

BRAUN

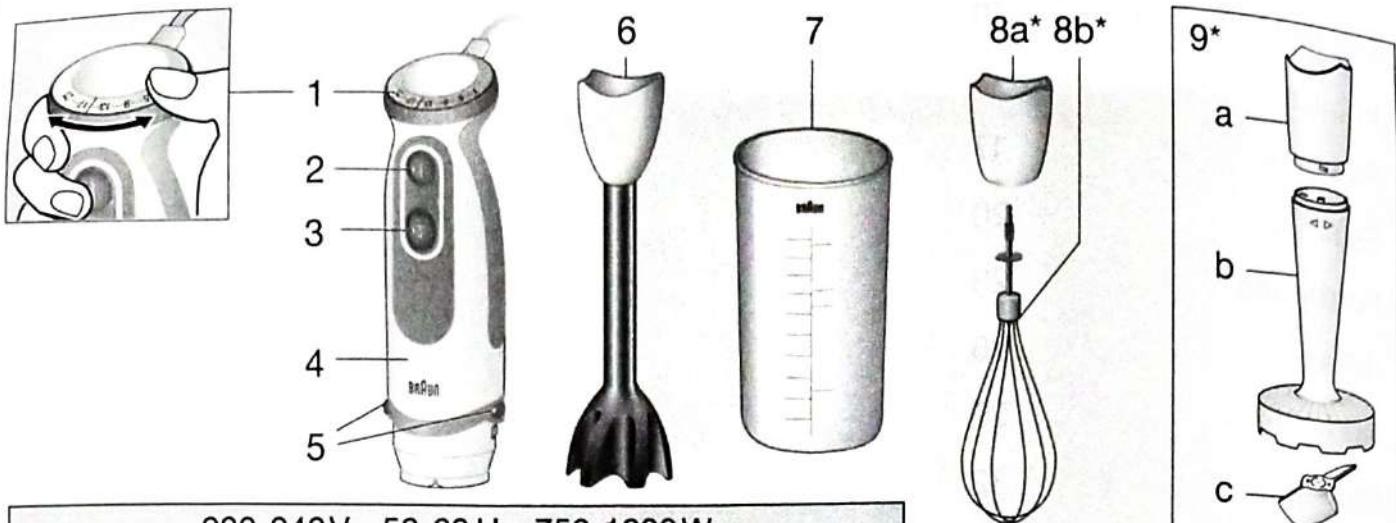
MultiQuick 5 Vario



Type 4191

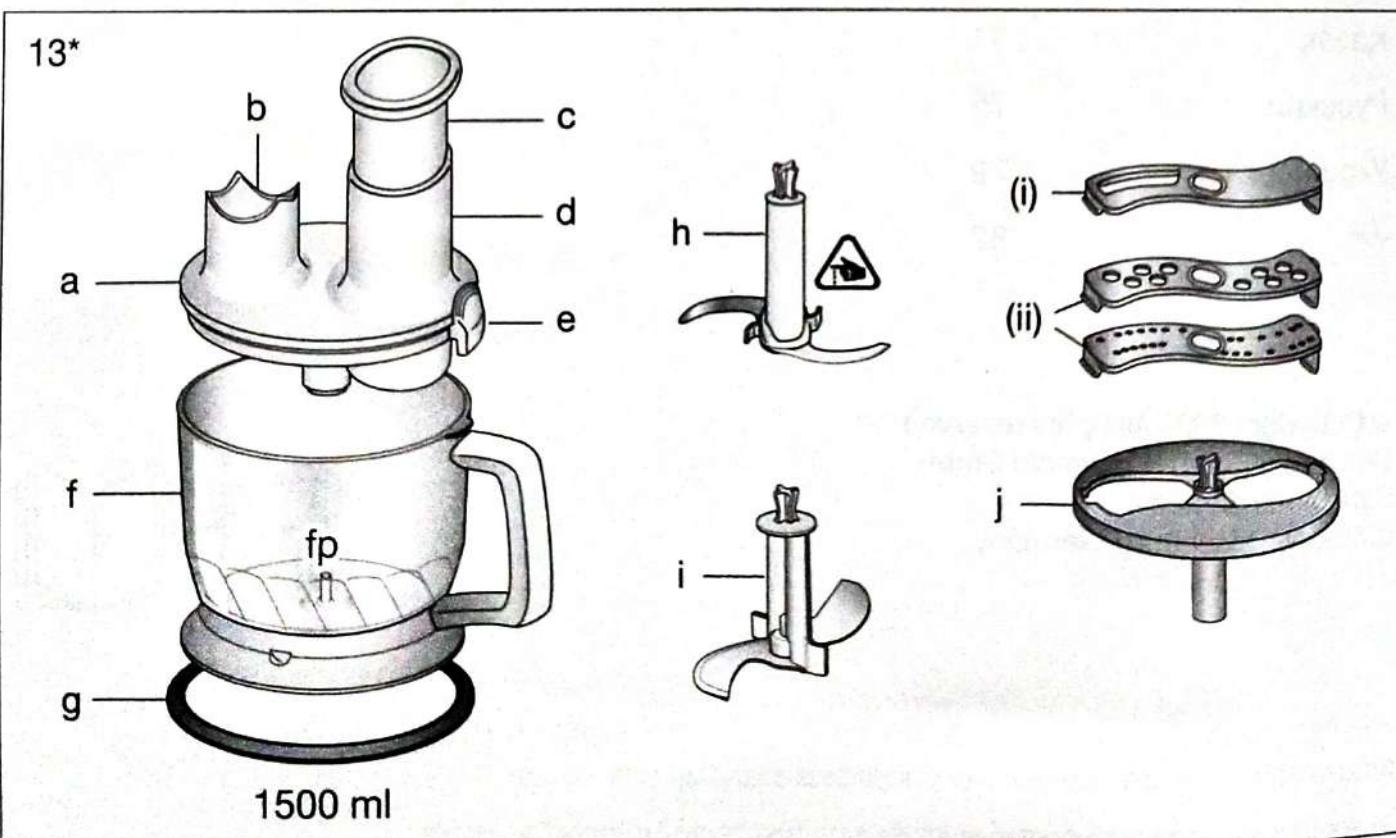
