

# BRAUN

## Multi Quick 9



Type 4200

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

Hand blender


## Қазақ

Біздің өнімдеріміз сапасы, жұмысы және дизайны жағынан барлық стандарттарға жауап береді. Жаңа Braun құрылғысын игілігіңізге қолданыңыз.

## Пюре жабдығы



Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

### Ескертпе

-  Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- 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 қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.

- Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйған жағдайда абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрылғы үй шаруасында 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.

## Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Басқару шамы
- 2 Қауіпсіздік түймесі 
- 3 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар 
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 ActiveBlade саптамасы
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Араластырғыш жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Араластырғыш
- 9 Пюре жабдығы
  - a Беріліс қорабы
  - b Пюре саптамасы
  - c Қалақша
- 10 350 ml турау жабдығы «hc»
  - a Қақпақ
  - b Турау жүзі
  - c Турау ыдысы
  - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 11 1500 ml ас комбайны «fr»
  - a Қақпақ (тартпасы бар)
  - b Мотор бөлігінің қосқышы
  - c Итергіш
  - d Мұржа
  - e Қақпақ бекітпесі
  - f Тағам комбайнының ыдысы
  - g Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
  - h Турау жүзі
  - i Илеу ілмегі
  - j Тілімше ұстағышы
    - (i) Кесу тілімшесі (жіңішке, ірі)
    - (ii) Ұсақтау тілімшесі (жіңішке, қатқыл)
    - (iii) Ұзыннан кесу тілімшесі
  - k Фри картобына арналған диск

**Алғаш рет қолданар кезде, барлық бөлшектерін тазалап алыңыз - «Күту және тазалау» тарауын қараңыз.**

## Басқару шамы

Құрылғы қуат көзіне қосылып тұрған кезде, бақылау шамы (1) оның күйін көрсетіп тұрады.

Басқару шамы	Құрылғы / Жұмыс күйі
Қызыл болып жыпықтағанда	Құрылғы қолданысқа дайын.
Бірыңғай жасыл	Құрылғы босатылды (ауыстырғыш босату түймесі басылған кезде) және оны қосуға болады
Бірыңғай қызыл	Қызып кету жайлы алдын-ала сақтандыру. Мотор бірте-бірте өшіп қалғанша, баяулай береді. Суығанша күтіңіз. Басқару шамы қызыл болып жыпықтай бастаған кезде, қайта қолдануға даяр екендігін білдіреді.

Жоғарғы жылдамдық тамақ мөлшері және ұзақ жұмыс істеу уақытына байланысты баяулап қалса да, әзірлеуді аяқтауға болады, бірақ содан кейін құрылғының суығанын күту қажет.

## Құрылғыны қалай қолдану керек

### Әртүрлі жылдамдықтарға арналған ақылды жылдамдық ауыстырғышы

Бір рет басу - барлық жылдамдықтар. Басқан сайын жылдамдық үдей түседі. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, араластыру және турау нәтижелері соғұрлым жылдам әрі жіңішке болады.

Бір қолмен жұмыс істеу: ақылды жылдамдық ауыстырғышы (3) құрылғыны қосу және жылдамдықты бір қолмен басқару мүмкіндігін береді.

#### Қол блендерін қолдану

Алғашқы қолданыс: Тасымалдау құлыбын мотор бөлігінен (4) қызыл белбеуді тартып ажыратыңыз.

128

## Қосу (A)

Құрылғы ақылды жылдамдық ауыстырғышын босатуға арналған қауіпсіздік түймесімен жабдықталған. Оны қауіпсіз түрде қосу үшін келесі қадамдарды орындаңыз:

- Қауіпсіздік түймесін (2) бас бармақпен басыңыз. Басқару шамы бірыңғай жасыл болып жанады.
- Ақылды жылдамдық ауыстырғышын дереу басып, қалаған жылдамдықты таңдаңыз. Есіңізде болсын: Егер ақылды жылдамдық ауыстырғышын 2 секунд ішінде баспасаңыз, қауіпсіздік мақсатында құрылғы қосылмайды. Басқару шамы қызыл болып жыпықтайды. Құрылғыны қосу үшін алғашқы қадамды қайта орындаңыз.
- Жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік түймесін басып тұру қажет емес.

