

# BRAUN

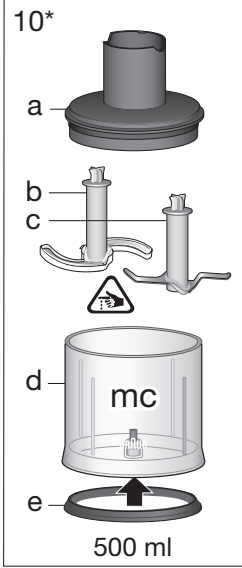
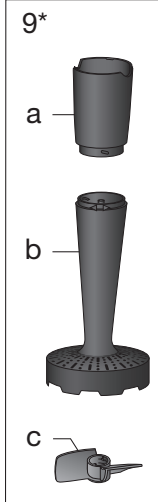
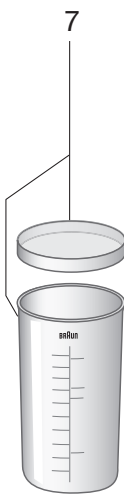
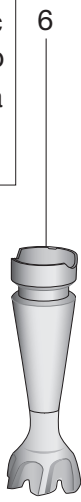
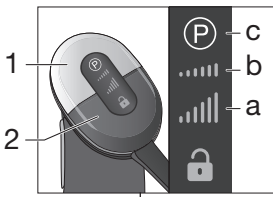
## MultiQuick 9



Type HB901A1

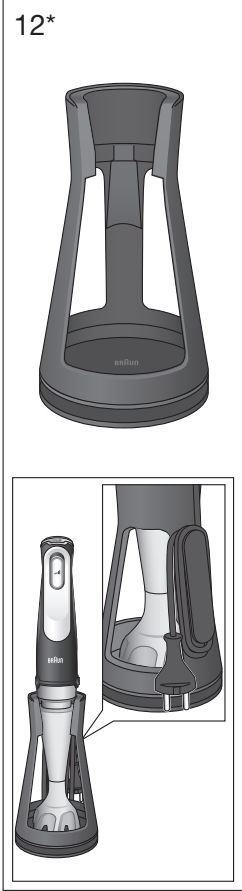
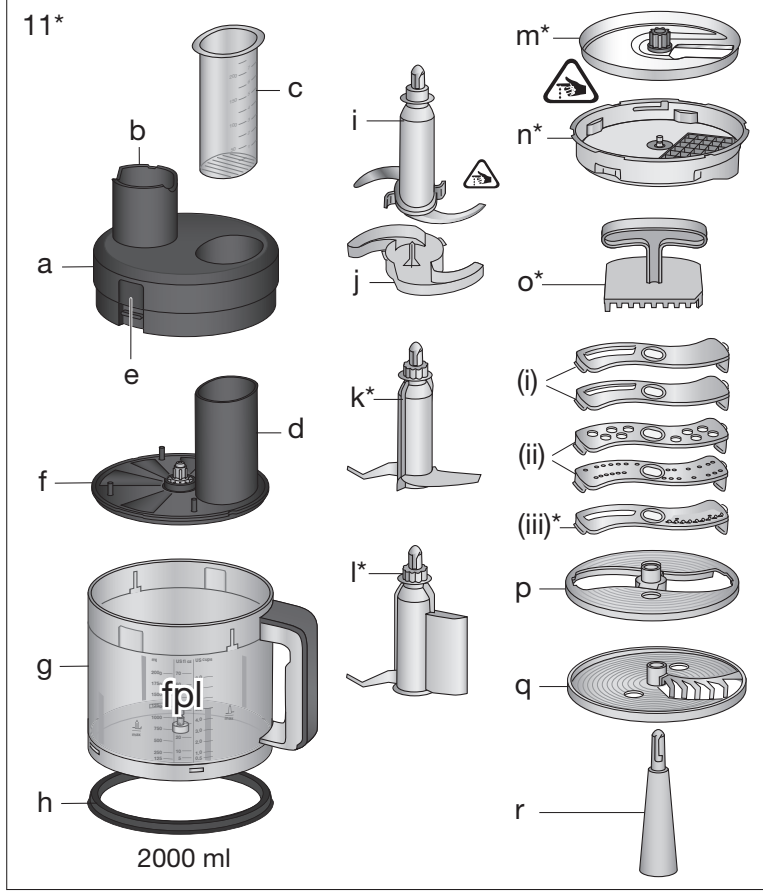
Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