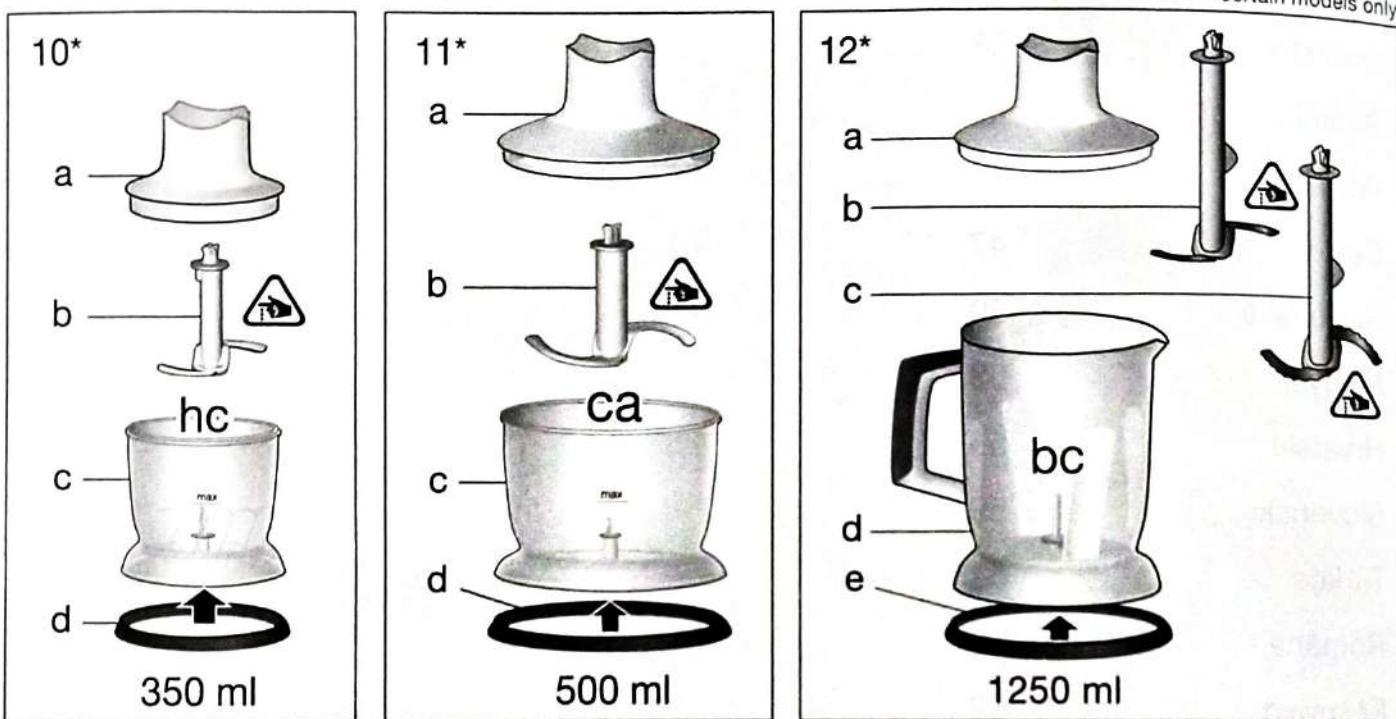
Register your product
www.braunhousehold.com/register

