

# BRAUN

MultiQuick 5 Vario



Type 4191

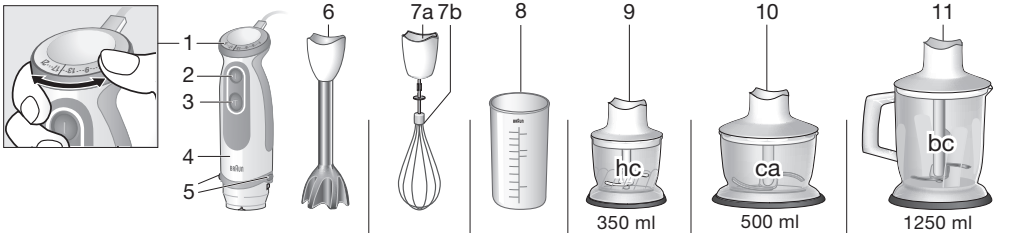
Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand blender

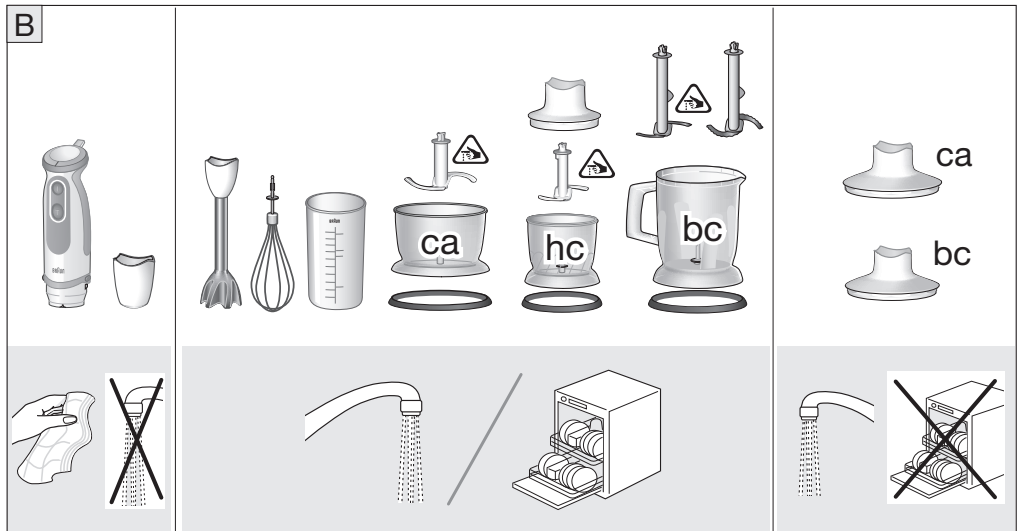
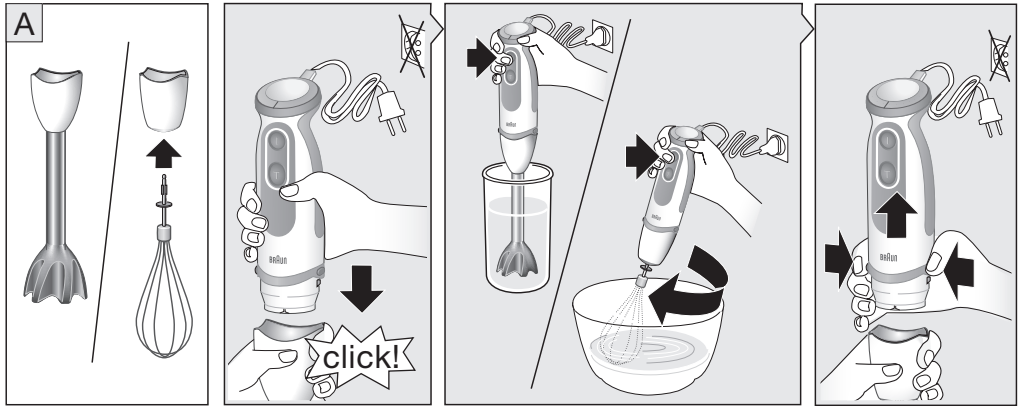
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақша	66
Русский	70
Українська	74
عربي	80