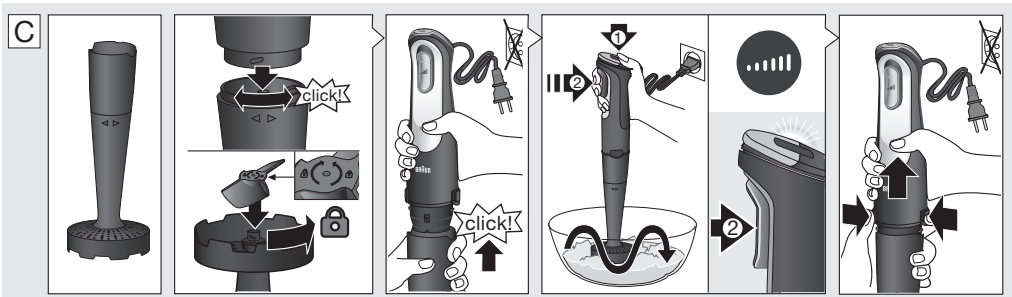
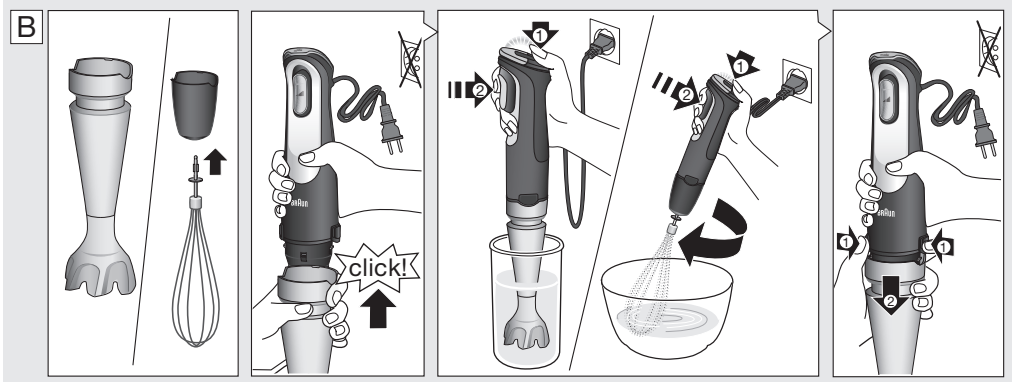
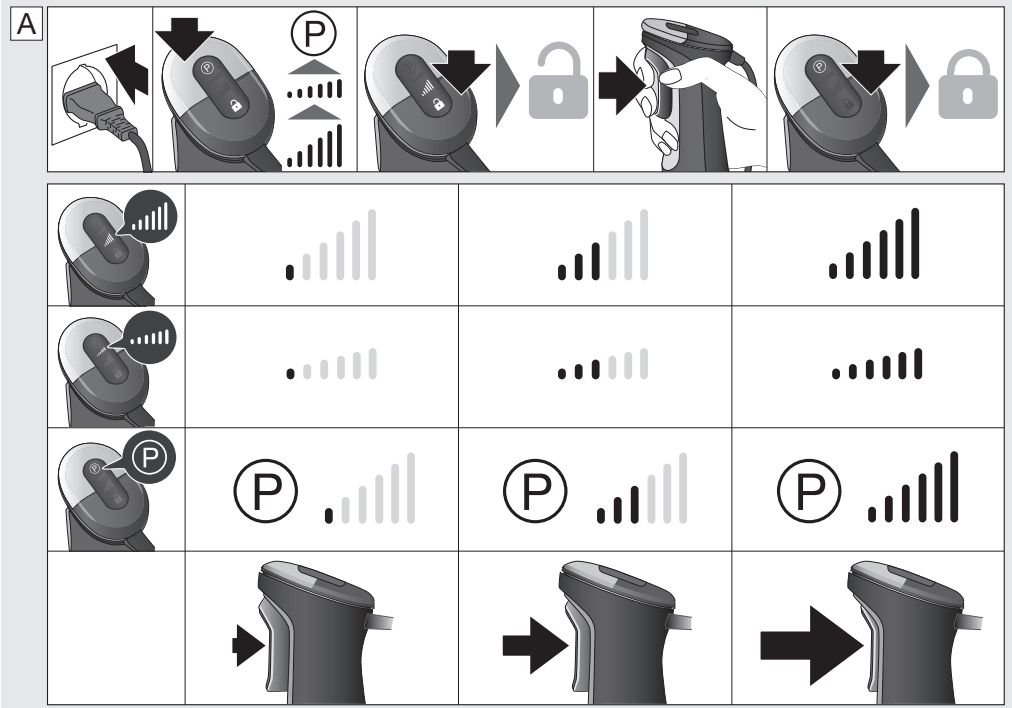
Hand blender



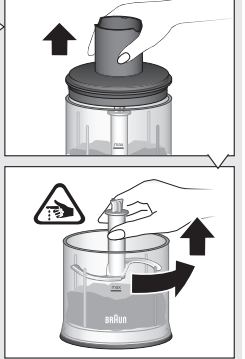
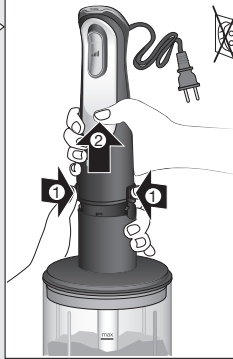
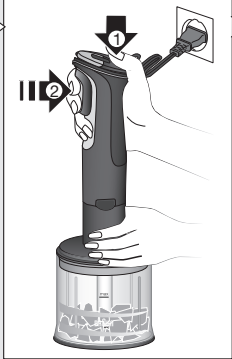
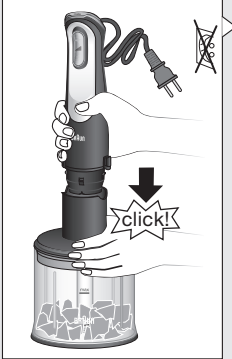
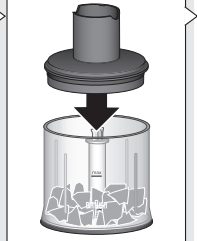
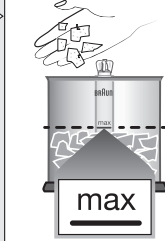
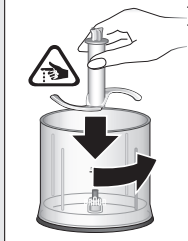
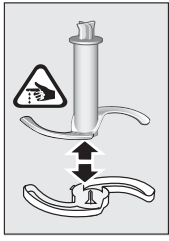
220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

\* certain models only



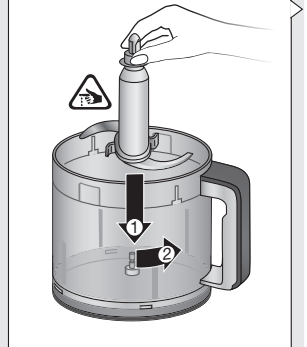
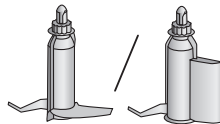
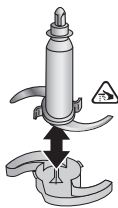
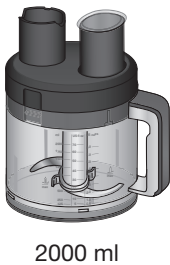