## ActiveBlade саптамасы (B)

Қол блендері ActiveBlade саптамасымен жабдықталған, сол арқылы пышақ табақтың түбіне дейін ұзарады. Реттеулер араластыру мақсатында қажет болатын қысымға байланысты автоматты түрде жасалады. Әсіресе, шикі жеміс пен көкөністер сияқты қатты тағамды араластыру үшін қолайлы.

Тұздықты, дәмдеуіштерді, салат дәмдеуіштерін, көжелерді, бала тамақтарын, сусындарды, жеміс коктейльдерін және сүт коктейльдерін әзірлеуге қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

#### Құрастыру және қолдану

- ActiveBlade саптамасын (6) мотор бөлігіне салғанда, сырт еткен дыбыс естілуі тиіс.
- Араластыру үшін ActiveBlade саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін, құрылғыны жоғарыда көрсетілгендей қосыңыз.
- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ингредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз. ActiveBlade саптамасы түсірілген күшке байланысты төмендеп, жүзі ұзарады.
- Қолданыстан кейін, қол блендерін қуат көзінен суырып, ActiveBlade саптамасын ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.

#### Сақтандыру!

- Сұйықтықтар немесе ингредиенттер араластыру саптамасының жасыл сызығынан аспауы тиіс.
- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз.

Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.

- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.
- ActiveBlade саптамасымен кәстрөлдердің немесе қазандардың түбін сырып алмаңыз.

Рецепт мысалы: Майонез

250 г май (мысалы, күнбағыс майы),

1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы,

1–2 ас қасық сірке суы,

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.
- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша жоғарғы жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қол блендері жұмыс істеп тұрған уақытта, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз.

ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

## Араластырғыш жабдығы (B)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Араластырғышты (8b) беріліс қорабына (8a) бекітіңіз.
- Мотор корпусын құрастырылған араластырғыш қосымшасымен қатар қойып, сырт еткен дыбыс естілгенше екеуін қоса итеріңіз.
- Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор корпусын ажырату үшін босату түймелерін басыңыз. Содан кейін араластырғышты беріліс қорабынан тартып алыңыз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Араластырғышты сәл көлденең ұстап, сағат бағытымен қозғаңыз.
- Шашыратып алмас үшін, баяу бастаңыз және терең ыдыс пен терең таба қолданыңыз.
- Араластырғышты алдымен ыдысқа салыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын, араластырғыштың және араластыру ыдысының таза болуын және майлы болмауын тексеріңіз. Жұмыртқа ақуызының мөлшерін 4-тен асырмаңыз.

Рецепт мысалы: Шайқалған кілегей

400 ml суыған кілегей (құрамы кем дегенде 30% майлы, 4-8 °C)

- Баяу жылдамдықпен бастаңыз (ауыстырғышқа аздап қана күш салып) және шайқау барысында жылдамдықты ұлғайтыңыз (ауыстырғышқа салған күшті күшейтіп).
- Шайқау барысында тұрақтылау көлемге қол жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суыған кілегейді қолданыңыз.

## Пюре жабдығы (C)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Қолданар алдында

- Қатты немесе піспеген тағамды қолданбаңыз, себебі құрылғының бұзылуы мүмкін.
- Тастар немесе қатты заттарды алып тастаңыз; жемісті/көкөністі мыжу үшін, алдымен пісіріп, одан кейін суын төгіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Беріліс қорабын (9a) саптамаға (9b) сағат тілімен бұрап орнатыңыз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (9c) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Егер беріліс қорабы дұрыс орнатылмаса, қалақша орнында нық тұрмайды).
- Құрастырылған пюре жабдығын мотор корпусымен қатарлап қойып, екі бөлшекті біріктіріңіз. Жалғаңыз.
- Пюре жабдығын ингредиенттердің ішіне батырыңыз және құрылғыны қосыңыз.
- Пюре жабдығын жайлап жоғары-төмен қозғап, ингредиенттер қажетті консистенцияға жеткенше мыжыңыз.
- Ақылды жылдамдық ауыстырғышын жіберіңіз және пюре жабдығы айналуын толығымен тоқтатқанда ғана оны тағамнан алыңыз.
- Қолданыстан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Қалақшаны (9c) сағат бағытымен бұрап алыңыз.
- Пюре жабдығын мотор бөлігінен ажырату үшін бастау түймелерін басыңыз. Беріліс қорабын саптамадан сағат тіліне қарсы бұрап, ажыратып алыңыз.