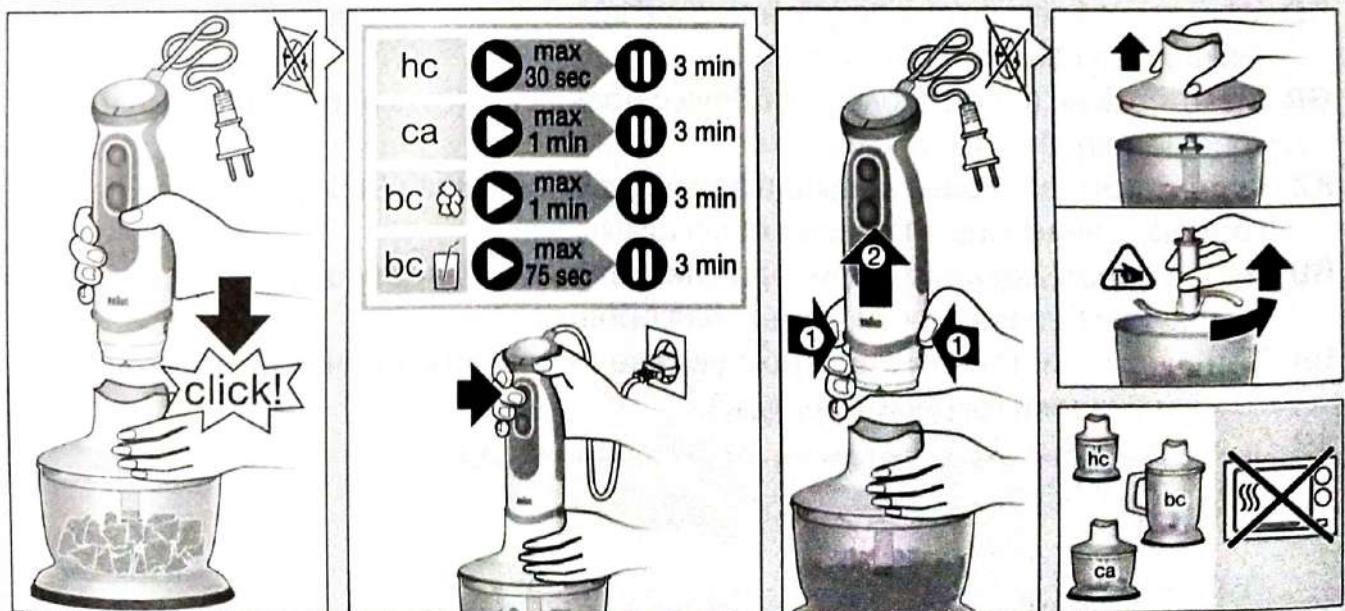
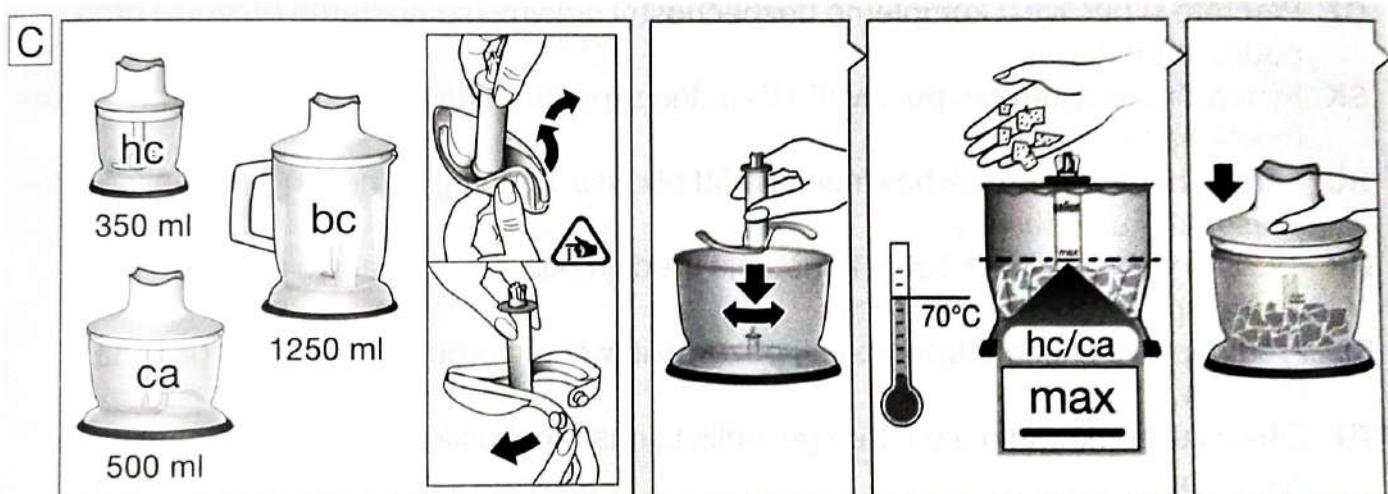
