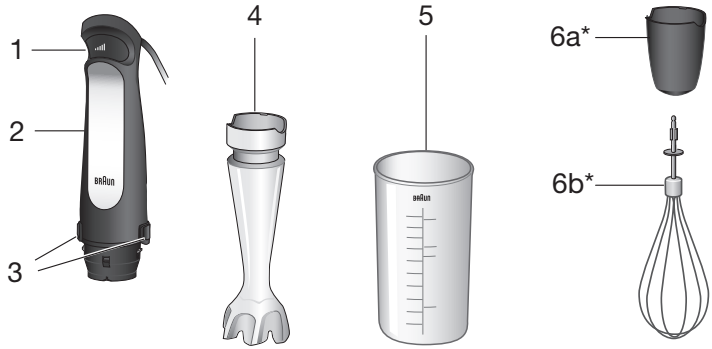
BRAUN

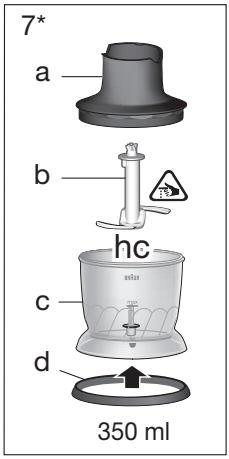
MultiQuick 7

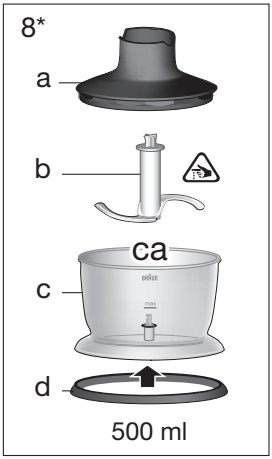
Type HB701AI

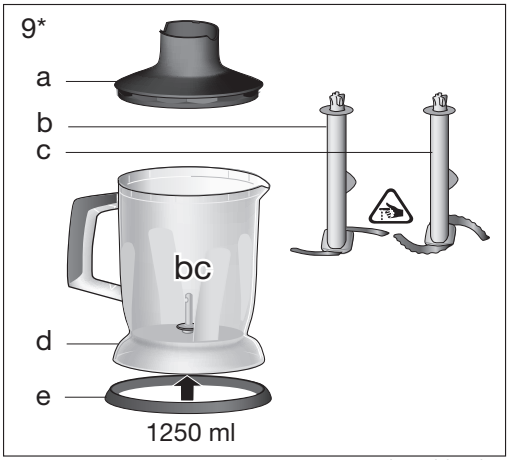
Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