Сақтандыру!

- Пюре жабдығын кәстрөлге салып, тікелей пеш үстіне қойып қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Кәстрөлді немесе аяқты тұрақты әрі тегіс жерге орнатыңыз және оны бос қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қолданым кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысының шетіне соғып қақпаңыз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.

- Нәтижесі жақсы болу үшін, әзірлеу барысында кәстрөлге немесе ыдысқа тағамды толтырмай салыңыз.
- Әр салымнан кейін кідірген жөн, үздіксіз қолдануға болмайды.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 4 минут күтіңіз.

#### Рецепт мысалы: Картоп пюресі

1 kg пісірілген картоп

200 ml жылы сүт

- Картопты ыдыстың ішіне салып, 30 секундтай мыжыңыз (ақылды жылдамдық ауыстырғыштың жылдамдығы 3/4)
- Сүтті қосыңыз. Тағы да 30 секунд мыжыңыз.

## Турау жабдығы (D)

(10) турауышы ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді D нұсқаулығынан қараңыз.

«hc» турауышын максималды қолдану уақыты: Мөлшері көп ылғалды ингредиенттер үшін 2 минут, ал құрғақ немесе қатты ингредиенттер үшін немесе < 100g мөлшері үшін 30 секунд. Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

#### Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы резеңке сақинасы (10d) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

#### Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- (10b) жүзі өте өткір! Оны әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз және абайлаңыз.
- Жүзді турау ыдысының (10c) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын (10a) жабыңыз.
- Турауыш пен мотор бөлігін (4) қатар қойып, оларды біріктіріңіз.
- Турауышты қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қаттылау тағамдарды (мысалы, пармезан ірімшігі) әрқашан жоғарғы жылдамдықпен тураңыз.

130

- Турап болған соң, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

#### Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдар үшін турау жабдығын қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

#### Рецепт мысалдары: Бал қосылған қара өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде):

50 g қара өрік

100 g қою бал

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Тоңазытқышқа 3°C температурамен 24 сағатқа қойыңыз.
- 1,5 секунд барынша жоғары жылдамдықпен араластырыңыз (Ақылды жылдамдық ауыстырғышын толығымен басыңыз).

## Тағам комбайны

Ас комбайнын (11) келесі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Турау, араластыру және жеңіл қамыр жасау;
- қамыр илеу (ең көп дегенде 250 g ұн);
- тілу, ұсақтау, ұзыншақтап кесу, фри картобын жасау.

#### Турау (E)

(11h) жүзін қолданып ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турауға болады.

Тағам мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді E нұсқаулығынан қараңыз.

#### Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмес үшін еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Шөптердің сабақтарын және жаңғақтардың қабығын алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы резеңке сақинасы (11g) турау ыдысының түбіне кигізілгенін тескеріңіз.

#### Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- (11h) жүзі өте өткір! Оны әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз және абайлаңыз.

- Жүзді табақшаның (11f) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Ыдысқа тағамдарды салыңыз. Қақпақты (11a) ыдыстың тұтқасының оң жағында орналасқан бекіткішіне (11e) тақап, белгілермен теңестіріңіз.
- Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілімен бұрап, бекітпесін сырт еткізіп жабыңыз.
- Мотор бөлігін (4) қосқышқа (11b) бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғап, итергішті (11c) мұржаға (11d) салыңыз.
- Комбайнды қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен тұтқасынан ұстап тұрыңыз.
- Турап болған соң, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.
- Қақпақ бекітпесін (11e) басып ұстаңыз. Бекітпені босату үшін қақпақты (11a) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді босату және алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

#### Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды турау үшін комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздегерге зақым келтіруі мүмкін.
- Комбайн ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

(11h) жүзін қолданып, құймақ қамыры сияқты жеңіл сұйық қамырды немесе 250 g ұнна аспайтын торт қоспасын әзірлеуге болады.