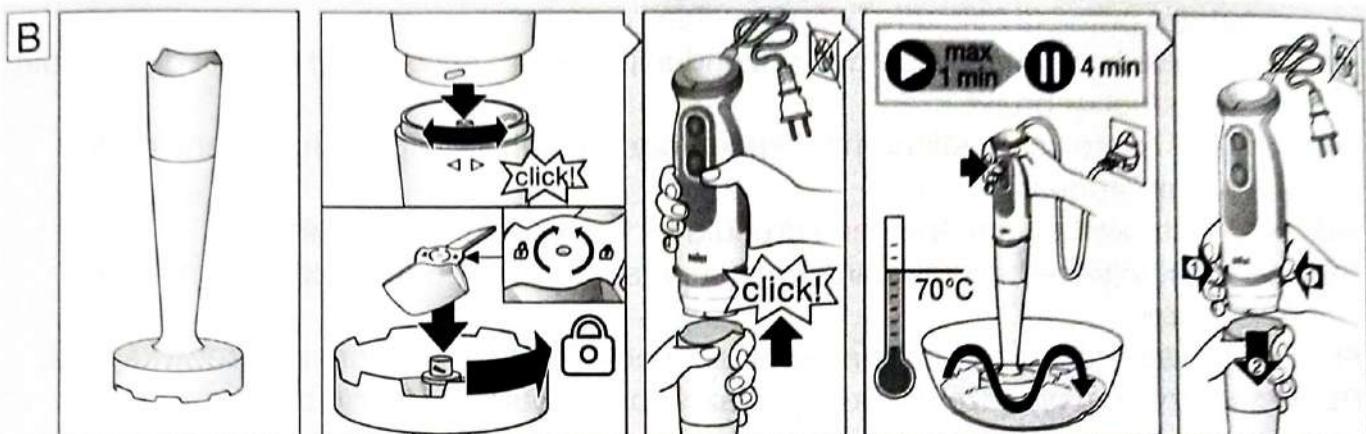
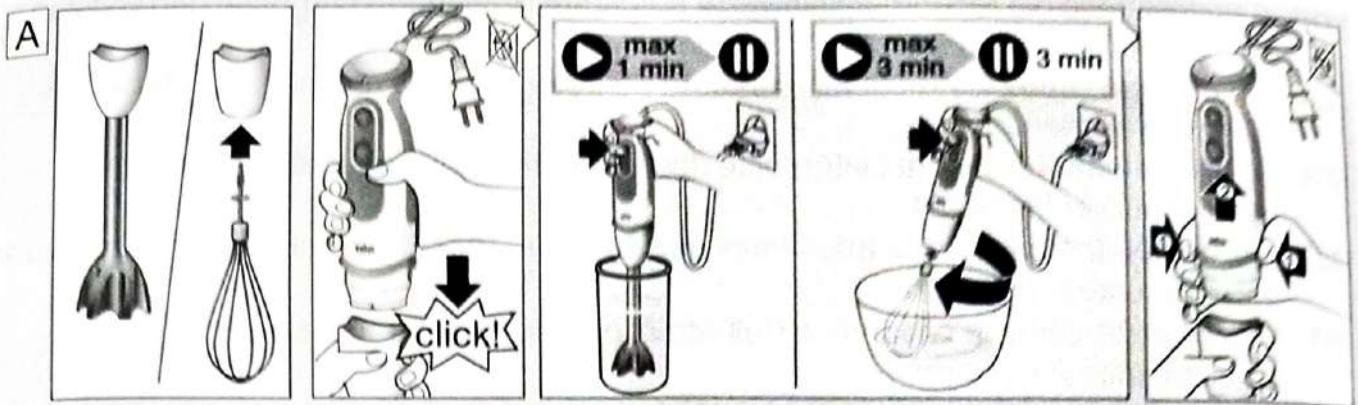
Hand blender



