

# BRAUN

## MultiQuick 9



Type 4200

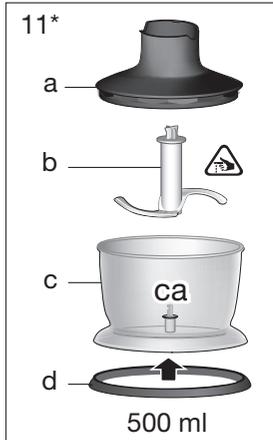
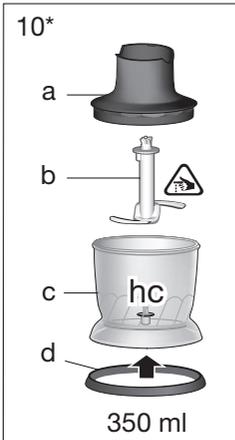
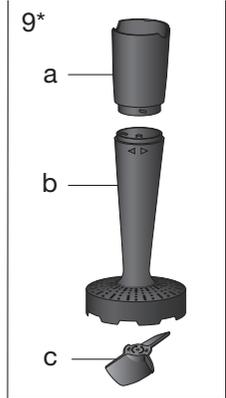
Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand blender

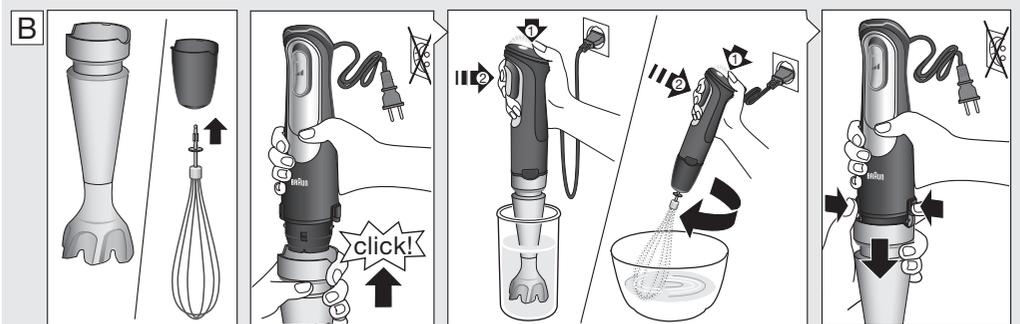
Deutsch	6
English	11
Français	16
Español	21
Português	26
Italiano	30
Nederlands	34
Dansk	38
Norsk	42
Svenska	46
Suomi	50
Polski	54
Český	59
Slovenský	63
Magyar	67
Hrvatski	71
Slovenski	75
Türkçe	79
Română (RO/MD)	83
Ελληνικά	87
Български	92
Қазақша	97
Русский	102
Українська	107
عربي	116