#### Рецепт мысалы: Құймақ қамыры

375 ml сүт  
250 g еленген ұн  
2 жұмыртқа

- Сүтті ыдысқа құйыңыз, содан кейін ұнды және жұмыртқаларды қосыңыз.
- Сұйық қамырды біркелкі болғанша жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

#### **Қамыр илеу (E)**

E суреті илеу ілмегінің (11i) қолданысына да қатысты пайдаланылады. Илеу ілмегі ашытқы немесе тәтті қамыр сияқты түрлі қамыр түрлерін әзірлеуге қолайлы.

#### Құрастыру және қолдану

- Илеу ілмегін ыдыстың (11f) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Табақты үнмен толтырыңыз (250 g асырмай), содан кейін сұйықтықтардан басқа ингредиенттерді қосыңыз.

- Ақылды жылдамдық ауыстырғышында  $\frac{3}{4}$  жолақша күшін таңдап, құрылғыны қосыңыз.
- Мотор қосылып тұрғанда сұйықтықты қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз. ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Илеу уақытының ұзақтығы: 1 минут, содан кейін мотор суығанша 10 минут күтіңіз.

#### Рецепт мысалы: Пицца қамыры

250 g еленген ұн  
 $\frac{1}{2}$  шай қасық тұз  
 $\frac{1}{2}$  шай қасық құрғақ ашытқы  
5 ас қасық зәйтүн майы  
150 ml су (жылы).

- Судан басқа барлық ингредиенттерді ыдысқа салыңыз және илей бастаңыз.
- Мотор қосылып тұрғанда сұйықтықты қақпақтың мұржасы арқылы құйыңыз.

#### Рецепт мысалы: Тәтті қамыр

250 g еленген ұн  
170 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене бөлшектер)  
80 g қант  
1 ванилин қанты  
1 шағын жұмыртқа  
1 шымшым тұз

- Сары май мен қантты ыдысқа салып, илей бастаңыз. Жақсы нәтижеге жету үшін суық сары майды қолданыңыз.
- Ұнды және қалған ингредиенттерді қосыңыз.
- Шамадан тыс илеуден қамыр тым жұмсақ болып кетеді. Қамыр доп пішініне келгеннен кейін илеуді тоқтатыңыз.
- Жалғастырмас бұрын қамырды тоңазытқыштың ішінде бір жарым сағат бойы суытыңыз.

#### **Тілу / үгу / ұзыншақтап кесу / фри картобы (F)**

Шикі жемістер мен көкөністерді жіңішке қылып кесу үшін жіңішке және қатқыл кесу тілімшелерін (i) қолданыңыз; мысалы: қияр, пияз, саңырауқұлақ, алма, сәбіз, шалқан, картоп, цукини және орамжапырақ.

Алма, сәбіз, картоп, қызылша, орамжапырақ және сыр сияқты тағамдарды (жұмсақтығы орташа) ұсақтау үшін жіңішке және қатқыл ұсақтау тілімшелерін (ii) қолданыңыз.

Жемістер мен көкөністерді ұзыншақтап кесу үшін арнайы тілімшелерді (iii) қолданыңыз.

Фри картобын әзірлеу үшін фри картобына арналған дискіні (11k) қолданыңыз.

Ұсынылған жылдамдықтарды F нұсқаулығынан қараңыз.

#### Құрастыру және қолдану

- Кесу / ұсақтау / ұзыннан кесу үшін тілімшені тілімше ұстағышының (11j) ішіне орнатыңыз

және орнына бекітіңіз. Құрастырылған тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні табақтың орталық білігіне салып, орнына бекітілгенше бір рет бұраңыз.