220-240V~ 50-60 Hz 750-1000W

*certain models only







350 ml

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



500 ml

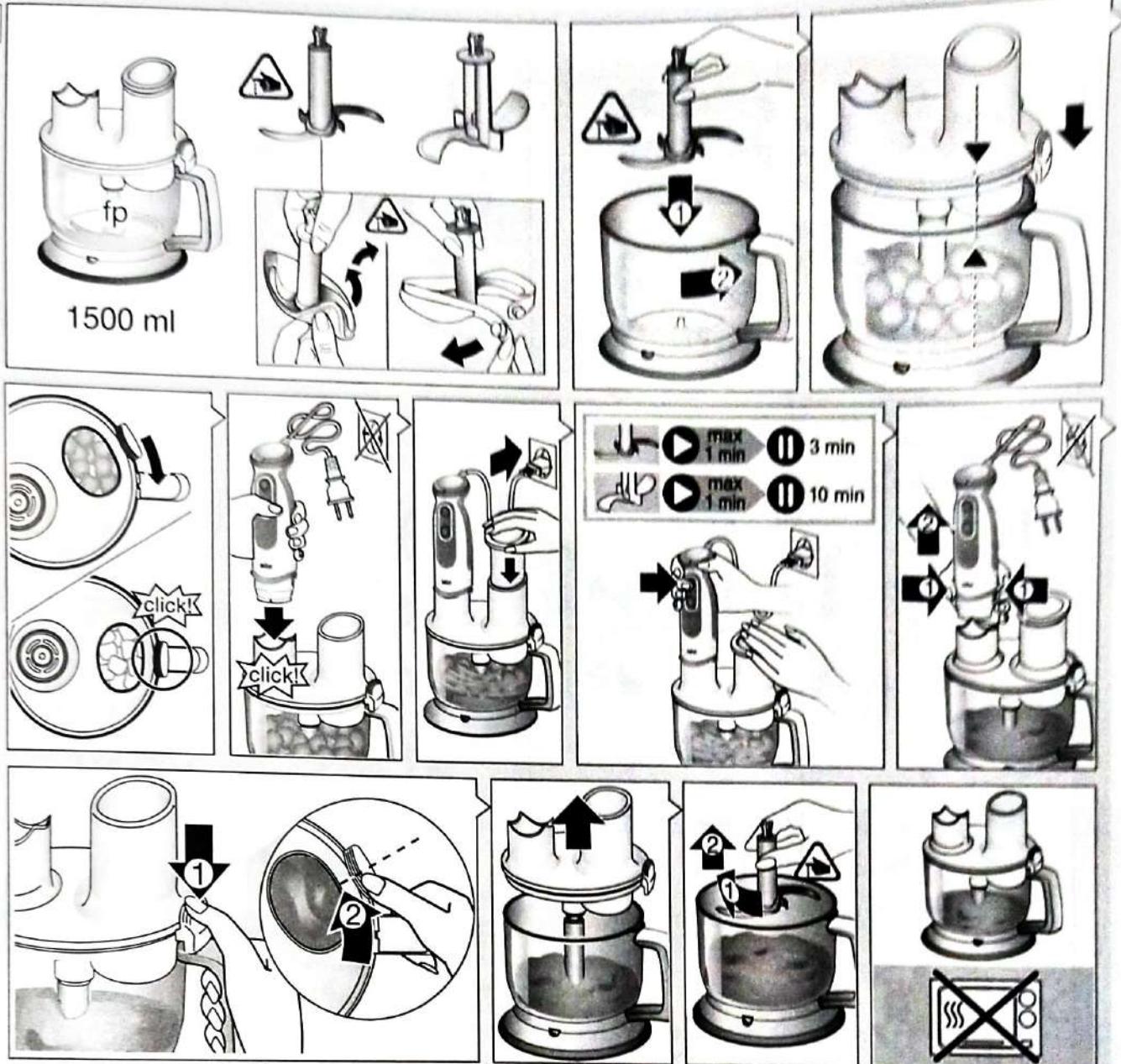
		Parmesan								
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g		
	15-30	30	10	20	20	15	25	30		
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		



1250 ml

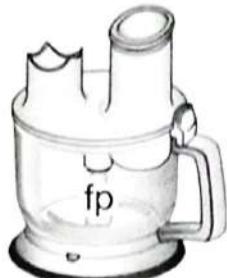
		Parmesan								
max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	7
	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15	10-15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13 - 17	13 - 17		
	turbo	turbo		turbo		+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo		turbo