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

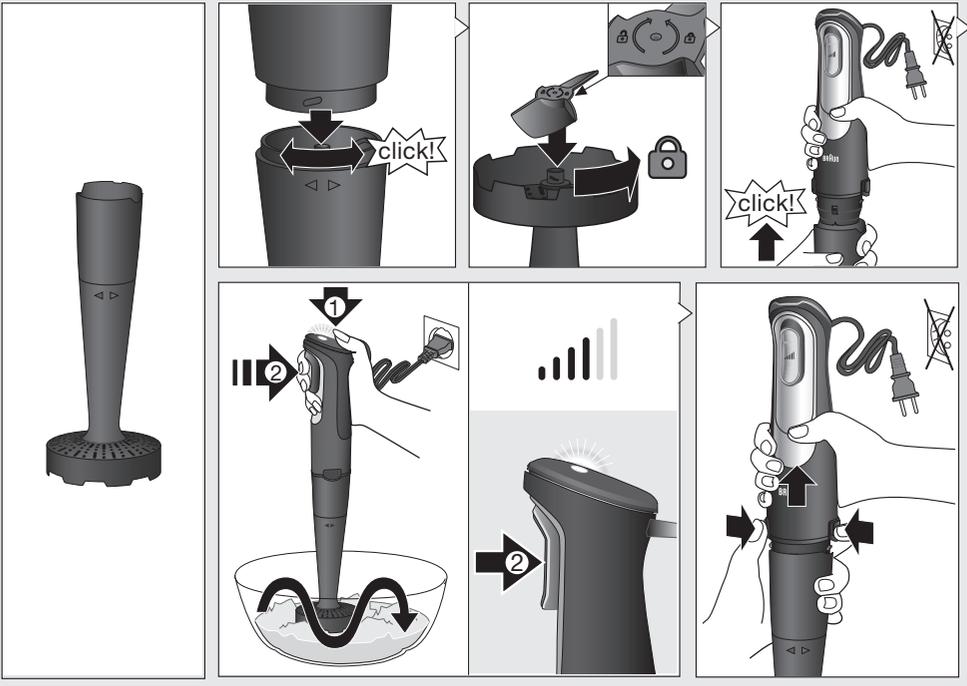




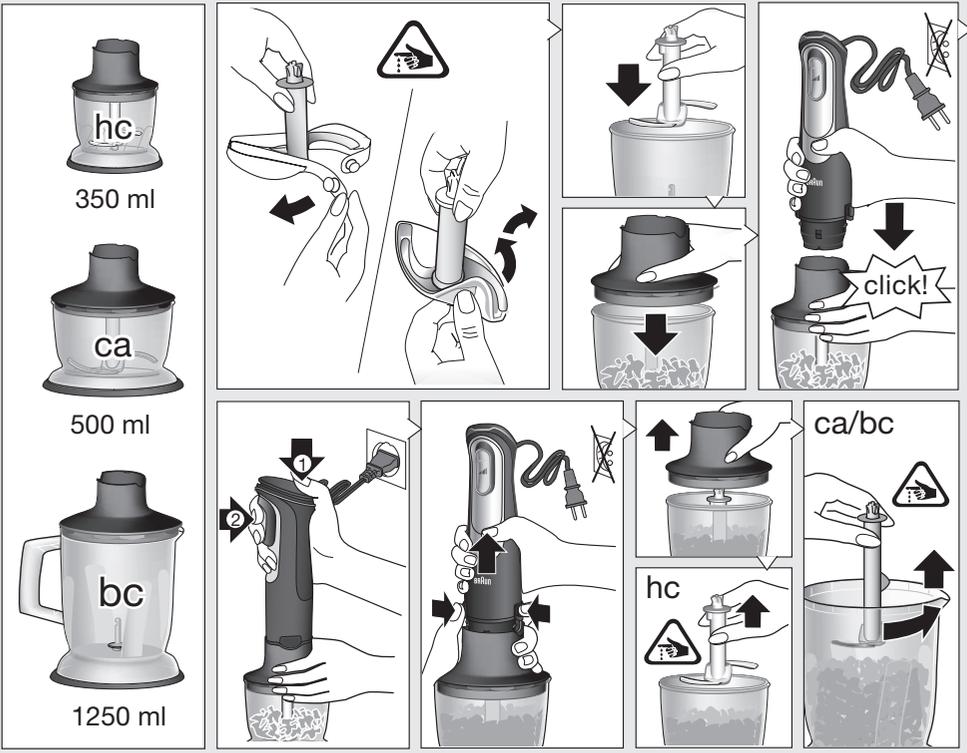
\*certain models only



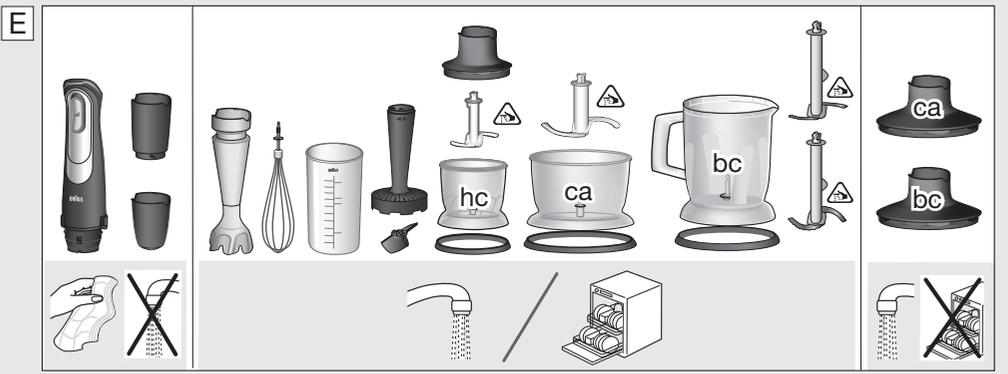
C



D



 hc 350 ml										
	max.	100g	100g	10g	90g+ 	50g	7	80g	80g	100g
	speed									
sec.	10	10	5	30-45	5	5	5	5	10	
 ca 500 ml	max.	300g	200g	30g		200g	20	200g	300g	350g
	speed									
	sec.	10	15	10		8x1	10	5	15	20
 bc 1250 ml										
	max.	400g	200g	30g	150 g + 700 ml	250g	30	250g	350g	400g
	speed									
sec.	30	20-30	10	60 + 15	10	10	10	15	15	



## Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор 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.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- 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 использованию 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 микроволновых печах.
- Чистка устройства должна производиться с соблюдением инструкций, описанных в соответствующем разделе.