- Қақпақты ыдыстың тұтқасының оң жағында орналасқан бекіткішіне тақап кигізіңіз.
- Қақпақты бекіту үшін оны сағат тілімен бұрап, бекітпесін сырт еткізіп жабыңыз.
- Мотор бөлігін қосқышқа бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғаңыз және тағамды мұржа ақылы салыңыз.
- Фри картобының нәтижесі жақсы болу үшін, моторы өшіп тұрған күйінде мұржадан 3-4 картоп кесегін салыңыз (көлеміне байланысты).
- Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрғанда, мұржаға қолыңызды ешуақытта тигізбеңіз. Тамақты қозғау үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.
- Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор корпусын ажырату үшін босату түймелерін басыңыз.
- Қақпақты бекітпесін басып ұстаңыз. Бекітпені босату үшін қақпақты сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні абайлап алып шығыңыз. Тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.
- Тілімшені алу үшін тілімше ұстағышының түбінен шығып тұрған бір ұшын итеріңіз.

## Күту және тазалау (G)

- Қол блендерін қолданғаннан кейін, оны әрқашан мұқият тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) немесе беріліс қораптарын (8а, 9а) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (11а) ағып жатқан судың астына қойып, шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттектерді қолданбаңыз.
- Жақсылап тазалау үшін, табақтардың түбіндегі сырғуға қарсы резеңке сақиналарын алып қойсаңыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), жабдықтардың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өнім қолданыстан шыққанда басқа үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Еліңіздегі Braun 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.

## ЕАС

Шырынсыққыш,  
Multi Quick 9  
Тип 4200  
230–240 Кернеу, 50–60 Гц,  
1000 Ватт

Румынияда жасалған үшін  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Германия Заңды өндіруші:  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Карл-Урих-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» ААК, Ресей, 127055,  
Москва қаласы, Сущёвская көшесі,  
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешімі
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

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.
- 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.

### 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 для кухонного комбайна на 1500 мл «fp»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Муфта для соединения с моторным блоком
  - c Толкатель
  - d Загрузочная трубка
  - e Фиксатор крышки
  - f Чаша кухонного комбайна
  - g Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
  - h Нож-измельчитель
  - i Крюк для теста
  - j Держатель вставки

- (i) Вставка для нарезки (тонкой, крупной)
- (ii) Вставка для измельчения (тонкого, грубого)
- (iii) Вставка для нарезки соломкой
- к Диск для картофеля фри

**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 охладиться. 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 охладиться.

## 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 насадкой-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.
- Главными 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 (9с), 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)

Измельчитель (10) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

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) присоединено к дну чаши измельчителя.

#### Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Нож (10b) очень острый! Всегда держите устройство за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (10c). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (10a).
- 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 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.
- Использование чаши измельчителя в микроволновой печи запрещается!

#### 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).

## Насадка для кухонного комбайна

Аксессуары для кухонного комбайна (11) идеально подходят для:

- измельчения, смешивания и замешивания легкого теста;
- замешивания теста (с использованием макс. 250 г муки);
- нарезки ломтиками, измельчения, нарезки соломкой и приготовления картофеля фри.

### Измельчение (E)

С помощью ножа (11h) можно измельчать мясо, твердый сыр, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры и орехи.

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

### Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить измельчение.
- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Удалите веточки из зелени, очистите орехи.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (11g) присоединено к дну чаши комбайна.

### Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Нож (11h) очень острый! Всегда держите устройство за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши (11f). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в чашу. Установите крышку (11a) на чашу таким образом, чтобы фиксатор (11e) был расположен справа от ручки чаши, и совместите с метками.
- Чтобы зафиксировать крышку, поверните ее по часовой стрелке; при блокировке фиксатора раздастся щелчок.
- Вставьте моторный блок (4) в муфту (11b) таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Включите прибор в сеть и вставьте толкатель (11c) в загрузочную трубку (11d).
- Для задействования кухонного комбайна включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу кухонного комбайна – другой.
- По окончании измельчения выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e) и удерживайте его. Поверните крышку (11a)

против часовой стрелки, чтобы разблокировать фиксатор.

- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь и разблокировать нож, слегка поверните его, а затем стяните.