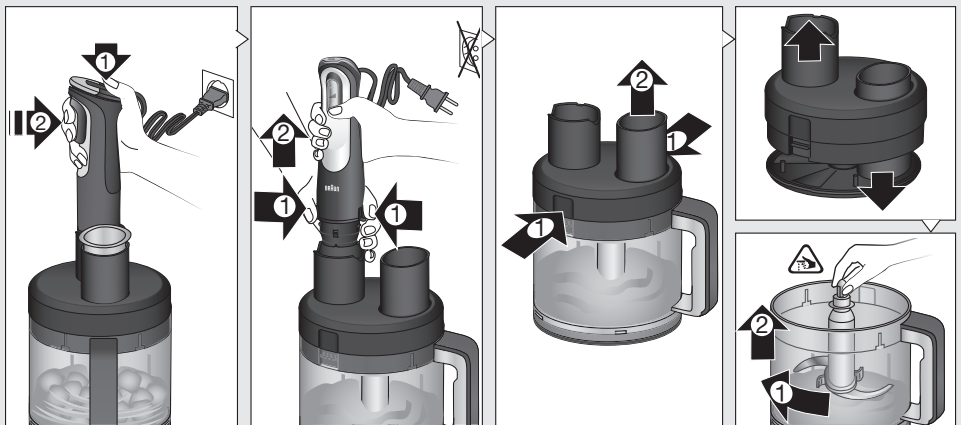
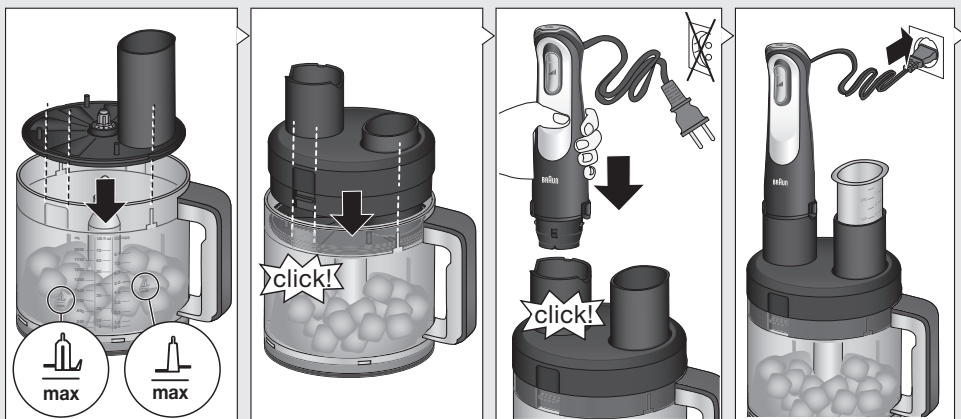
D




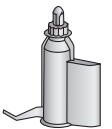









		Parmesan						
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g
imode								
⌚ sec.	10	15	15x	5	10	10	5	20

E

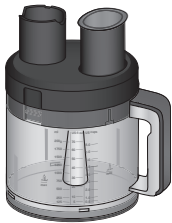




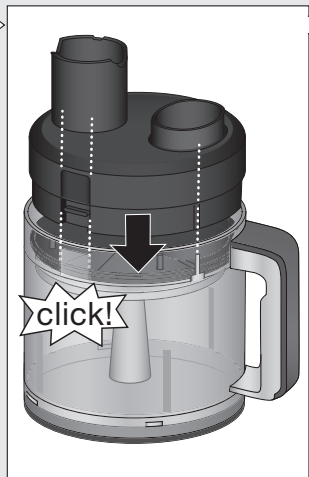
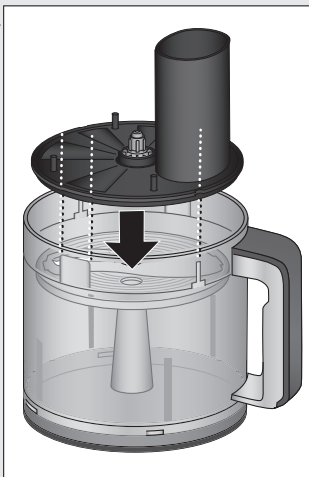
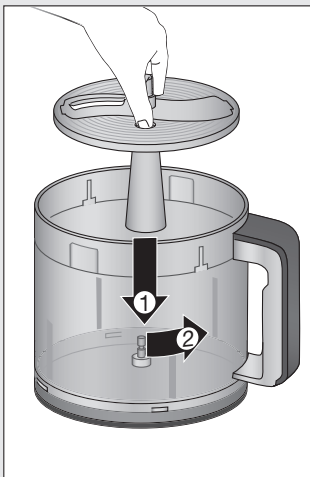
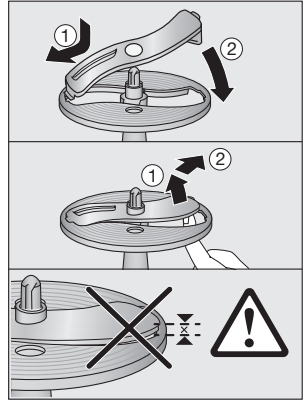
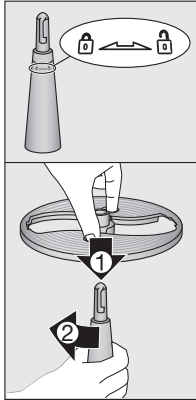
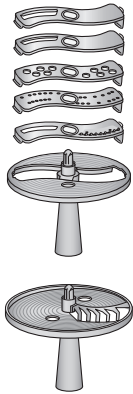
		Parmesan							
	2 cm	2 cm							
max.	700 g	500 g	40 g	4	500 g	600 g	400 g	600 g	600 g
imode									
sec.	15-30	20-60	15	60	10-15	30-60	40	10-15	15