### Детали и принадлежности

- 1 Световой индикатор
- 2 Предохранительная кнопка 
- 3 Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости 
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Стержень ActiveBlade
- 7 Мерный стакан
- 8 Насадка-венчик
  - a Редуктор
  - b Венчик
- 9 Насадка для пюре
  - a Редуктор
  - b Стержень насадки для пюре
  - c Лопатка
- 10 Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
  - a Крышка
  - b Нож-измельчитель
  - c Чаша измельчителя
  - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 11 Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)

- b Нож-измельчитель
- c Чаша измельчителя
- d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 12 Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»
- a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Нож для колки льда
  - d Чаша измельчителя
  - e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

**Перед первым использованием почистите все детали – см. «Уход и очистка».**

## Световой индикатор

Световой индикатор (1) отображает состояние прибора, когда он подключен к сети питания.

Световой индикатор	Состояние прибора / рабочее состояние
Мигающий красный	Прибор готов к использованию.
Немигающий зеленый	Прибор разблокирован (нажата кнопка разблокировки переключателя) и готов к включению.
Немигающий красный	Раннее предупреждение о перегреве. Двигатель поэтапно замедляет работу, вплоть до выключения. Дайте прибору остыть. Когда он будет снова готов к использованию, световой индикатор замигает красным цветом.

В случае снижения максимальной скорости вследствие большой нагрузки и длительной работы прибора, все еще можно завершить выполняемую обработку продуктов, однако после этого необходимо дать прибору остыть.

## Использование прибора

### Бесступенчатый переключатель скорости для регулировки скорости

Любая скорость – одним нажатием. Чем сильнее нажатие, тем выше скорость. Чем выше скорость, тем быстрее обработка, интенсивней смешивание и тоньше измельчение.

Управление одной рукой: бесступенчатый регулятор скорости (3) дает возможность включить прибор и регулировать скорость одной рукой.

### Эксплуатация ручного блендера

Первое использование: Снимите транспортировочный фиксатор с моторного блока (4), потянув за красную полоску.

## Включение (A)

Прибор оборудован предохранительной кнопкой для разблокировки бесступенчатого переключателя скорости. Для безопасного включения необходимо действовать следующим образом:

- Нажмите на предохранительную кнопку (2) большим пальцем. Световой индикатор загорится немигающим зеленым светом.
- Сразу после этого нажмите на бесступенчатый переключатель скорости и отрегулируйте необходимую скорость. ПРИМЕЧАНИЕ: если нажатие на бесступенчатый переключатель скорости не выполняется в течение 2 секунд, то по истечении этого времени из соображений безопасности прибор включить более невозможно. Световой индикатор замигает красным светом. Для включения прибора нужно будет снова начать с первого шага.
- Во время работы прибора держать предохранительную кнопку нажатой не требуется.

## Стержень ActiveBlade (B)

Ручной блендер оснащен стержнем ActiveBlade, который позволяет выдвинуть нож до низа раструба. Регулировка осуществляется автоматически под действием давления в процессе работы блендера и особенно хорошо подходит для смешивания твердых продуктов, таких как сырые фрукты и овощи.

Кроме того, это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

### Сборка и эксплуатация

- Подсоедините стержень ActiveBlade (6) к моторному блоку; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- Поместите стержень ActiveBlade в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор вышеописанным образом.

- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз. В зависимости от прилагаемого давления, стержень ActiveBlade вдавливаются и выдвигается нож.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора (5), чтобы отсоединить стержень ActiveBlade.

#### Осторожно

- Не погружайте стержень в жидкости или другие ингредиенты выше зеленой линии.
- При использовании прибора для пюрирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.
- Не царапайте стержнем ActiveBlade по дну сковородки или кастрюли.

#### Пример рецепта: Майонез

250 г растительного масла (например, подсолнечного)

1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток  
1–2 ст. ложки уксуса

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанно порядке.
- Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на максимальной скорости до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
- Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растворить оставшееся масло до получения однородной смеси.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления:

приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

## Насадка-венчик (B)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей.

#### Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (8b) к редуктору (8a).
- Совместите моторный блок с собранной насадке-венчиком и сдвиньте обе части вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.

- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.

#### Советы для лучших результатов

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, удерживая его в слегка наклонном положении.
- В целях предотвращения разбрызгивания начинайте с медленной скорости и используйте насадку-венчик с глубокими мисками или кастрюлями.
- Поместите венчик в чашу и только затем включите прибор.
- Перед взбиванием яичных белков всегда следует убедиться в том, что венчик и чаша для смешивания находятся в чистом состоянии и не содержат масла. Взбивайте не более 4 белков за один раз.