### Осторожно!

- Не используйте насадку для кухонного комбайна для измельчения 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.
- Использование чаши кухонного комбайна в микроволновой печи запрещается!

С помощью ножа (11h) можно также взбивать легкое тесто, например, блинное или готовую смесь для кекса с использованием до 250 г муки.

### Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов

375 г молока  
250 г просеянной муки  
2 яйца

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

### Замешивание теста (E)

Рис. E также может служить инструкцией для использования крюка для теста (11i). Крюк для теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например, дрожжевого или сдобного.

### Сборка и эксплуатация

- Поместите крюк для теста на центральный штифт чаши (11f). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Засыпьте в чашу муку (макс. 250 г), затем добавьте другие ингредиенты, за исключением жидкостей.
- Включите прибор, нажимая бесступенчатый переключатель скорости на  $\frac{3}{4}$ .
- Добавьте жидкости через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.  
ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальная продолжительность замешивания: 1 минута – затем дайте двигателю остыть в течение 10 минут.

### Пример рецепта: Тесто для пиццы

250 г просеянной муки  
 $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли  
 $\frac{1}{2}$  ч. ложки сухих дрожжей

5 ст. ложек оливкового масла  
150 мл воды (слегка теплой)

- Поместите все ингредиенты кроме воды в чашу и начните замешивать.
- Добавьте воду через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.

#### Пример рецепта: Сладкая сдоба

250 г просеянной муки  
170 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)  
80 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
1 маленькое яйцо  
1 щепотка соли

- Поместите масло и сахар в чашу и начните замешивать. Для получения хороших результатов используйте холодное масло.
- Добавьте муку и остальные ингредиенты.
- Чрезмерный замес теста приводит к тому, что оно будет недостаточно плотным. Перестаньте замешивать, когда тесто образует шарообразную форму.
- Охладите тесто в холодильнике в течение получаса перед дальнейшим использованием.

#### Нарезка ломтиками / измельчение / нарезка соломкой / картофель фри (F)

Используйте вставки для тонкой и грубой нарезки (i), чтобы нарезать сырые фрукты и овощи на тонкие ломтики; например, для огурцов, лука, грибов, яблок, моркови, редиски, картофеля, кабачков и капусты.

Используйте вставки для тонкой и грубой нарезки (ii) для нарезки таких продуктов, как яблоки, морковь, картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней мягкости).

Используйте вставку для нарезки соломкой (iii) для приготовления соломки из фруктов и овощей.

Диск для картофеля фри (11k) предназначен для приготовления картофеля фри.

Рекомендации по скорости см. в графической инструкции по применению F.

#### Сборка и эксплуатация

- Для выполнения нарезки ломтиками / измельчения / нарезки соломкой поместите вставку в держатель вставки (11j) и зафиксируйте. Поместите собранный держатель вставки или диск для картофеля фри на центральный штифт чаши и поверните, чтобы он зафиксировался.
- Установите крышку на чашу таким образом, чтобы фиксатор был расположен справа от ручки чаши.
- Чтобы зафиксировать крышку, поверните ее по часовой стрелке; при блокировке фиксатора раздастся щелчок.

- Вставьте моторный блок в муфту таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Включите прибор в сеть и загружайте продукты, подлежащие обработке, в загрузочную трубку.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении картофеля фри поместите 3-4 картофелины (в зависимости от размера) в загрузочную трубку крышки при выключенном двигателе.
- Включите прибор, чтобы начать приготовление. Не помещайте руки в загрузочную трубку, когда прибор включен. Для загрузки продуктов всегда используйте толкатель.
- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора, чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки и удерживайте его. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы разблокировать фиксатор.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките держатель вставки или диск для картофеля фри перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы снять держатель вставки или диск для картофеля фри, слегка поверните его, а затем стяните.
- Для того чтобы снять вставку, поднимите конец вставки, который выступает в нижней части держателя вставки.

#### **Уход и очистка (G)**

- 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) 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).



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

Румынияда жасалган үшін  
De'Longhi Braun 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. Суцневская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

## 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.