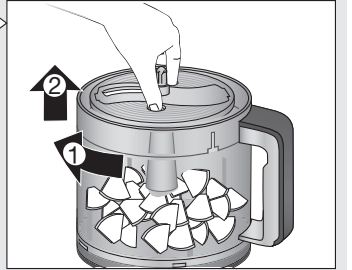
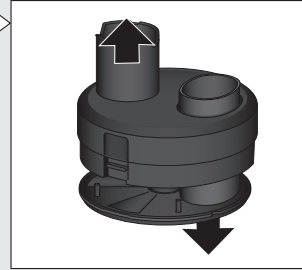
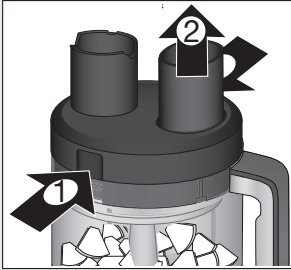
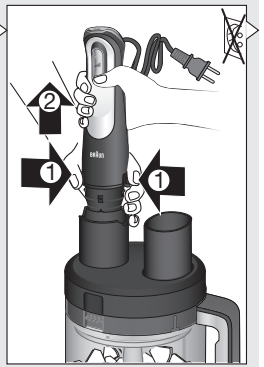
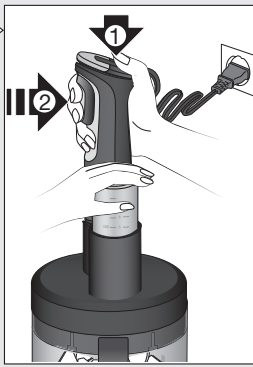
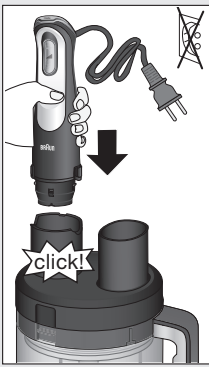
							
							
max.	500 g	500 g	300 g	500 g	500 g	300 g	500 g
imode							
⌚ sec.	60				60		

F



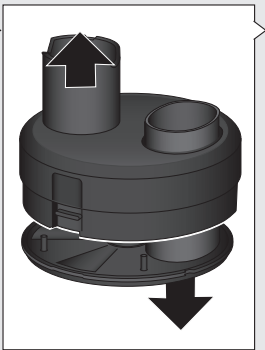
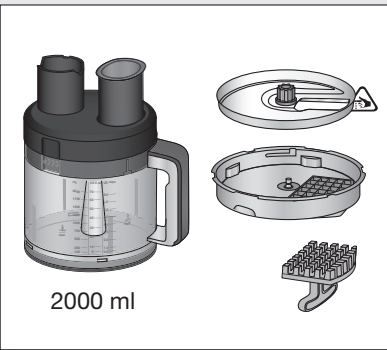
2000 ml

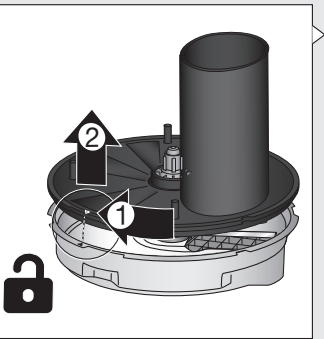
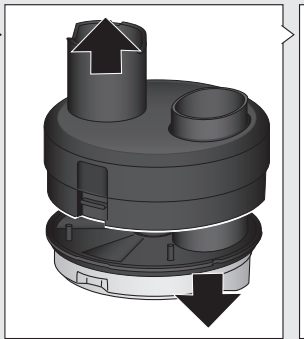
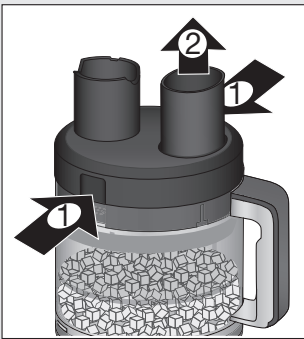
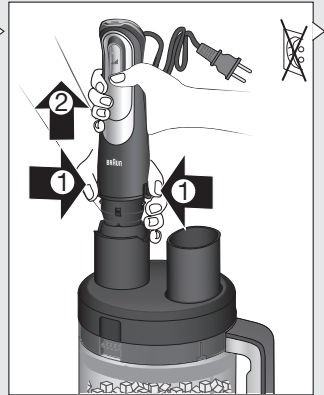
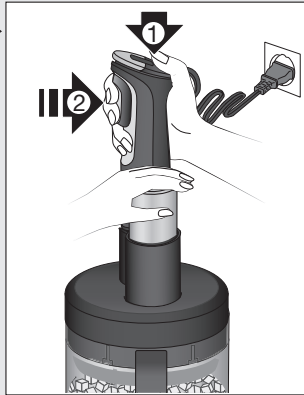
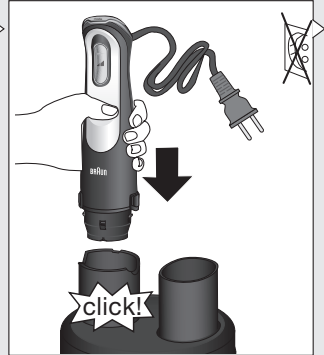
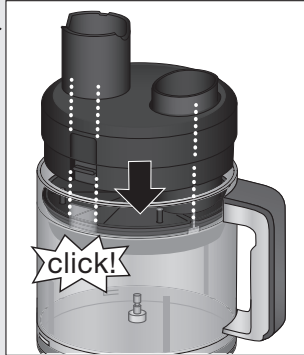
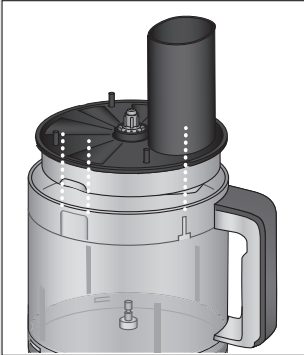
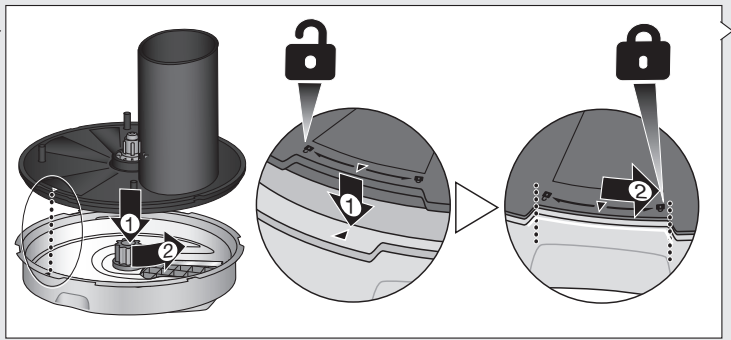
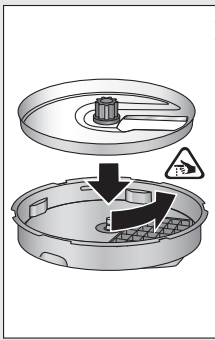