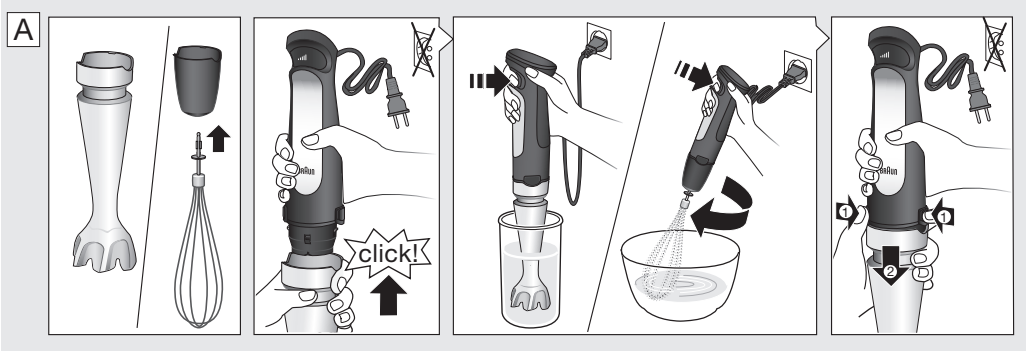


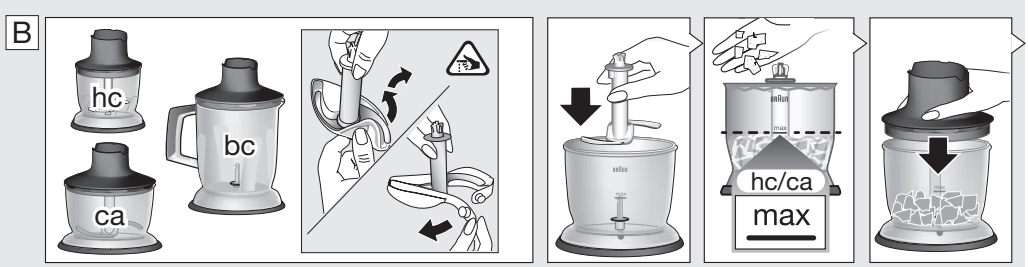


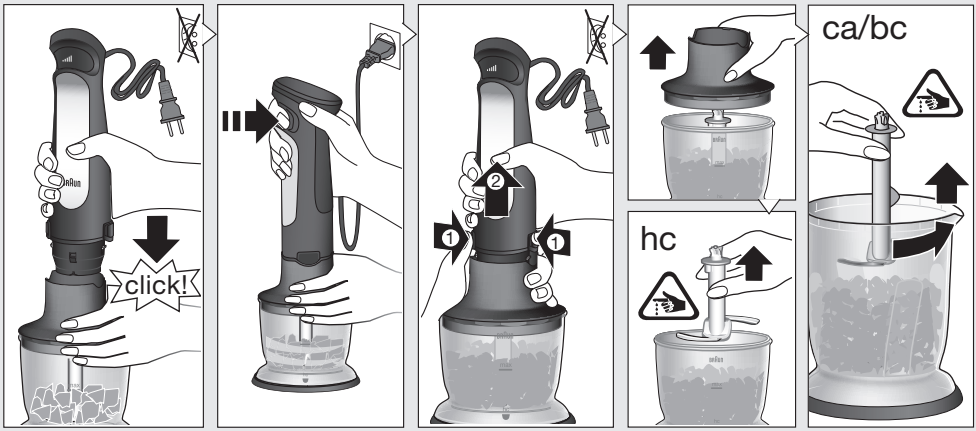




* certain models only







350 ml

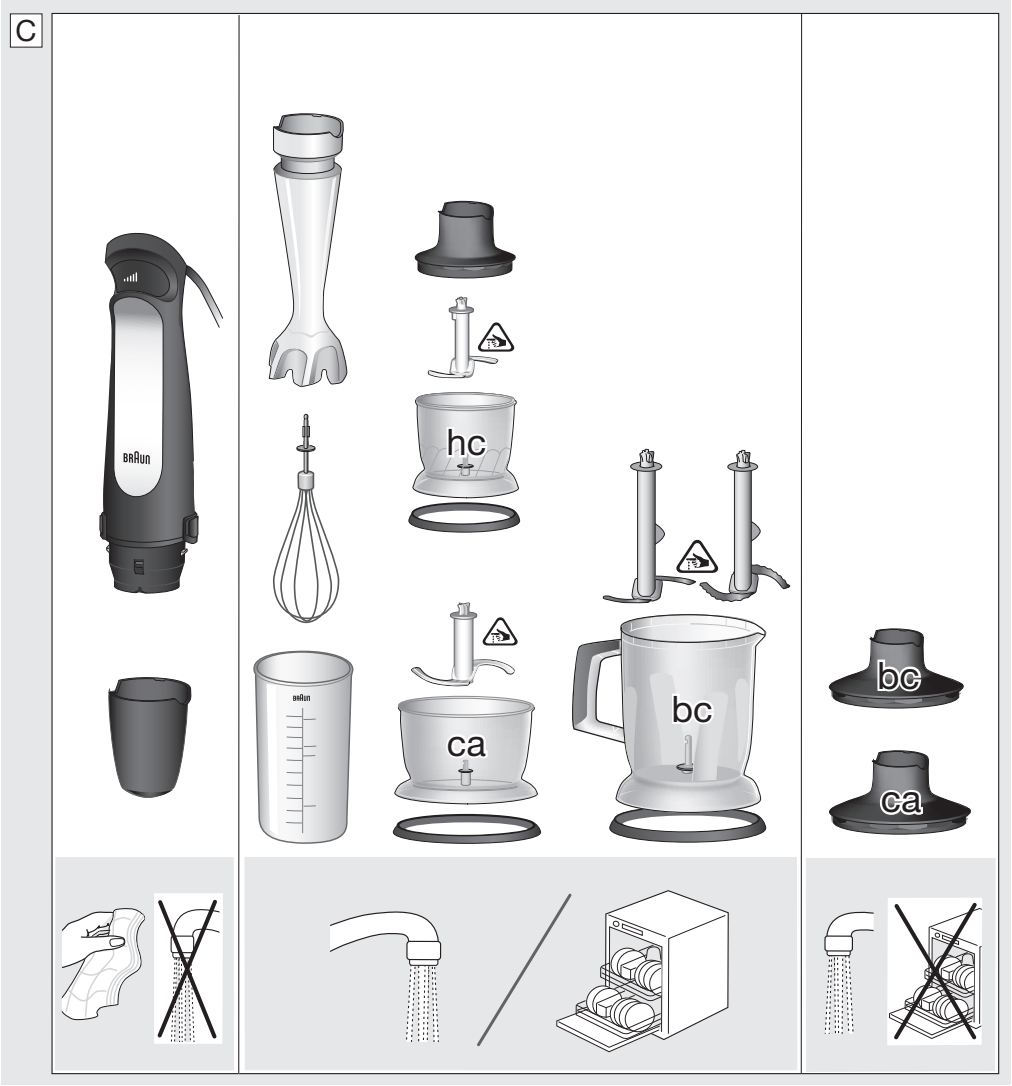
	Parmesan							
	1cm							
max.	100 g	10 g	90 g + 25 ml	50 g	7	80 g	80 g	100 g
speed								
sec.	15	5	45	5	5	10	5	10

500 ml

		Parmesan		+ milk					
	1cm	1cm							
max.	300 g	200 g	20 g		200 g	20	200 g	300 g	350 g
speed									
sec.	20-30	20-30	20		8	20	15	25	30

1250 ml

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


C
BRAUN
hc
ca
bc
bc
ca

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

1 Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/әртүрлі жылдамдықтар
2 Мотор бөлігі
3 EasyClick Plus босату түймелері
4 ActiveBlade саптамасы
5 Өлшеуіш ыдысы
6 Араластырғыш жабдығы
  a Беріліс қорабы
  b Араластырғыш
7 350 ml турау жабдығы «hc»
  a Қақпақ
  b Турау жүзі
  c Турау ыдысы
  d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
8 500 ml турау жабдығы «ca»
  a Қақпақ (тартпасы бар)
  b Турау жүзі
  c Турау ыдысы
  d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
9 1250 ml турау жабдығы «bc»
  a Қақпақ (тартпасы бар)
  b Турау жүзі
  c Мұз 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 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 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. ЕСІҢІЗДЕ 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 қол 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 «ca» және «bc» турауыштарын (8/9) қолданыңыз.

Оған қоса «bc» турауышы (9) коктейльдерді, сусындарды, пюрелерді, 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 босату 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 дәндері, дәндер 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 «II» 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 мл 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 (6a) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (8a/9a) 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.

EAC

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 Заңды 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

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

9 Насадка-измельчитель, 1250 мл «ca»
a Крышка (с передаточным механизмом)
b Нож-измельчитель
c Нож для колки льда
d Чаша измельчителя
e 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 вышеуказанно 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 насадке-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 больший 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 «ca» 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 «II» 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: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков)“

50 г чернослива
75 г крем-меда
70 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).
- Измельчайте в течение 1,5 секунд на максимальной скорости (нажав бесступенчатый переключатель скорости до упора).

Уход и очистка (C)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер и соответствующие аксессуары водой и моющим 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).

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
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 эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.