

BRAUN

MultiQuick 7



Type HB701AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

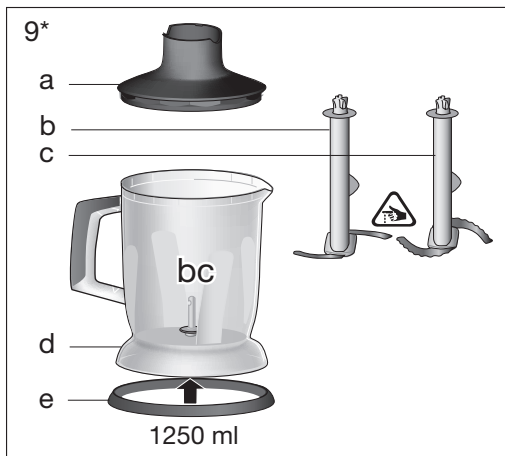
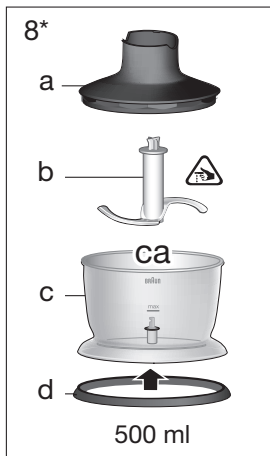
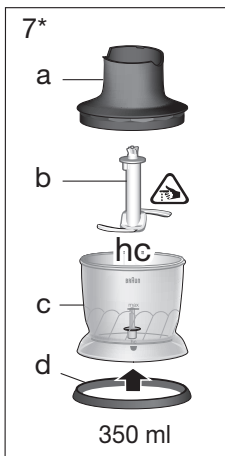
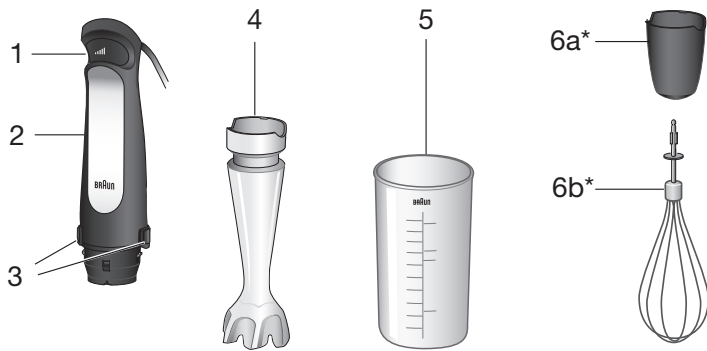
Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	37
Svenska	40
Suomi	43
Polski	46
Český	50
Slovenský	53
Magyar	56
Hrvatski	60
Slovenski	63
Türkçe	66
Română (RO/MD)	70
Ελληνικά	74
Қазақша	78
Русский	82
Українська	87
عربي	93

© Copyright 2018. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

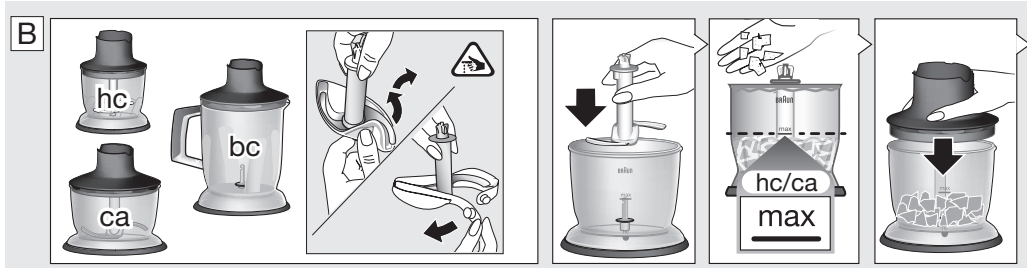
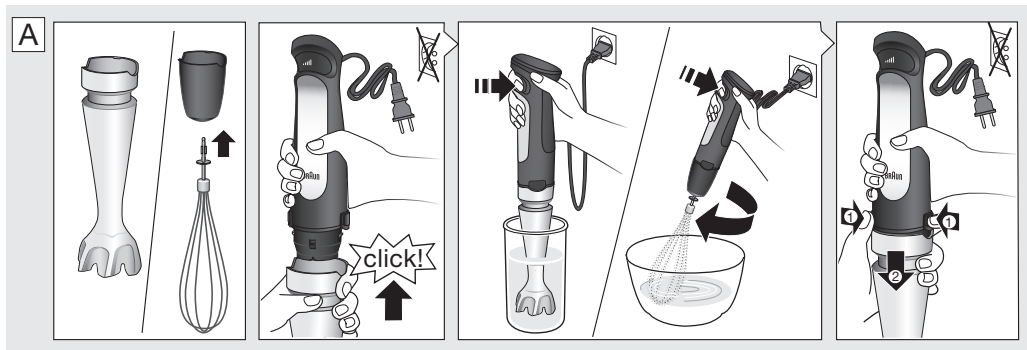
5722113444_01/07.19