D

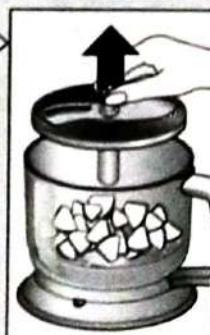
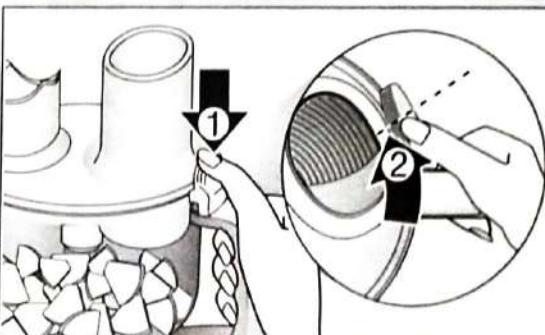
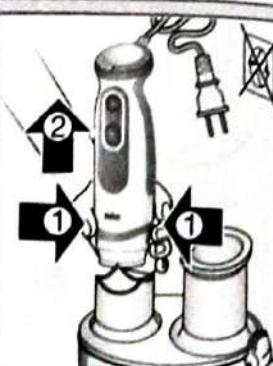
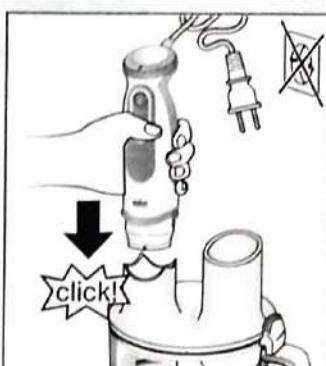
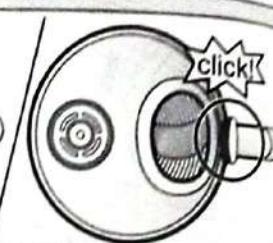
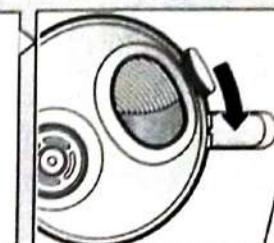
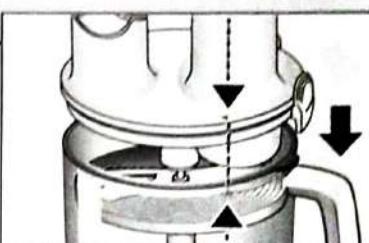
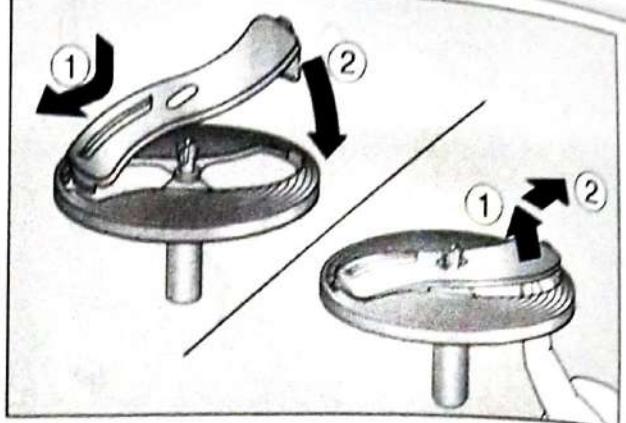


			Parmesan									
			2cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g	
(L) sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60	
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21	8 - 13		
	turbo	turbo		turbo		+5 sec turbo	+5 sec turbo			turbo	turbo	