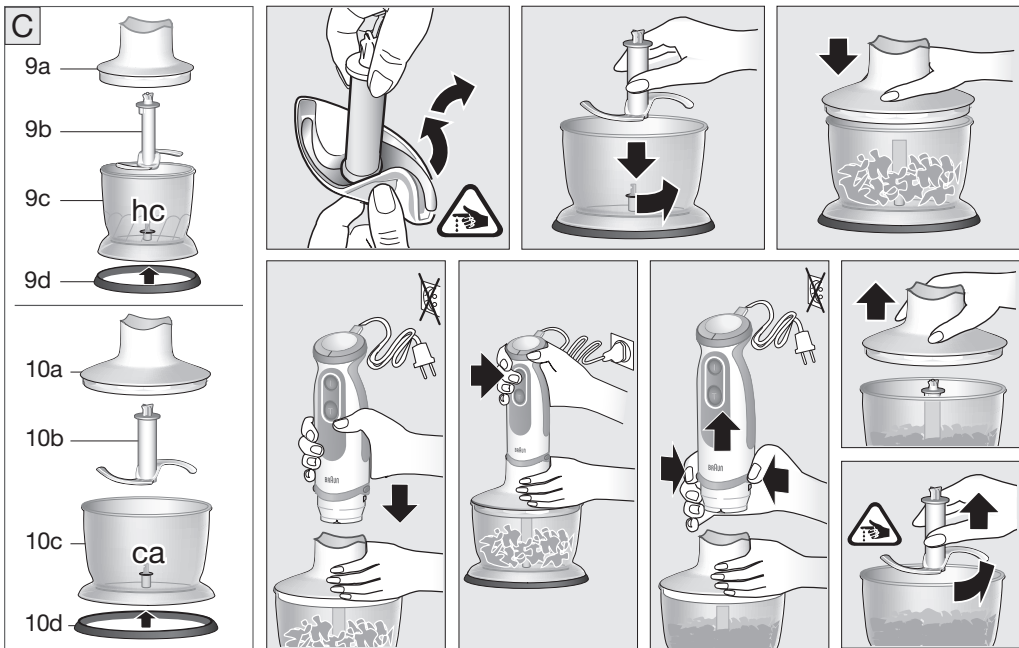
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany





MQ 5000 Soup	✓		✓			
MQ 5020 Pasta	✓		✓	✓		
MQ 5035 Sauce	✓	✓	✓		✓	
MQ 5045 Aperitive	✓	✓	✓	✓		✓



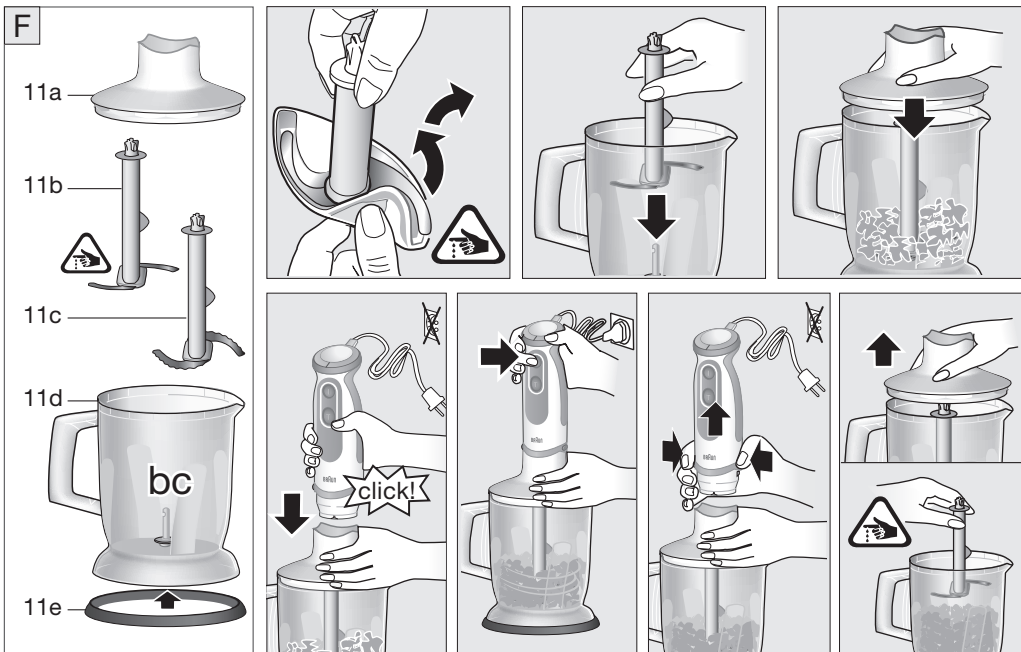


**D**

max.		100 g	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
sec.		10	20	5	5	5	10	45	5	10
		9 - 21	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
			+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