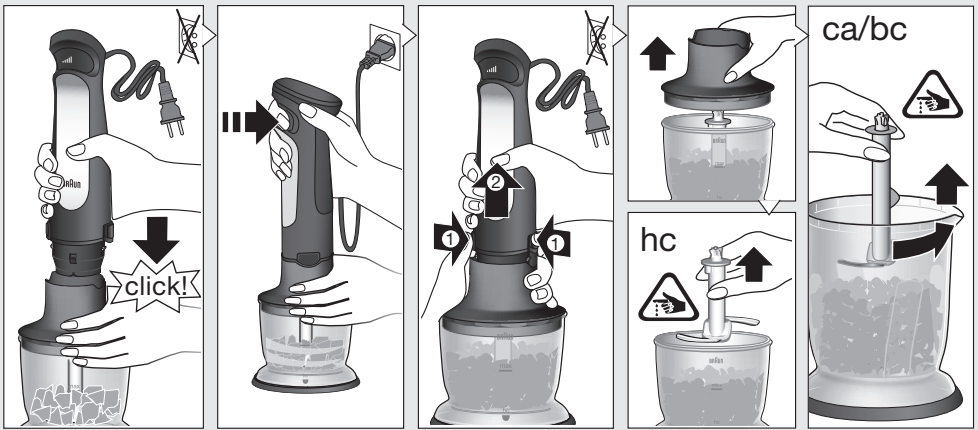
MQ 7000x-7025x-7035x-7045x INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR





* certain models only





max.	100g	10g	90g +	50g	7	80g	80g	100g
speed								
⌚ sec.	15	5	45	5	5	10	5	10

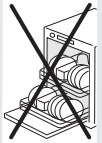
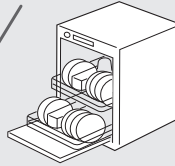
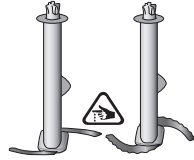
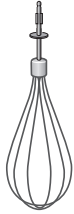


max.	300g	200g	20g		200g	20	200g	300g	350g
speed									
⌚ sec.	20-30	20-30	20		8	20	15	25	30



max.	400g	200g	30g	150g + 700ml	250g	30	250g	350g	400g
speed									
⌚ sec.	30	20-30	15	60 + 15	15	15	15	15	20

C




English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before Use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.

- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

- 1 Smartspeed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 ActiveBlade shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 7 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 8 500 ml chopper accessory «ca»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 9 1250 ml chopper accessory «bc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Ice blade
 - d Chopper bowl
 - e Anti-slip rubber ring

Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

How to Use the Appliance

Smartspeed Switch for Variable Speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed. The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (1) allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

ActiveBlade Shaft (A)

The hand blender is equipped with an ActiveBlade shaft, which enables the knife extend to the bottom of the bell. The adjustment is made automatically by pressure required in blending tasks, especially suited to mix hard foods e.g raw fruits and vegetables.

It is also perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the highest speed.

Assembly and Operation

- Attach the ActiveBlade shaft (4) to the motor part until it clicks.
- Place the ActiveBlade shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on as described above.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion. Depending on the pressure applied, the ActiveBlade shaft will depress and blade will extend.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the ActiveBlade shaft.

Caution

- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the ActiveBlade shaft.
- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not scratch the ActiveBlade shaft over the bottom of pans and pots.

Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

Assembly and Operation

- Attach the whisk (6b) to the gearbox (6a).
- Align the motor part with the assembled whisk accessory and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.

Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

Recipe Example: Whipped Cream

400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C)

- Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Chopper Accessory (B)

The choppers (7/8/9) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «hc» chopper (7) for fine results. It is not suitable for meat.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Use the «ca» and «bc» chopper (8/9) for larger quantities and for hard foods.

Furthermore, the «bc» chopper offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter, meat or crushed ice.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (7d/8d/9e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (7b/8b/9b/9c) are very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (7c/8c/9d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (7a/8a/9a).
- For ice crushing, use the special ice blade (9c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (9d).
- Align the chopper with the motor part (2) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade slightly turn it then pull it off.