E

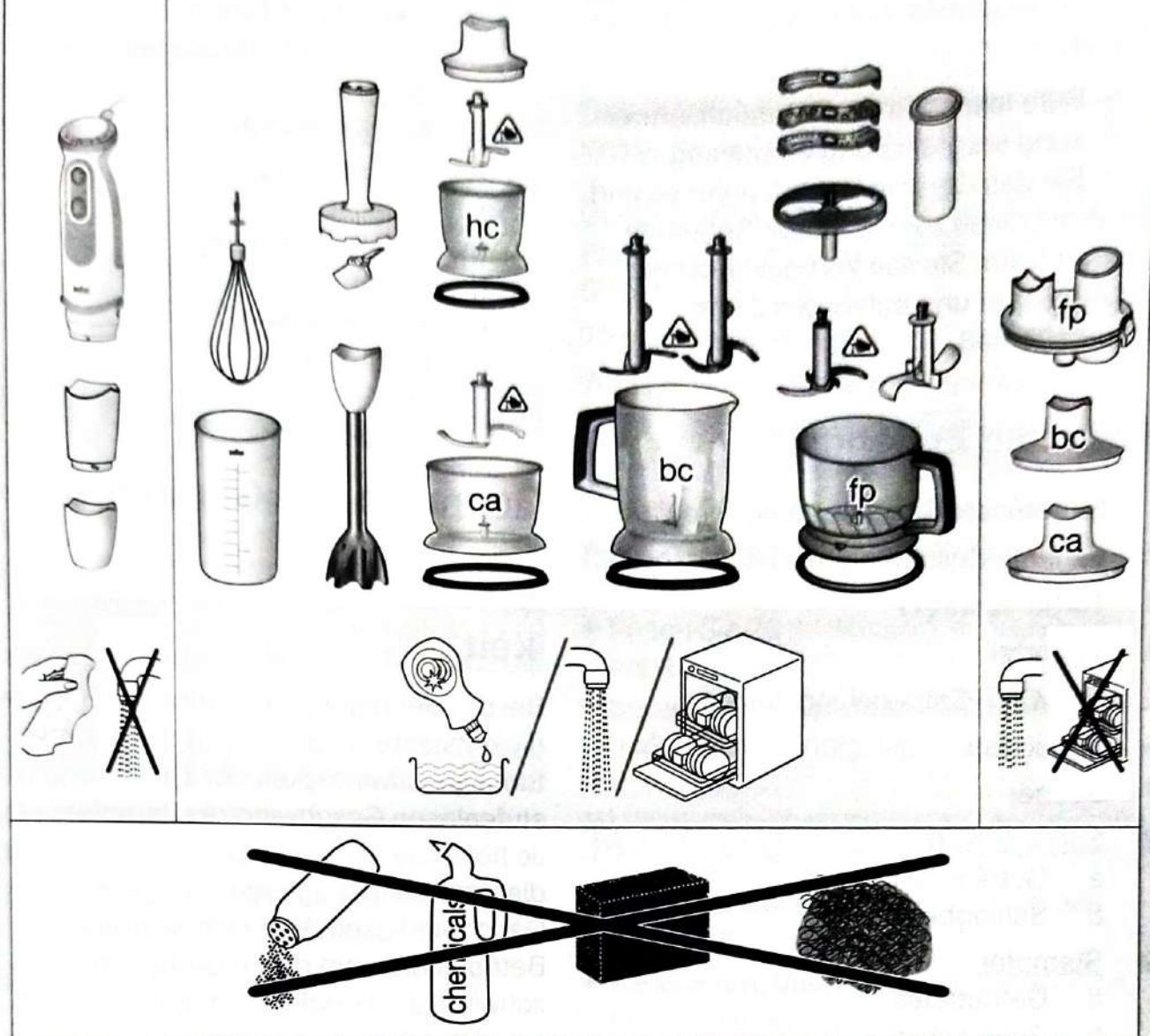


1500 ml



	1 - 9	1 - 9	13 - 17	9 - 13	13 - 21	9 - 13	9 - 13
	1 - 9	1 - 9			13 - 21	9 - 13	9 - 13
						13 - 21	turbo

F



Пюре жабдығы

 Күрүлғыны пайдалану алдында пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз. Бүкіл орауыш пен жапсырмаларды алып, тиісті түрде қоқысқа лақтырыңыз.

Бөлшектер және керек-жараптар

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т үмесі (on/off)
- 3 Turbo т үмесі (T)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Басып-босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 9 Пюре жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Пюре саптамасы с Қалақша
- 10 350 ml турау жабдығы «hc»
 - a Қақпақ
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резенке сақинасы
- 11 500 ml турау жабдығы «са»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резенке сақинасы
- 12 1250 ml турау жабдығы «bc»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Мұз жарғыш
 - d Турау ыдысы
 - e Сырғуға қарсы резенке сақинасы
- 13 1500 ml ас комбайны «fp»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Мотор бөлігінің қосқышы

- c Итергіш
- d Мұржа
- e Қақпақ бекітпесі
- f Тағам комбайнының ыдысы
- g Сырғуға қарсы резенке сақинасы
- h Турау жүзі
- i Илеу ілмегі
- j Тілімше ұстағышы
 - (i) Кесу тілімшесі
 - (ii) Ұсақтау тілімшесі (жіңішке, қатқыл)

Күрүлғыны қалай қолдану керек

Жылдамды ын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өндеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес болады. Орнатылған мән неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы солғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады. Ең жоғары өндеу жылдамдығына турбо түймені (3) басу арқылы жетуге болады. Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай қуат импульстерін дереу беру үшін де қолдануға болады.

Араластырғыш білігі (A)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, көже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, турбо жылдамдықты қолданыңыз.

Өндеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (A)

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

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

Өндөу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Пюре жабдығы (B)

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

Өндөу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (C)

Турауыштар (10/11/12) ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақ турауға қолайлы.

«hc» турауышы үшін ингредиенттердің мөлшерін максималды сзығынан 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 қалдырыныз (ақауларды болдырмау үшін). Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өндөу барысын дереу тоқтатыңыз.

Оған қоса «bc» турауышы (12) коктейльдерді, сусындарды, пурелерді, сүйік қамырды немесе ұнтақталған мұзды әзірлеу сияқты қосымша мүмкіндіктерді ұсынады.

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды турау үшін комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жұздерге зақым келтіруі мүмкін.

Мұз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мұз кескіш пышағы (12c) бар «bc»

турағыш қосымша жабдығын (12) пайдалануға болады.

Өндөу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды С бөлімінен қараңыз.

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

50 г қара өрік

75 г қою бал

10 мл су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Тоғазыт ыш а 3 °С температурамен 24 садат а ойыбыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 1,5 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

Тағам комбайны

Ас комбайнын (13) келесі өрекеттер үшін қолдануға болады:

- Турау, араластыру және женіл қамыр жасау;
- қамыр илеу (ең көп дегендеге 250 г үн);
- тілу және ұсақтап турау.

Турау (D)

(13h) жүзін қолданып ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турауға болады.

Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды турау үшін комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жұздерге зақым келтіруі мүмкін.

(13h) жүзін қолданып, құймақ қамыры сияқты женіл сүйік қамырды немесе 250 г үнна аспайтын торт қоспасын әзірлеуге болады.

Өндөу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды D бөлімінен қараңыз.

Қамыр илеу (D)

Е суреті илеу ілмегінің (13i) қолданысна да қатысты пайдаланылады. Илеу ілмегі ашытқы немесе тәтті қамыр сияқты түрлі қамыр түрлерін өзірлеуге қолайлы.