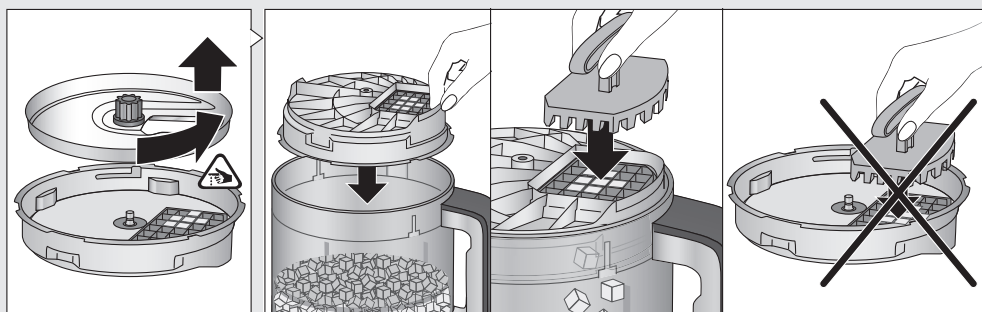
		Parmesan 							
imode									

G



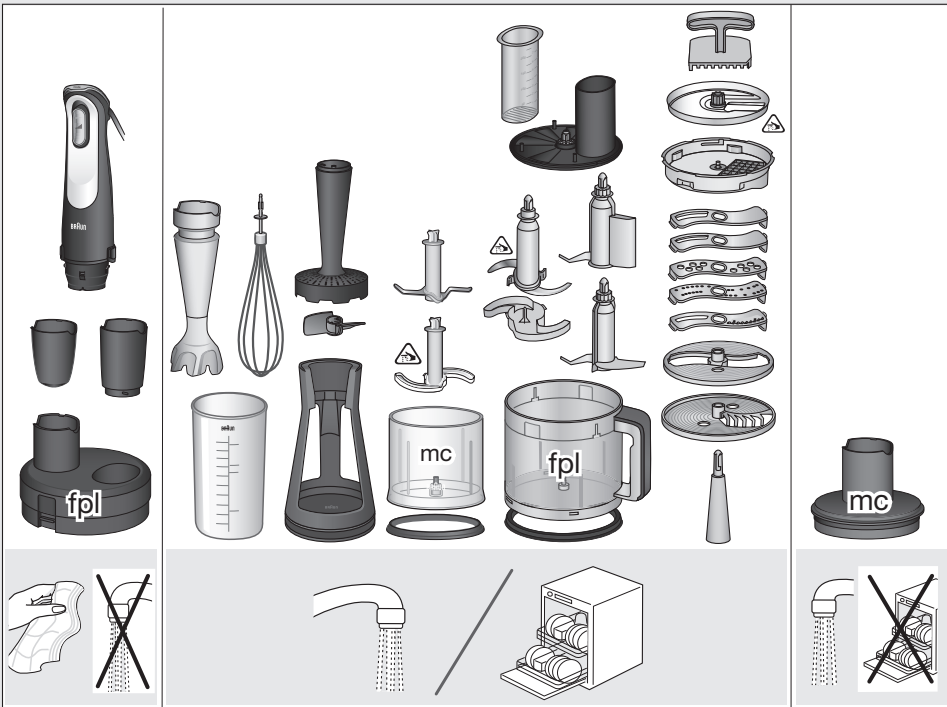






imode			

**H**



## Қазақ

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

## Пюре жабдығы

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

### Ескертпе



- Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірибиесі 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.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, «Күтіп ұстау және тазалау» бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

## Бөлшектер және керек-жарақтар

- режим селекторы
  - жоғары жылдамдық
  - төмен жылдамдық
  - импульс
- Қауіпсіздік түймесі
- Ақылды жылдамдық ауыстырғыш/өртүрлі жылдамдықтар
- Мотор бөлігі
- EasyClick Plus босату түймелері
- ActiveBlade саптамасы
- Қақпағы бар өлшер стақан
- Араластырғыш жабдығы
  - Беріліс қорабы
  - Араластырғыш
- Пюре жабдығы
  - Беріліс қорабы
  - Пюре саптамасы
  - Қалақша
- 500 ml турау жабдығы «тс»
  - Қақпақ (тартпасы бар)
  - Турау жүзі
  - Мұз жарғыш
  - Турау ыдысы
  - Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
- 2000 мл тағам комбайны жабдықтары XL, текшелерді кесу құралы бар «fpl»
  - Қақпақ (беріліс қорабы бар)
  - Мотор бөлігінің қосқышы
  - Итергіш
  - Мұржа
  - Қақпақ бекітпесі
  - Шашырандылардан қорғағыш
  - Тағам комбайнының ыдысы
  - Сырғуға қарсы резеңке сақинасы
  - Турау жүзі