**E**

max.		300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.		15-30	30	10	20	20	15	25	30
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
		turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo



**G**

max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15	
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13 - 17	13 - 17		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo	


## Қазақ

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 мұқият оқып шығыңыз.

### Абайлаңыз

-  Жүздері өте өткір! Жарақат алмау үшін жүздерін сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарды басқа адам қадағаласа не аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау берсе ғана бұл аспапты қолдануына болады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды.
- Балаларды құрылғыға және оның электр сымына жақындатуға болмайды.
- Аспап назардан тыс қалғанда және құрастырудан, бөлшектеуден, тазалаудан және сақтауға қоярдан бұрын оны әрқашан да тоқтан ауыстыруға тиіс.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тұрмыста ғана қолдануға арналған және тағамдарды тұрмыста қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Құрылғы тоққа қосулы тұрғанда, әсіресе қозғалтқыш жұмыс істеп тұрғанда толтырғыш ұңғының ішіне қолыңызды салмаңыз. Азық-түлікті ұңғыға итеру үшін әрқашан итергішті пайдалану керек.
- Ешқандай бөлшегін шағын толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

## Сипаттама

- 1 Жылдамдығын реттеу
- 2 Жылдамдығын реттеу түймесі (on/off)
- 3 Турбо түймесі (T)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7a Берілістер қорабы
- 7b Араластырғыш
- 8 Стақан
- 9 350 мл турағыш «hc»
  - a Қақпақ
  - b Жүз
  - c Тостаған
  - d Анти-сырғу жүзігі
- 10 500 мл турағыш «са»
  - a Қақпақ
  - b Жүз
  - c Тостаған
  - d Анти-сырғу жүзігі
- 11 1250 мл турағыш «bc»
  - a Қақпақ
  - b Жүз
  - c Мүз жарғыш жүз
  - d Тостаған
  - e Анти-сырғу жүзігі

### Орауын ашу

Құрылғыны қораптан алып шығыңыз. Орауыштың барлық бөліктерін алып тастаңыз. Құрылғыда қалған жапсырмалар болса, алып тастаңыз (зауыттық затбелгіні алмаңыз).

## Жылдамдығын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін қосқанда (2), өңдеу жылдамдығы реттелген деңгейге сәйкес болады. Деңгейі неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы да соғұрлым жылдам болады. Жылдамдығын құрал қосылып тұрған кезде бас бармағыңызбен немесе сұқ саусағыңызбен реттеуіңізге болады. Дегенмен, ең жоғары өңдеу жылдамдығын таңдау үшін турбо түймені басу қажет болады (3). Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай тікелей қағыс беру үшін де қолдануға болады.

## Қол блендері

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген. Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, Turbo жылдамдықты қолданыңыз.

- Мотор бөлігін (4) blender тіреуіне (6) басыңыз.
- Қол blenderін 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 үлгісі: 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 ингредиенттерді (бөлме температура-сында) стақанның ішіне жоғарыдағы рет бойынша салыңыз. Қол blenderін стақанның түбіне орнатыңыз. Турбо түймесін басып, қол blenderді қосыңыз және осы күйінде май біркелкі болып қюланғанша ұстап тұрыңыз. 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

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

- Араластырғышты (7b) араластыру берілістер қорабына (7a) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін (4) берілістер қорабына 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 °C): Төменгі жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.
- Шайқалған жұмыртқа ақуызы (макс. 4 жұмыртқа): Орта жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.

## Турағыш

Турағыш (9, 10, 11) етті, қатты ірімшікті, пиязды, шепті, сарымсақты, сәбізді, жаңғақты, бадамды т.б. турағанға дәл келеді.

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

Жақсы нәтижелер үшін (D, E, G) 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.

Мұз жару үшін «bc» мұз жаруға арналған жүзін қолданыңыз (11c). Мускат және кофе дәндері сияқты қатты тағамдар үшін пайдаланбаңыз.

