

# BRÄUN

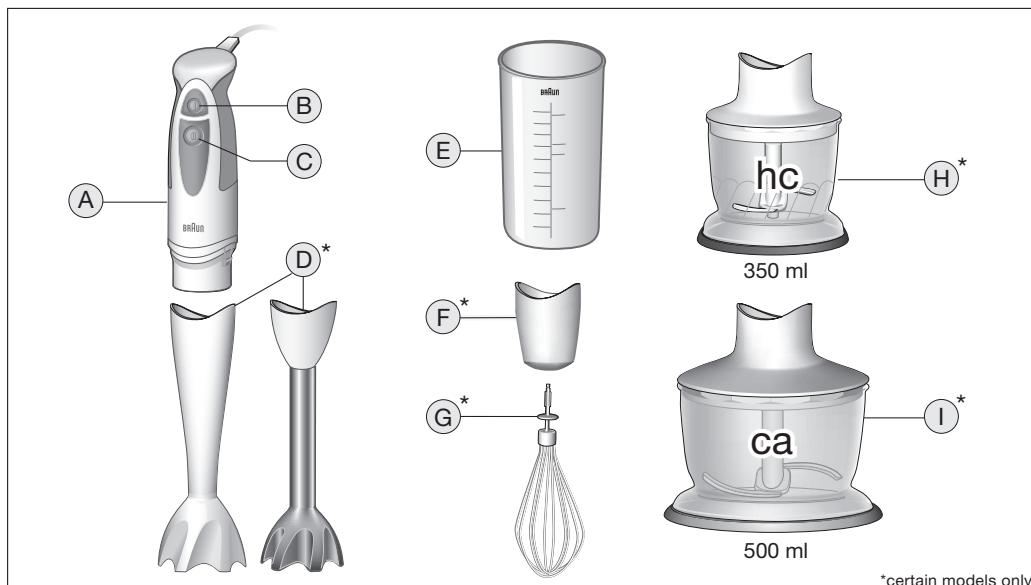
## Multiquick 3 Minipimer 3



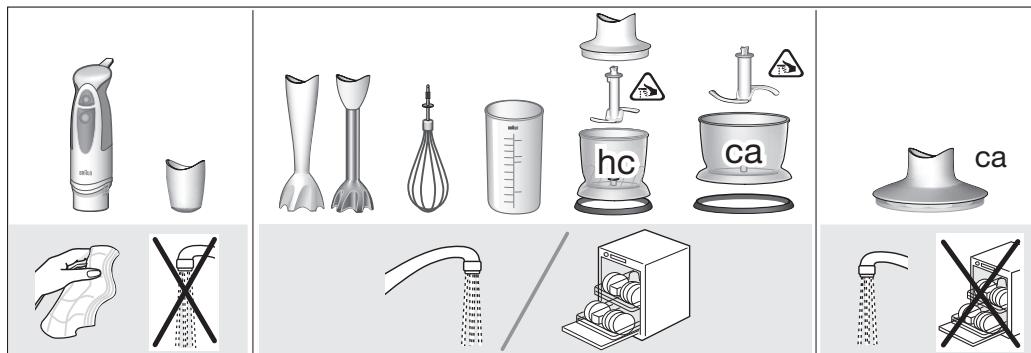
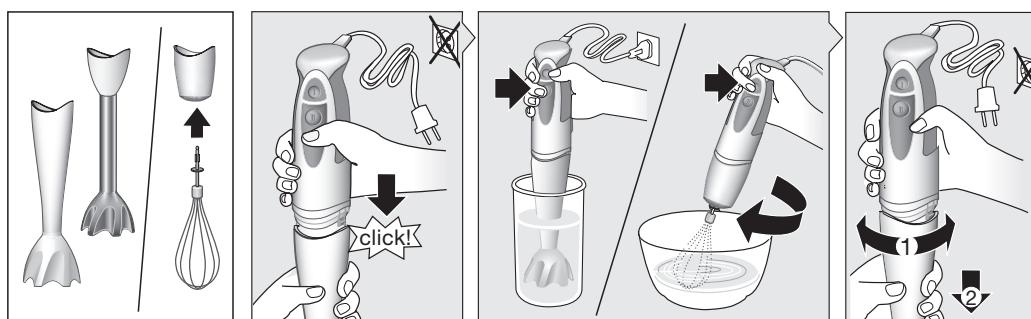
Type 4162

