/Minipimer 7 MQ785, MQ775, MQ787 Тип 4199 220-240 Кернеу, 50-60 Гц, 600-750 Ватт

Румынияда жасалған үшін Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия Заңды өндіруші: Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ Карл-Улрих-Штрассе ң 63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055, Москва қаласы, Сущёвская көшесі, 27/3-үй (27-үй, 3-құрылым) Тел. +7 (495) 781-26-76

Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/ қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.

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 "IIII
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 а Редуктор
- о а гедукто b Венчик
- 9 Насадка для пюре
 - 9а Коробка скоростей
 - 9b Стержень насадки для пюре
 - 9с Лопатка

- 10 <u>измельчитель «hc» объемом 350 мл</u>
 - а Крышка
 - ь Нож
 - с Чаша
 - d Противоскользящая подставка
- 1 Набор «Компактный кухонный комбайн» «fp», 1500 ml
 - 11а Крышка
 - 11b Сцепление моторной части
 - 11с Толкатель
 - 11d Наполнитель
 - 11е Фиксатор крышки
 - 11f Чаша
 - 11g Противоскользящая подставка
 - 12 Нож
 - 13 Насадка для теста
 - 14 Держатель лезвия
 - 14а Лезвие для нарезки
 - 14b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)
 - 14с 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 элеткросети.

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. A). 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:

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

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

Ручной блендер (В)

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-x минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (В)

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 °С): 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 (С)

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 (9а) 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
- 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

получен желаемый результат.

- Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля
- Разминайте в течение 30 с (Давление на ¾ 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 измельчи-теля «hc»: 2 минуты (большое количество влажных ингредиентов) / 30 секунд (сухие или твердые ингредиенты или количество < 100 г / 100 мл). При понижении скорости мотора и/ или сильной вибрации немедленно прекратите обработку.

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 «hc»
- 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 (Е)

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 таблицей раздела Е.

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 противоскользящей подставки (11g) на чаше измельчителя.

<u>Внимание:</u> 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 Е 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 ного песка, 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 замения

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 (11с) 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 противоскользящую 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 1250 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

Сделано в Румынии 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. Сущевская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

Устранение неисправностей

ſ	Троблема	Причина	Решение
6	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.