- j Турау жүзінің қақпағы
  - k Қамыр құралы (FP)
  - l Илеу ілгегі (текше турағыш)
  - m Текше турағыш жүз
  - n Текше турағыш негізі
  - o Тазалау итергіші
  - p Тілімше ұстағышы
    - (i) Кесу тілімшесі (жіңішке, ірі)
    - (ii) Ұсақтау тілімшесі (жіңішке, қатқыл)
    - (iii) Ұзыннан кесу тілімшесі
  - q Фри картобына арналған диск
  - r Диск оқпайны
- 12 Сақтауға арналған тұрғы

## 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.

### Қосу (A)

Құрылғының режим селекторы (1) және Smartspeed ауыстырып-қосқышын босатуға арналған (3) қауіпсіздік түймесі (2) болады. Құрылғыны іске қосу үшін нұсқауларды орындаңыз.

- Жоғарғы жақтағы күміс бөлікті басу арқылы 3 түрлі режимнің біреуін (жоғары жылдамдық, төмен жылдамдық, импульс) таңдауға болады.
- 3 режимнің көмегімен тамақты өңдеу жолын таңдай аласыз. Режим селекторының шамы ақ түспен жанып, таңдалған режимді көрсетеді.
- Жоғары жылдамдық (1a) қолжетімді толық жылдамдықты береді. Бұл режимнің стандартты күйі.
- Төмен жылдамдық (1b) тіпті Smartspeed ауыстырып-қосқышын толығымен бассаңыз да, жылдамдықты азайтады.
- Қағыс режимін (1c) тағамның ірі кесектерін бөлу үшін немесе тураған кезде тағамның

- біркелкілігін бақылау үшін пайдалануға болады. Қуаттың қысқа бөліктері үшін Smartspeed ауыстырып-қосқышын басыңыз.
- Режимді таңдаудан кейін басбармақпен қауіпсіздік түймесін (2) басыңыз.
- Ақылды жылдамдық ауыстырғышын дереу басып, қалаған жылдамдықты таңдаңыз. ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Егер ақылды жылдамдық ауыстырғышын 2 секунд ішінде баспасаңыз, қауіпсіздік мақсатында құрылғы қосылмайды. Қауіпсіздік түймешігі шамы қызыл болып жығықтайды. Құрылғыны қосу үшін алғашқы қадамды қайта орындаңыз.
- Жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік түймесін басып тұру қажет емес.

Басқару шамы	Құрылғы / Жұмыс күйі
Қауіпсіздік түймесінің шамы қызыл түспен жыпылықтайды	Құрылғы қолданысқа дайын.
Қауіпсіздік түймесінің шамы өшірулі	Құрылғы босатылды (ауыстырғыш босату түймесі басылған кезде) және оны қосуға болады.
Күту режимі 10 минуттан кейін болады. Барлық шамдар өшірулі.	Кез келген түймені басса, құрылғы қайтадан белсенді болады.

### 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.

- Пайдаланғаннан кейін қол blenderін қуат көзінен суырыңыз да, ActiveBlade білігін ажырату үшін EasyClick Plus 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 blenderін қазанның ішінде қалдырмаңыз.
- ActiveBlade саптамасымен кәстрөлдердің немесе қазандардың түбін сырып алмаңыз.
- 2 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 5 минут күтіңіз.

### 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 blenderін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша Turbo жылдамдықпен араластырыңыз.
  - Қол blenderі 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 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.

- 3 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 3 минут күтіңіз.

### 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.

## **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.
- Езгіш қосымшасын ингредиенттердің ішіне батырыңыз және құрылғыны қосыңыз.
- Езгіш қосымшасын ақырындап жоғары-төмен қозғап, ингредиенттер қажетті консистенцияға жеткенше езіңіз.

- Ақылды жылдамдық ауыстырғышын жіберіңіз және пюре жабдығы айналуын толығымен тоқтатқанда ғана оны тағамнан алыңыз.
- Қолданыстан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Қалақшаны (9с) сағат бағытымен бұрап алыңыз.
- Езбе керек-жарағын қозғалтқыш бөліктен ағытып алу үшін EasyClick Plus (5) босату батырмаларын басыңыз. Беріліс қорабын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, ұңғыдан ағытып 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.
- Қолданыс 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.
- 1 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- 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 мыңыңыз (ақылды жылдамдық ауыстырғыштың жылдамдығы 3/4).
- Сүтті қосыңыз. Тағы да 30 секунд мыңыңыз.

## **Турау жабдығын (D)**

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

«тс» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«нс» және «тс» турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«нс» тураушы үшін ингредиенттердің мөлшерін максималды сызығынан асырмаңыз. «нс» 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.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді D 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 (10е) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

### Құрастыру және қолдану

- Жүздің пластик қабын абайлап алыңыз.
- Жүздері (10b/10с) өте өткір! Оларды әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз.
- Жүзді турау табақшасының (10d) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (10а).
- Мүз ұнтақтау үшін арнайы мүз ұнтақтауға арналған жүзді (10с) пайдаланыңыз.
- 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.
- Турап болған соң қуат көзінен суырып, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын (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, мүз шаршылағы, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдар үшін турау жабдығын қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Мүз текшелерін ұсату үшін тек арнайы мүз кескіш пышағы (10с) бар «тс» турағыш қосымша жабдығын (10) пайдалануға болады.
- Аспапты ыстық тағамды езу үшін пайдаланған кезде, сұйықтықтың қайнап тұрмағанына көз жеткізіңіз. Қүйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

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

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 ml су құйыңыз (ванилин қосылған)

- «Һс» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоОазыт ыш а 3°C температурамен 24 сағат а ойыОыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 1,5 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

«Һс» турау жарағын (қосымша жарақты Braun сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді) пайдалану.