Аспапты тоққа қосу үшін 21-ші жылдамдық деңгейін таңдаңыз.

ЕСІНІЗДЕ БОЛСЫН: Илеу уақытының үзактығы: 1 минут, содан кейін мотор сұғанша 10 минут күтіңіз.

Тілу / үгу (E)

Шикі жеміс пен көкеністі турау үшін кескіш тілімді (i) пайдаланыңыз; мысалы, қияр, пияз, саңырауқұлақ, алма, сәбіз, шалғам, картоп, кәді және орамжапырақ. Алма, сәбіз, картоп, қызылша, орамжапырақ, ірімшік (мысалы, пармезан) сияқты тағамдарды үсақтау үшін үсақ және ірі пластина жүздерін (ii) қолданыңыз.

Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.

Өңдеуді жалғастыру алдында күрылғыны 30 минут бойы сұтыныңа.

Өңдеу туралы егжей-тәгжейлі нұсқауларды Е болімінен қарандыз.

Күту және тазалау (F)

Өңдеу туралы егжей-тәгжейлі нұсқауларды F болімінен қарандыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тәгжейлі ақларатты бөлек кепілдік және қызмет көрсету паракшасында қараңыз немесе

www.braunhousehold.com

сайтына кіріңіз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертүсіз өзгеріліуі мүмкін.

Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

Ақаулық	Ұқытимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істе-мейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа түй-қтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

EAC

Үлгі	MQ 5200-5277
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған

Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ

Германия Заңды өндіруші:

Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ

Карл-Улрих-Штрассе №

63263 Ной-Изенбург

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз

мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызымет

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

Шығарылған жылды

Шығарылған жылдың белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығаруши кодын қараңыз. Шығаруши 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 жылдың 4 аптасында шығарылған.

Перед использованием

 Тщательно и полностью прочитайте данные инструкции перед началом использования прибора, а также сохраните их для получения справки в будущем. Снимите всю упаковку и наклейки; утилизируйте их надлежащим образом.

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (T)
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick
- 6 Рабочая часть блендера
- 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
- 13 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
 - (ii) Вставка для измельчения (тонкого, грубого)

Использование прибора

Настройка скорости

При действии кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скорости (1). Чем выше настройка, тем выше скорость измельчения. Поворачивая регулятор скорости, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Максимальную скорость обработки можно установить нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

Стержень блендера (A)

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

Для достижения лучших результатов используйте скорость Turbo.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

Насадка-венчик (A)

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

Для достижения наилучших результатов используйте максимальную скорость.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел А.

лей, напитков, пюре, жидкого теста или для колки льда.

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.

Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (12) со специальным ножом для колки льда (12c)..

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел С.

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

50 г чернослива

75 г крем-меда

10 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 1,5 с на максимальной скорости.

Насадка-измельчитель (С)

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

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.

Кроме того, измельчитель «bc» (12) предназначен для более широкого использования и может использоваться для приготовления, например, коктей-

Насадка для кухонного комбайна

Аксессуары для кухонного комбайна (13) идеально подходят для:

- измельчения, смещивания и замешивания легкого теста;
- замешивания теста (с использованием макс. 250 г муки);
- Нарезка ломтиками и измельчение

Измельчение (D)

С помощью ножа (13h) можно измельчать мясо, твердый сыр, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры и орехи.

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.

С помощью ножа (13h) можно также взбивать легкое тесто, например, блинное или готовую смесь для кекса с использованием до 250 г муки.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел D.

Замешивание теста (D)

Рис. D также может служить инструкцией для использования крюка для теста (13i). Крюк для теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например, дрожжевого или сдобного.

Выберите уровень скорости 21, чтобы включить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальная продолжительность замешивания: 1 минута – затем дайте двигателю остывать в течение 10 минут.

Нарезка ломтиками / измельчение (E)

Используйте вставку для нарезки (i), чтобы нарезать сырье фрукты и овощи на тонкие ломтики, например, огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, картофель, цукини и капусту.

Используйте вставки для тонкой и грубой нарезки (ii), чтобы измельчать такие продукты, как яблоки, морковь, картофель, свекла, капуста и твердые сорта сыра (например, пармезан).

Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши

Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остывать 30 минут.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел E.

Уход и очистка (F)

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел F.

Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт

www.braunhousehold.com.

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

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Ручной блендер не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.



Модель	MQ 5200-5277
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Румынии для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению
в соответствии с руководством по экс-
плуатации.

Срок службы изделия составляет 2 года
с даты
продажи потребителю.

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).

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 требо-
ваниями

Условия транспортировки: Во время
транспортировки, не бросать и не под-
вергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реа-
лизации товара не установлены изго-
товителем, но должны соответствовать
региональным, национальным и
международным нормам и стандартам.

Производитель:

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