#### Преди кълцане ...

- предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, чушките
- премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките
- премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото
- винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане е прикрепен към купата на резачката.

**Предупреждение:** Ножът е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

1. Жүздің қабын абайлап алыңыз.
2. Жүзді аяқтың ортасындағы істікке орналастырыңыз, төмен қарай басып, бұрап, бекітіңіз.
3. Аяқты тағамға толтырып, қақпағын жабыңыз.
4. Мотор бөлігін қақпаққа енгізіңіз.
5. Турағышты қосу үшін (2) немесе (3) түймесін басыңыз. Жұмысы кезінде мотор блогын бір қолыңызбен, ал аяқты екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
6. Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.
7. Қақпақты алыңыз.
8. Өңделген тағамды алмас бұрын абайлап жүзін алыңыз. Жүзді алу үшін аздап бұрап, тартыңыз.

**Рецепт мысалдары:** Ванилин және бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе жағын ретінде):

- «hc» турағыш аяғына 50 г өрік және 70 г қою бал салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 4 секунд айналдырыңыз.
- 10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған).
- 1,5 секундтай қайта айналдырыңыз.

## «bc» турағышына арналған қосымша

### жабдықтар (11)

«bc» турағышын коктейльдер, сусындар әзірлеу, қамыр араластыр немесе мұз кесектерін жару үшін пайдалануға болады.

### Құймақ қамырын араластыру

Алдымен аяққа 375 мл сүт құйыңыз, одан кейін 250 г ұн және 2 жұмыртқа қосыңыз.

«Т» жылдамдығын пайдаланып қоспаны майда болғанша араластырыңыз.

### Мұз кесектерін жару

- Мұз жарғыш жүзін (11с) аяқтың ортасындағы істікке (11d) қаттырақ итеріп бекітіңіз.
- Тостағанға 7 мұз бөлшектеріне дейін салыңыз. Қақпағын қойып, мотор бөлігін бекітіп, ең үлкен жылдамдығында ұсақтаңыз.
- Қолданыстан кейін мотор бөлігін ажыратып, қақпағы мен мұз жарғыш жүзін алыңыз.
- Жарылған мұз кесектерін алыңыз немесе дастархандағы сусынның үстіне бірден салыңыз.

## Күту және тазалау

Мотор бөлігін (4) және араластыру берілістер қорабын (7а) тек ылғалды матамен сүртіңіз. Қақпақты (10а, 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 анти-сырғу 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 10:	Қаймақ және жұмыртқа ағын көпіршітетін араластырғы
MQ 20:	Шөптер, сәбіз және т.б. турауға арналған, сыйымдылығы 350 мл турағыш
MQ 30:	Сәбізді, етті, пиязды т.б. турауға арналған 500 мл турағышы
MQ 40:	Турауға, араластыруға және мұзды ұсақтауға арналған 1250 мл турағышы
MQ 50:	Көкөністер мен картоп мыжуға арналған пюре жабдығы
MQ 70:	Турауға, араластыруға, кесуге және ұсақтауға арналған асүй комбайнының шағын жабдықтары (1500 мл).

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Вгаип қызмет көрсету орталығына немесе тиісті жинау орталықтарына өткізуіңізге болады.



### 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.

## EAC

Үлгі	MQ 5000-5020-5035-5045
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5 °C және +45 °C Ылғалдылық: < 80%



Румынияда жасалған үшін  
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ  
Германия Занды 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, Суцёвская көшесі,  
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)  
Тел. +7 (495) 781-26-76

**Сақталу мерзімі:** Шектелмеген

**Арылу жағдайлары:** Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

**Тасымалдау жағдайлары:** Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

**Сату жағдайлары:** Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

**Өндіруші зауыт:**

De'Longhi Braun Household GmbH,  
Carl-Ulrich-Strasse 4,  
63263 Neu Isenburg, Germany

## Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының тоққа 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.**