## Текше турағышы бар тағам комбайны жабдығы XL

Текше турағышы бар тағам комбайнын (11) келесі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Турау, араластыру және құймақ қамырын илеу араластыру;
- қамыр илеу және торт қамырын дайындау, ең көбі 500 г ұн негізінде (торт қамыры тек қамыр құралын қамтитын үлгілерде мүмкін (11к));
- тілу, ұсақтау, ұзыншақтап кесу, фри картобын жасау;
- текше турау.

### Турау (Е)

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

Тағам мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді Е 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 (11h) турау ыдысының түбіне кигізілгенін тексеріңіз.

### Құрастыру және қолдану

- Турағыш жүзінің қақпағын (11j) жүзден ақырын алыңыз.
- (11i) жүзі өте өткір! Оны әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз және абайлаңыз.
- Жүзді табақшаның (11g) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Ыдысқа тағамдарды салыңыз. Шашырандылардан қорғағышты (11f) кіргізіңіз.
- Содан кейін «шырт» етіп қосылғанша қақпақты (11а) басыңыз.
- Мотор бөлігін (4) қосқышқа (11b) бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғап, итергішті (11с) 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, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick босату батырмаларын (5) басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (11е) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- 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 жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Комбайн ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

Жүзді (11i) пайдаланып сонымен бірге 500 г-ға дейін ұн қосылған құймақ қамырын араластыруға болады.

### Рецепт мысалы: Құймақ қамыры

750 ml сүт  
500 g еленген ұн  
4 жұмыртқа

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

Пышақпен ауырлау қамырларды дайындамау керек. Ауырлау қамырлар үшін қамыр құралын немесе илеу ілгегін (11к/11l) пайдаланыңыз.

### Қамыр құралы және илеу ілгері (Е)

Е суреті сонымен бірге қамыр құралын (11к) және илеу ілгегін (11l) пайдалануға қатысты (үлгіге байланысты).

Қамыр құралы ашытқы немесе кондитер бұйымдары сияқты әртүрлі қамырларды илеу және араластыру және бисквиттік қоспаларды араластыру үшін тамаша.

Илеу ілмегі ашытқы немесе тәтті қамыр сияқты түрлі қамыр түрлерін әзірлеуге қолайлы.

Ең көп мөлшерлерді, ұсынылатын уақыттарды және жылдамдықтарды Е илеу нұсқаулығынан қараңыз.

### Құрастыру және қолдану

- Қамыр құралын ыдыстың (11g) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Табақты үнмен толтырыңыз (500 g асырмай), содан кейін сұйықтықтардан басқа ингредиенттерді қосыңыз.

- Құрылғыны максималды жылдамдықта бұрыңыз.
- 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

500 g еленген ұн

1 шай қасық тұз

1 шай қасық құрғақ ашытқы

10 ас қасық зәйтүн майы

300 ml су (жылы)

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

#### Рецепт мысалы: Тәтті қамыр

500 g еленген ұн

340 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене

бөлшектер)

160 g қант

2 ванилин қанты

2 шағын жұмыртқа

2 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.

#### Рецепт мысалы FPXL: Торт қамыры

500 g еленген ұн

200 g қант

200 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене

бөлшектер)

3 жұмыртқа

1 ванилин қанты

1 қопсытқыш ұнтақ

200 ml сүт

- Ыдысқа ұнды және сүттен басқа барлық басқа ингредиенттерді қосып, илеуді бастаңыз.
- Біркелкі масса пайда болғанша жұмыс істеп тұрғанында сүтті біртіндеп қосыңыз.

#### Текше турағыштағы рецепт мысалы: Тәтті қамыр

500 g еленген ұн

80 g қант

80 g тұзсыз сары май (суық/қатты, кішкене

бөлшектер)

1 жұмыртқа

7 g ашытқы

375 ml сүт

- Ыдысқа ұнды және сүттен басқа барлық басқа ингредиенттерді қосып, илеуді бастаңыз.

- Жұмыс істеп тұрғанда сүтті біртіндеп қосыңыз және ыдысқа жабыспайтын шарға айналғанша массаны баяу илеңіз.
- Қамырдың 2 сағат бойы жылы жерде көтерілуіне мүмкіндік беріңіз.

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

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

Алма, сәбіз, картоп, қызылша, орамжапырақ, ірімшік (мысалы, пармезан) сияқты тағамдарды ұсақтау үшін ұсақ және ірі пластина жүздерін (ii) қолданыңыз.

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

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

Ұсынылған жылдамдықтарды F нұсқаулығынан қараңыз.

#### Құрастыру және қолдану

- Тілімше ұстағышының (11p) немесе фри картобына арналған дискінің (11q) тесіктеріне қол жеткізіп, диск оқпанын (11r) бекітіңіз және құлыпталғанша солға қарай бұрыңыз.
- Кесу және ұсақтау үшін пластинаны пластина ұстатқышының (11p) ішіне орнатыңыз да, орнына сырт еткізіп бекітіңіз. Тілімше тілімше ұстағышына толығымен кіргенін және ауытқа қалмағанын тексеріңіз. Құрастырылған тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні табақтың орталық білігіне салып, орнына бекітілгенше бір рет бұраңыз.
- Шашырандылардан қорғағышты (11f) ыдысқа салыңыз және қақпақты (11a) «шырт» етіп қосылғанша басыңыз.
- 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 ерқашан итергішті қолданыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (11e) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- Ыдысты босатпас бұрын, тілімше ұстағышын немесе фри картобына арналған дискіні абайлап алып шығыңыз. Тілімше ұстағышын

немесе фри картобына арналған дискіні алу үшін азгантай бұрыңыз, содан кейін тесіктерге саусақтармен қол жеткізу арқылы оны шығарыңыз.