Caution

- Do not use the chopper accessories (7/8/9) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Only the «bc» chopper accessory (9) with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

«bc» Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk
250 g plain flour
2 eggs

- Pour milk into the «bc» bowl, then add flour and finally the eggs.

- Using full speed, mix the batter until smooth.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

- 50 g prunes
75 g creamy honey
70ml water (vanilla-flavoured)
- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
 - Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
 - Add 70ml water (vanilla-flavoured).
 - Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed switch).

Care and Cleaning (C)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Do not immerse the motor part (2) or gearboxes (6a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (8a/9a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling: 02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.


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.

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.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- Құрылғы қараусыз қалған кезде және оны құрастыру, бөлшектеу, тазалау және сақтау алдында әрқашан өшіріңіз және тоқ көзінен ажыратыңыз.
- 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.
- Аспапты осы нұсқаулықта суреттелген қолданылу мақсатынан басқа мақсатта пайдалануға болмайды. Дұрыс пайдаланбау адамның жарақат алуына себеп болуы мүмкін.
- 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.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар
- Мотор бөлігі
- EasyClick Plus босату түймелері
- ActiveBlade саптамасы
- Өлшеуіш ыдысы
- Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 350 ml турау жабдығы «hc»
 - a Қақпақ
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 500 ml турау жабдығы «ca»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 1250 ml турау жабдығы «bc»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Мүз жарғыш
 - d Турау ыдысы
 - e Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

Орауын ашу

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

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 (1) құрылғыны қосу және жылдамдықты бір қолмен басқару мүмкіндігін береді.

ActiveBlade саптамасы (A)

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 (4) 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.
- Пайдаланғаннан кейін қол блендерін қуат көзінен суырыңыз да, ActiveBlade білігін ажырату үшін EasyClick Plus босату түймелерін (3) басыңыз.

Сақтандыру

- Сұйықтықтар немесе ингредиенттер араластыру саптамасының жасыл сызығынан аспауы тиіс.
- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыху 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 g 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 турбо жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша жоғарғы жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қол блендері жұмыс істеп тұрғанда, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз. ЕСІНІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

Араластырғыш жабдығы (A)

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

Құрастыру және қолдану

- Араластырғышты (6b) беріліс қорабына (6a) бекітіңіз.
- Мотор бөлігін құрастырылған араластырғыш қосымшасымен қатар қойып, сырт еткен дыбыс естілгенше екеуін итеріңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын 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 үлкенірек және тұрақтылау көлемге көл жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суыған кілегейді қолданыңыз.

Турау жабдығы (B)

(7/8/9) турауыштары қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

Жақсы нәтиже үшін «hc» турауышын (7) қолданыңыз. Ол етке жарамайды.

„hc» турауышы үшін ингредиенттердің мөлшерін максималды сызығынан асырмаңыз.

«hc» турағышын ең ұзақ қолдану уақыты:

Ылғалды ингредиенттердің үлкен мөлшері үшін 1 минут, құрғақ немесе қатты ингредиенттер үшін 30 секунд.

ЕСКЕРТПЕ: қайтадан пайдалану алдында кемінде 3 минут аралық қалдырыңыз (ақауларды болдырмау үшін). Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

Мөлшері көп тағам үшін және қатты тағамдар үшін «са» және «bc» турауыштарын (8/9) қолданыңыз.

Оған қоса «bc» турауышы (9) коктейльдерді, сусындарды, пиорелерді, сұйық қамырды немесе ұнтақталған мұзды әзірлеу сияқты қосымша мүмкіндіктерді ұсынады.

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

Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина (7d/8d/9e) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- Жүздері (7b/8b/9b/9c) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.

- Жүзді турау табақшасының (7c/8c/9d) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (7a/8a/9a).
- Мұзды ұнтақтау үшін мұзға арналған арнайы жүзді (9c) қолданыңыз және турау ыдысына (9d) 7 мұз шаршысынан артық салмаңыз.
- Турауыш пен мотор бөлігін (2) 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.
- Турап болған соң қуат көзінен суырып, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus батырмаларын (3) 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 дөңдері, дөңдер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін турау жабдықтарын (7/8/9) турау жүздерімен қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Тек қана «bc» турау жабдығы (12) мен арнайы мұз ұнтақтауға арналған жүзді ғана мұз шаршыларын ұнтақтау үшін қолдануға болады.
- Аспапты ыстық тағамды езу үшін пайдаланған кезде, сұйықтықтың қайнап тұрмағанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

«bc» рецепт мысалы: Құймақ қамыры

375 ml сүт

250 g еленген ұн

2 жұмыртқа

- Сүтті «bc» ыдысына құйыңыз, содан кейін ұнды және жұмыртқаларды қосыңыз.
- Қоспаны «I» жылдамдығымен біркелкі болғанша араластырыңыз.
- Сұйық қамырды біркелкі болғанша жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде)

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 ml су (ваниль дәмі бар)

«hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.