### Осторожно!

-  Ножи очень острые! В целях предотвращения травм будьте максимально осторожны при обращении с ножами.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или прошли соответствующий инструктаж по безопасному применению прибора и если они осознают связанные с этим опасности.
- Данный прибор не предназначен для детских игр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Данный прибор и его сетевой шнур должны находиться вне досягаемости детей.
- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить его и отсоединить от розетки.
- В целях предотвращения опасных ситуаций, при повреждении сетевого шнура он подлежит замене, выполняемой производителем, сотрудником сервисной службы компании-производителя или специалистом соответствующей квалификации.
- Перед включением в розетку проверьте соответствие напряжения в сети и напряжения, указанного в нижней части прибора.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего пользования, для обработки продуктов в объемах, нормальных для домашнего хозяйства.
- Не помещайте руки в загрузочную воронку, когда прибор подключен к сети питания, особенно при работающем моторе. Для загрузки продуктов через воронку всегда используйте толкатель.

- Ни одна деталь прибора не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

## Описание и комплектность

- Регулятор скоростных режимов
  - Кнопка регулировки скорости (on/off)
  - Кнопка «Турбо» (Т)
  - Моторная часть
  - Кнопки фиксации
  - Рабочая часть блендера
  - а Редуктор венчика
  - б Венчик
  - Мерный стакан
- измельчитель «hc» объемом 350 мл
    - Крышка
    - Нож
    - Чаша
    - Противоскользящая подставка
  - измельчитель «hc» объемом 500 мл
    - Крышка
    - Нож
    - Чаша
    - Противоскользящая подставка
  - измельчитель «hc» объемом 1250 мл
    - Крышка
    - Нож
    - Нож для льда
    - Чаша
    - Противоскользящая подставка

### Распаковка

Достаньте устройство из коробки. Удалите все элементы упаковки.

Удалите с устройства все присутствующие на нем этикетки (не удалять заводскую табличку).

## Настройка скорости

При действии кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скоростного режима. Чем выше настройка, тем быстрее происходит измельчение. Поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Однако максимальную скорость обработки можно установить только нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

## Ручной блендер

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

Для достижения наилучших результатов используйте скорость «Турбо».

- 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. Задействуйте ручной блендер нажатием на кнопку «Турбо» и держите его в таком положении до тех пор, пока не начнет образовываться масляная эмульсия. 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

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

- Вставьте венчик (7b) в редуктор (7a), 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 и увеличивайте скорость при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости и увеличивайте скорость при взбивании.

## Измельчители

Измельчители (9, 10, 11) 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, E, G). Максимальное время работы измельчителя «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.

Для измельчения льда пользуйтесь измельчителем «bc» с ножом для льда (11c). Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как 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 противоскользкой подставки 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.
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 (2) или (3) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксации(5), 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: Чернослив с ванилью и медом (начинка или спред для блинчиков):

- Поместите в чашу-измельчитель «hc» 50 г чернослива и 70 г кремowego меда.
- Измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью).
- Продолжайте измельчать в течение еще 1,5 секунд

### Дополнительные возможности измельчителя «bc» (11)

При помощи измельчителя «bc» можно также взбивать коктейли или напитки, замешивать тесто или измельчать лед.

### Тесто для блинов:

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На скорости «Т» месите тесто до готовности.

### Измельчение льда

- Плотно установите нож для льда (11c) на центральный стержень чаши (11d) до полной фиксации.
- Насыпьте в чашу не более 7 кубиков льда. Накройте крышкой, присоедините моторную часть и включите на полную скорость.
- После использования отсоедините моторную часть, крышку и нож для льда.
- Удалите из чаши измельченный лед или просто налейте приготовленный напиток прямо в чашу и подавайте к столу.

## Уход и очистка

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (7a) влажной мягкой тканью. Крышку (10a, 11a) 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 потрите такие детали растительным маслом.

## Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
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
MQ 50:	Насадка для приготовления пюре из вареных овощей и картофеля
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» (1500 мл) для измельчения, смешивания, нарезания и шинковки.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами по окончании срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



<b>Модель</b>	MQ 5000-5020-5035-5045
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	750 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5 °С до +45 °С и влажности: < 80%

Сделано в Румынии для  
De'Longhi Braun Haushold GmbH 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. Суццевская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

**Срок хранения:** Не ограничен

**Условия утилизации:** Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

**Условия транспортировки:** Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

**Условия реализации:** Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

**Производитель:**

De'Longhi Braun Household GmbH,  
Carl-Ulrich-Strasse 4,  
63263 Neu Isenburg, Germany

## 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.