#### Пример рецепта: Взбитые сливки

400 мл охлажденных сливок (мин. 30% жирности, 4 - 8 °C)

- Начните на медленной скорости (легкое давление на переключатель), а затем повышайте скорость (увеличивайте давление на переключатель) в процессе взбивания.
- Всегда используйте свежие охлажденные сливки, чтобы при взбивании получить больший объем и более стабильную консистенцию.

## Насадка для пюре (C)

Насадку для пюре можно использовать для пюрирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

#### Перед использованием

- Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства.
- Очистите от кожуры и удалите все косточки или твердые элементы; сварите и слейте воду, а затем приготовьте пюре из фруктов/овощей.

#### Сборка и эксплуатация

- Установите редуктор (9a) на стержень (9b), поворачивая по часовой стрелке до тех пор, пока он не зафиксируется.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если редуктор не установлен надлежащим образом, то лопатка не зафиксируется на месте.)
- Совместите собранную насадку для пюре с моторным блоком и защелкните их вместе. Подключите прибор к сети.

- Поместите насадку для пюре в емкость с ингредиентами и включите прибор.
- Плавными движениями вверх-вниз перемещайте насадку для пюре в емкости с ингредиентами до тех пор, пока они не достигнут необходимой консистенции.
- Отпустите бесступенчатый переключатель скорости и убедитесь в том, что вращение насадки для пюре полностью остановлено, перед тем как извлечь ее из продукта.
- После использования отключите прибор от электросети. Демонтируйте лопатку (9c), поворачивая ее по часовой стрелке.
- Нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить насадку для пюре от моторного блока. Отделите редуктор от стержня, поворачивая против часовой стрелки.

#### Осторожно

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и давайте немного остыть.
- Поместите кастрюлю или миску на стабильную плоскую поверхность и поддерживайте ее свободной рукой.
- 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 миску) продуктами больше, чем наполовину.
- Не обрабатывайте за один раз без перерыва более одной порции.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 4 минут.

#### Пример рецепта: Картофельное пюре

1 кг вареного картофеля  
200 мл теплого молока

- Поместите картофель в миску и разминайте в течение 30 секунд (нажимая бесступенчатый переключатель скорости на 3/4).
- Добавьте молоко. Продолжайте разминать в течение еще 30 секунд.

## **Насадка-измельчитель (D)**

Измельчители (10/11/12) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Для тонкого измельчения предназначен измельчитель «hc» (10).

Используйте измельчители «са» и «bc» (11/12) для обработки большого количества или твердых продуктов.

Кроме того, измельчитель «bc» (12) предназначен для более широкого

использования и может использоваться для приготовления, например, коктейлей, напитков, пюре, жидкого теста или для колки льда.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению D.

Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 2 минуты для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов или объемов < 100 г. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

#### Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (10d/11d/12e) присоединено к дну чаши измельчителя.

#### Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Ножи (10b/11b/12b/12c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (10c/11c/12d). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (10a/11a/12a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (12c); в чашу измельчителя (12d) можно помещать до 7 кубиков льда.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (4) и зафиксируйте (будет слышен щелчок).
- Для задействования измельчителя включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя – другой.
- Наиболее твердые продукты (например, пармезан) всегда измельчайте на полной скорости.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь нож, слегка поверните его, а затем стяните.

#### Осторожно

- Не используйте насадку-измельчитель (10/11/12) с ножами-измельчителями для

обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.

- Только насадка-измельчитель «bc» (12) со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.
- Использование чаш измельчителя в микроволновой печи запрещается!

**«bc» Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов**

375 г молока  
250 г просеянной муки  
2 яйца

- Залейте молоко в чашу «bc», затем добавьте муку и после этого - яйца.
- На полной скорости размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.

**«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков):**

50 г чернослива  
100 г крем-меда

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Измельчайте в течение 1,5 секунды на максимальной скорости (нажав бесступенчатый переключатель скорости до упора).

## Уход и очистка (E)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер после использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (4) или редукторы (8a, 9a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (11a/12a) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновые кольца, предотвращающие скольжение, с нижней части чаш.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь) аксессуары могут обесцвечиваться. Перед

очисткой протрите эти части растительным маслом.

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

В изделие могут быть внесены изменения 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.



## 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).



<b>Модель</b>	MQ 9005x – 9045x
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	1000 Вт
<b>Условия хранения:</b>	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Ручной блендер,  
Multi Quick 9  
тип 4200  
230–240 Вольт, 50–60 Герц,  
1000 Ватт

Сделано в Румынии для  
De'Longhi 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.

потребителей: ООО «Делонги», Россия,  
127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27, стр. 3.  
Тел. +7 (495) 781-26-76

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

## 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.