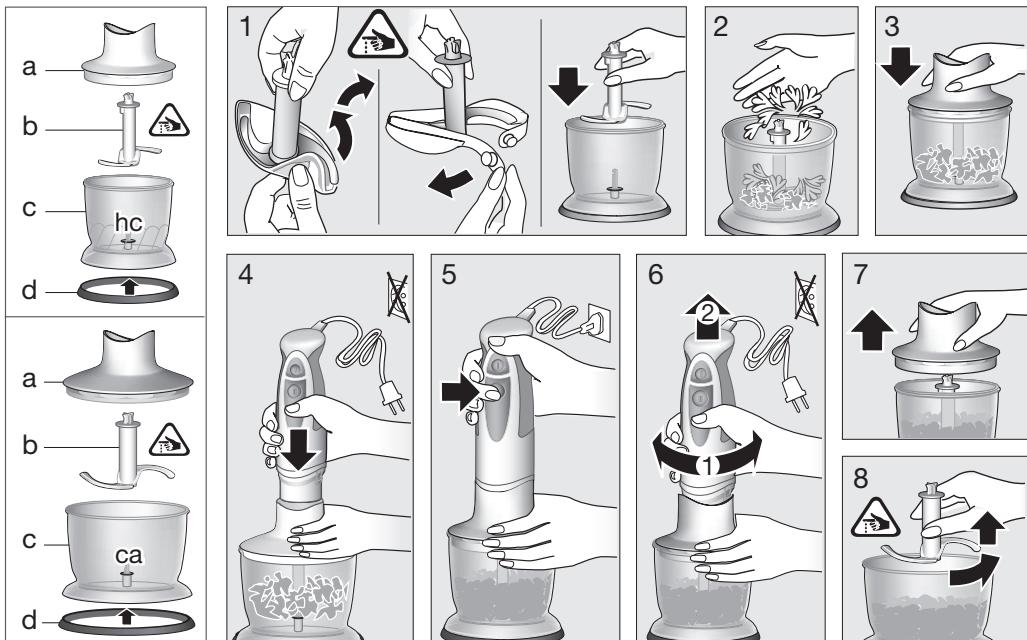
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

Hand blender



\*certain models only





			Parmesan						
350 ml									
max.		100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g
(L) sec.		10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1
speed									

			Parmesan						
500 ml									
max.		300 g	200 g	150 g	20 g	20	150 g	300 g	300 g
(L) sec.		20-30	20-30	8 x 1	20	15	10	20	30
speed									

## Қазақ

Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқауларды назар салып толық օқып шығыңыз.

### Маңызды

- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құрылғы мен оның сымын балалардың қолы жеткейтін жерде ұстаңыз. Құрылғының керек-жарақтарын езгертерден немесе пайдалану кезінде қозғалатын бөлшектерін үстардан бұрын оны өшіріңіз де, тоқтан ажыратыңыз.
- Денесе, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарды басқа адам қадағаламаса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау берсе ғана олардың бұл құрылғыны қолдануына болады.
-  Жүздері өте еткір келеді! Жарақат алмас үшін жүздерін аса үлкен сақтақпен қолданыңыз.
- Аспап назардан тыс қалғанда және құрастырудан, бөлшектеуден, тазалаудан және сақтауға қоярдан бұрын оны әрқашан да тоқтан сауырыңыз.
- Braun компаниясының электр аспаптары қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сай келеді. Электр сымын жөндеуді немесе ауыстыруды үәкілдеп техникалық маман іске асыруға тиіс. Қате, біліксіз адам жүргізген жөндеу пайдаланушыға елеуді қатер келтіруі мүмкін.
- Құрылғыны розеткаға жалғар алдында сіздегі кернеудің құрылғыда көрсетілген кернеуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Абай болыныңыз, егер тамак комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық төгілсе, күтпеген жерден шықкан будың әсерінен олар құралдан босап кетуі мүмкін.
- Бөлшектерін микротолқынды пешпен қолданбаңыз.

### Сипаттама

- (A) Қозғалтқыш бөлік
- (B) Қосу/ажырату қосқышы (I-жылдамдық)
- (C) Қосу/ажырату қосқышы (II-жылдамдық)
- (D) Блендер үнғысы
- (E) Өлшер стақан
- (F) Бұлғауыштың қозғалтқыш қорабы
- (B) Бұлғауыш
- (H) Ұсатқыш «hc»
- (I) Ұсатқыш «са»

## Қол блендерін іске пайдалану

Қол блендері қатық, тұздық, көже, майонез және сәбілердің тағамын дайындауға, сондай-ақ сусындар мен сүтті қоспаны араластыруға аса колайлы.

1. Қозғалтқыш бөлікті (A) блендердің үнғысына (D) салып, орнына мықтап бекітіңіз.
2. Қол блендерін шараның түбіне орналастырыңыз да, (B) немесе (C) қосқышын басыңыз.
3. Пайдаланып болғаннан кейін блендерді қозғалтқыш бөліктен алу үшін оның үнғысын бұрыңыз.