Тоңазытқышқа 3°C температурамен 24 сағатқа қойыңыз.

70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).

Ең жоғары жылдамдықпен 1,5 секунд тураңыз (Ақылды жылдамдық ауыстырғышын толығымен басыңыз).

Күту және тазалау (C)

- Қол блендерін және жарамды қосалқы құралдарды бірінші рет пайдаланудан кейін әрқашан мұқият және әрбір пайдаланудан кейін сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
- Мотор бөлігін (2) немесе беріліс қораптарын (6а) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (8а/9а) 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 заттерді 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.

EAEC

Үлгі	MQ 7000x-7045x
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	850 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Германия Занды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

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

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

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


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.

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.
- В целях предотвращения опасных ситуаций, при повреждении сетевого шнура он подлежит замене, выполняемой производителем, сотрудником сервисной службы компании-производителя или специалистом соответствующей квалификации.

- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить его и отсоединить от розетки.
- 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.
- Использование прибора не по целевому назначению, указанному в настоящем руководстве, строго воспрещается. Любое использование не по назначению может стать причиной травм.
- 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».

Детали и принадлежности

- Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости
- Моторный блок
- Кнопки фиксатора EasyClick Plus
- Стержень ActiveBlade
- Мерный стакан
- Насадка-венчик
a Редуктор
b Венчик
- Насадка-измельчитель на 350 мл «hc»
a Крышка
b Нож-измельчитель
c Чаша измельчителя
d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- Насадка-измельчитель, 500 мл «са»
a Крышка (с передаточным механизмом)
b Нож-измельчитель
c Чаша измельчителя
d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

- 9 **Насадка-измельчитель, 1250 мл «са»**
а Крышка (с передаточным механизмом)
б Нож-измельчитель
с Нож для колки льда
д Чаша измельчителя
е Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

Распаковка

Достаньте устройство из коробки. Удалите все элементы упаковки. Удалите с устройства все присутствующие на нем этикетки (не удалять заводскую табличку).

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 (1) дает возможность включить прибор и регулировать скорость одной рукой.

Стержень ActiveBlade (A)

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 (4) 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 вдавливается и выдвигается нож.

- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (3), 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 вышеуказанном порядке.
 - Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости Turbo до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
 - 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 (A)

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

Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (6b) к редуктору (6a).
- 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 EasyClick Plus, 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 большой объем и более стабильную консистенцию.

Насадка-измельчитель (B)

Измельчители (7/8/9) идеально подходят для измельчения твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

Для тонкого измельчения предназначен измельчитель «hc» (7). Он не подходит для измельчения мяса.

Ингредиенты для измельчителя «hc» не должны выходить за отметку максимального уровня. Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 1 минута для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов. ПРИМЕЧАНИЕ: во избежание сбоя интервал между применениями должен составлять минимум 3 минуты. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

Используйте измельчители «са» и «bc» (8/9) для обработки большего количества или твердых продуктов.

Кроме того, измельчитель «bc» (9) 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 B.

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 (7d/8d/9e) присоединено к дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Ножи (7b/8b/9b/9c) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (7c/8c/9d). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (7a/8a/9a).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (9c); в чашу измельчителя (9d) можно помещать до 7 кубиков льда.
- Совместите измельчитель с моторным блоком (2) 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 EasyClick Plus (3), 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 (7/8/9) 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» (9) со специальным ножом для колки льда может использоваться для измельчения кубиков льда.
- В случае использования устройства для приготовления пюре из горячих продуктов удостоверьтесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- 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 скорости «I» размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.
- На полной скорости размешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков.

„hc» Пример рецепта: Чернослива с медом (начинка или спред для блинчиков)“

50 г чернослива
75 г крем-меда

- 70 мл воды (приправленной ванилью)
- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослива и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 1,5 секунд на максимальной скорости (нажав бесступенчатый переключатель скорости до упора).

Уход и очистка (C)

- Всегда тщательно очищайте ручную блендер и соответствующие аксессуары водой и мощным средством перед первым применением и после каждого использования.
- Не погружайте моторный блок (2) или редукторы (6a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (8a/9a) 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.

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).

ЕАС

Модель	MQ 7000x-7045x
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	850 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Румынии для
De'Longhi Braun Haushold GmbH Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

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

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