Қол блендерін өлшер стақанмен (E) немесе кез келген басқа ыдыспен бірге қолдануға болады. Тамақ істеп жатқанда тікелей кәстрөлді өзінде араластыран қозғалтқыштың кезде, блендерді қатты қызып кетуден қорғау үшін әуелі кәстрөлді пештен алыңыз.

## Бұлғауышты іске пайдалану

Бұлғауышты тек кілегейді көпіршіту, жұмыртқа шайқау және үлпілдек қамыр мен дайын тәтті қоспаларды араластыру үшін пайдаланыңыз.

1. Бұлғауышты (G) бұлғауыштың беріліс қорабына (F) салыңыз да, қозғалтқыш бөлікті (A) беріліс қорабына мықтап бекігендегі орнатыңыз.
2. Бұлғауышты шараның түбіне орналастырып, тек содан кейін оны іске қосу үшін (B) қосқышын (I-жылдамдық) басыңыз.
3. Пайдаланып болғаннан кейін бұлғауышты қозғалтқыш бөліктен алу үшін оның беріліс қорабын бұрыңыз. Содан кейін бұлғауышты беріліс қорабынан тартып шығарыңыз.

### Ең үздік нәтижеге жету үшін

- Салтаяқты (E) емес, жалпақтау шараны пайдаланыңыз.
- Бұлғауышты қолдану үшін тек (B) (I-жылдамдық) қосқышын қолданыңыз.
- Бұлғауышты сәл енкейтіп тұрып, сағат тілінің бағытымен қозғаңыз.
- Тек 400 мл-ге дейін сұтылған кілегейді (құрамындағы майдың мөлшері ең кемі 30 %, 4–8 °C) көпіршітіңіз.
- Тек 4 жұмыртқаның ағын ғана көпіршітіңіз.

## Ұсатқыш қондырманы іске пайдалану

- (a) Үстіңгі жаға
- (b) Жүзі
- (c) Уатқыш шара
- (d) Тайғанатпайтын шығыр

Ұсатқыш ет, ірімшік, пияз, асшөп, сарымсақ, чили (сүмен бірге), сәбіз, грек жаңғағы, орман жаңғағы, бадам, қара ерік т.с.с. өнімдерді ұсақтау үшін тамаша келеді. Қатты азық-тұлікті (мысалы, қатты ірімшік) ұсақтаған кезде © қосу/өшіру қосқышын (II-жылдамдық) пайдаланыңыз.

Ескерте: Мұз текшелері, жұпар жаңғақ, кофе дәні немесе дәнді дақылдар сияқты тым қатты азық-тұлікті ұсақтамаңыз.

Ұсақтардан бұрын...

- етті, ірімшікті, пиязды, сарымсақты, сәбізді алдын ала тұраныз (беттегі ұсақтау туралы нұсқаулықты қаралыңыз),
- асшөптің собығын, жаңғақтың қабығын алып тастаңыз,
- еттің сүйегін, сінірін және шеміршегін алып тастаңыз.

### Ұсақтау

1. Абай болыңыз: Жұздің пластмасса жабынын (b) абалап алып тастаңыз. Жұз ете өткір келеді! Оны әрқашан да жоғары пластмасса бөлшегінен ұстаңыз. Жұзді ұсатқыш шараның (c) ортаңғы істігіне орналастырыңыз. Жұздің үстінен темен басыңыз да, бекіту үшін 90° градусқа бұрыңыз. Тайғанатпайтын шығырды (d) әрқашан да шараға міндетті түрде бекітіп отырыңыз.
2. Азық-тұлікті ұсатқыш шараның ішіне салыңыз.
3. Үстінгі бөлігін (a) ұсатқыш шараның үстіне койыңыз.
4. Қозғалтқыш бөлік Ⓢ орнына мықтап түскенше үстінгі бөліктің (a) ішіне салыңыз.
5. Ұсатқышты қолдану үшін Ⓣ немесе Ⓤ қосқышын басыңыз. Ұсақтау кезінде қозғалтқыш бөлікті бір қолыңызбен, ал ұсатқыш шараны екінші қолыңызбен ұстаңыз. Ұсатқышты 2 минуттан астам уақыт пайдалануға болмайды.
6. Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті Ⓢ үстінгі бөліктен алу үшін оны бұрыңыз.
7. Содан кейін үстінгі бөлікті алғынан.
8. Жұзді абалап алып шығыңыз. Ұсақталған тағамды ұсатқыш шарадан алыңыз.

### Тазалау

Қозғалтқыш бөлік Ⓢ пен бұлғауыштың беріліс корабын Ⓨ тек дымқыл шүберекпен тазалаңыз. «са» тұрағышының қақпағын (a) тек ағып жатқан су астында жуыңыз. Ыдыс жуу машинасына салмаңыз. Басқа бөліктерінің барлығын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Құрамындағы бояғыш мөлшері жоғары азық-тұлікті (мысалы, сәбіз) ұсатқан кезде, құрылғының пластмасса белшектерінің туңи езгеруі мүмкін. Бұл белшектерді ыдыс жуғыш машинаға салардан бұрын есімдік майымен сұртіңіз.

### Рецепт үлгілері

Майонез (қол блендерін пайдаланыңыз)

200–250 мл сүйкі май

1 жұмыртқа (сарысы мен ақуызы)

1 ақасық лимон шырыны немесе сірке сұтынымында қарал тұз бен бұрыш

Барлық құрамдастарды өлшем ретіне сәйкес саптыаяққа салыңыз. Қол блендерін саптыаяқтың тұғырына орнатыңыз. Ⓤ қосқышын басу арқылы май қойылтқыға айналғанша қол блендерін осы қалыпта ұстап тұрыңыз. Содан кейін оны сөндірмesten, майонез жаксылап араласқанша жоғары-тәмен базаға қозғаңыз.

Ваниль мен бал қосылған қара ерік (құймақтың толтырымасы немесе джем ретінде) (ұсатқыш қондырманың Ⓥ 2-жылдамдығын пайдаланыңыз)

40 г қара ерік пен 40 г қою балды ұсатқыш шараға салыңы да, 10 секунд ұстасыңыз, содан кейін 20 мл су (ванильмен дәмделген) қосып, тағы да 3 секунд ұстасыңыз.

Ескертусіз өзгерітілуге жатады.

Құрылғының қызмет мерзімі аяқталғанда, оны тұрмыстық қалғыктармен бірге тастамаңыз. Құрылғыдан Braun компаниясының сервис орталығына немесе өз еліндеңгі тиісті жинау орындарына апару арқылы арылуға болады.



### Шығарылған жылы

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

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының, 4 аптасында шығарылған.



Қолмен араластырыш/Блендер  
Тип 4162  
220–240 Кернеу, 50–60 Гц, 550 Ватт

Польшада жасалған үшін  
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ  
Германия Занды өндіруші:  
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ  
Карл-Улрих-Штрассе н.  
63263 Ной-Изенбург

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

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

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

# Русский

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

## Внимание

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- 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.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполнятся сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм поиспользователей.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплынуть из прибора из-за неожиданного выпаривания.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.

## Описание

- Ⓐ Моторная часть  
Ⓑ Переключатель вкл./выкл. (скорость I)

- Ⓒ Переключатель вкл./выкл. (скорость II)  
Ⓓ Вал с ножом  
Ⓔ Мерный стакан  
Ⓕ Зубчатая передача венчика  
Ⓖ Венчик  
Ⓗ Измельчитель «hc»  
Ⓘ Измельчитель «са»

## Как пользоваться ручным блендером

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

1. Вставьте моторную часть Ⓐ в вал с ножом Ⓑ, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмите переключатель Ⓒ или Ⓓ.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане Ⓔ, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегревания.

## Как пользоваться насадкой венчика

Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

1. Вставьте венчик Ⓑ в зубчатую передачу Ⓒ, затем вставьте моторную часть Ⓐ в венчик и зафиксируйте.
2. Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор Ⓒ (скорость I).
3. После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

## Для получения наилучших результатов

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только выключатель Ⓒ (скорость I).
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4–8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.

## Как использовать насадку для измельчения

- (a) Верхняя часть
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользящая подставка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, гречихи орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель вкл./выкл. (C) (скорость II).

Н.В.: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарезайте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке)
- удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
- удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

### Измельчение

1. Предостережение: Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (b). Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c). Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (d) на чаше измельчителя.
2. Положите продукты в чашу измельчителя. Установите трансмиссию на чашу измельчителя.
3. Установите верхнюю часть (a) на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть (A) в верхнюю часть (a) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
5. Нажмите выключатель (B) или (C), чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
6. После использования, поверните моторную часть (A), чтобы удалить его из верхней части.
7. После этого удалите верхнюю часть.

8. Аккуратно выньте нож. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду.

### Чистка

Очищайте моторную часть (A) и верхнюю часть измельчителя (F) только влажной тканью. Крышку (a) измельчителя «са» можно мыть только под проточной водой.

Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

### Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)

200-250 мл растительного масла,  
1 яйцо (желток и белок),  
1 ст. ложка лимонного сока или уксуса, соль и  
перец, по вкусу

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанным порядком. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель (C), держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Чернослив с медом и ванилью

(для начинки или топпинга к блинам)  
Используйте насадку-измельчитель (H), скорость II. Поместите в чашу измельчителя 40 г меда вязкой консистенции и 40 г чернослива. Измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 20 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

Содержание может быть изменено без 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  
типа 4162  
220–240 Вольт, 50–60 Герц, 550 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. Сущевская, д. 27, стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76