- Тілімшені алу үшін тілімше ұстағышының түбінен шығып тұрған бір ұшын итеріңіз.
- Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.
- Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

### **Текшелерге турау (G)**

Шикі және әзірленген көкөністер мен жемістерді шағын текшелерге (мысалы, салаттар, сорпалар және десерттер үшін) турау үшін текше турағышты пайдаланыңыз.

Ұсынылған жылдамдықтарды G нұсқаулығынан қараңыз.

### **Қолданар алдында**

- Жемістердің сүйектерін шығарыңыз. Қатырылған тамаққа рұқсат етілмейді, ол жүздерді зақымдауы мүмкін.
- Сырғуға қарсы резеңке сақинасы (11h) турау ыдысының түбіне кигізілгенін тескеріңіз.

### **Құрастыру және қолдану**

- Бірінші пайдалану алдында текше турағыш жүзінің (11m) кесу жиегінен қағаз қорғағышты ақырын алыңыз және лақтырыңыз.
- Текше турағыш жүзін текше турағыш негізінің (11n) орталық істігіне қойыңыз және орнына «шырт» етіп түскенше бұрыңыз.
- Шашырандылардан қорғағышты және құрастырылған текше турағыш блогын бір біріне тураланған таңбалармен туралаңыз және блоктар қатты қосылғанша сағат тіліне қарсы бұрыңыз.
- Құрастырылған текше турағыш блогын ыдысқа салыңыз және орнына «шырт» етіп түскенше қақпақты басыңыз.
- Мотор бөлігін қосқышқа бекітіңіз.
- Құрылғыны қуат көзіне жалғаныз және тағамды мұржа ақылы салыңыз.
- Жұмысты бастау үшін құрылғыны қосыңыз. Құрылғы қосылып тұрғанда, мұржаға қолыңызды ешуақытта тигізбеңіз. Тамақты қозғау үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қуат көзінен суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін EasyClick Plus босату батырмаларын басыңыз.
- Қақпақты көтеру үшін қақпақ бекітпесін (11e) басыңыз. Содан кейін қақпақты шашырандылардан қорғағыштан алыңыз.
- Текше турағыш блогын бөлшектеу үшін шашырандылар қорғағышын құлып ашылғанша сағат тілімен бұрыңыз.
- Бұру және жоғары қарай көтеру арқылы текше турағыш жүзін ақырын алыңыз.

- Текше турағыш негізін аударыңыз және кез келген қалдықтарды кетіру үшін тазалау итергішін (11o) пайдаланыңыз.

### **Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері**

- Текшелерге турау алдында әзірленген тамақты суыту керек, өйткені нәтижелер қаттырақ және жақсырақ болады.
- Emmentaler сияқты орташа қатты ірімшікті өңдеуге болады, Gouda, Mozzarella немесе Parmesan сияқты өте жұмсақ немесе өте қатты ірімшіктерді өңдеу мүмкін емес.
- Бір дайындағанда әртүрлі тағамдарды өңдеп жатсаңыз, әрқашан ең жұмсағынан бастаңыз және ең қаттысымен аяқтаңыз. Осылайша сіз барлық тағамдарды арасында торды тазалаусыз өңдей аласыз.
- Текше турағыш шикі етті өңдеуге жарамайды.
- Өңдеу алдында көкөністердің қабығын ашыңыз (әсіресе, картоптың және асқабақ сияқты қабығы қатты көкөністердің). Әйтпесе қабықтан кесу торында тұрып қалып, тазалауға көбірек күш жұмсауыңыз мүмкін.

### **Сақтандыру**

- Жүздер өте өткір. Бөлшектерді тек пластик құрамдастарынан ұстаңыз.
- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдарды өңдеу үшін текше турағышы бар комбайнды қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Толығымен толмай тұрып ыдысты босатыңыз.
- Майлы тағамдарды өңдеуден кейін текше турағыш жүзі сырғанақ болып кетуі мүмкін. Алған кезде ерекше сақ болыңыз.
- Тазалау итергішін тек текше турағыш негізінің төменгі жағынан пайдалануға болады. Үстінен пайдалансаңыз, тазалау итергішінің пластик бөліктері кесілуі мүмкін.
- Комбайн ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.
- Ең көп өңдеу мөлшері толтырылған ыдыстардан 5 есе көп нұсқаулық суретіне сай болады.
- Өңдеуді жалғастыру алдында құрылғыны 30 минут бойы суытыңыз.

### **Рецепт мысалы: «Оливье» салаты**

6 қайнатылған, суытылған картоп  
150 г әзірленген шұжық  
6 көп қайнатылған жұмыртқа  
2 қайнатылған сәбіз

4 корнишон

1 бұршақ консерв құтысы

400 г майонез

200 г қаймақ

Ақжелкен және аскөк шөптері

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Жұмыртқаларды, әзірленген шұжықтарды, сәбіздерді, корнишондарды және



картоптарды толық жылдамдықпен

текшелерге тураңыз.

- Барлық туралған ингредиенттерді салат ыдысында бұршақпен араластырыңыз
- Талғамыңызға сай тұз, бұрыш, ақжелкен және аскөк шөптерін қосыңыз және майонез және қаймақ құйыңыз.

## Күту және тазалау (H)

- Қол блендерін және жарамды қосалқы құралдарды бірінші рет пайдаланудан кейін әрқашан мұқият және әрбір пайдаланудан кейін сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (4) немесе беріліс қораптарын (8a, 9a, 11a) суға немесе өзге сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қақпақты (10a) ағып жатқан судың астына қойып шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Жақсырақ тазалау үшін сақтауға қою үшін тұрғыны бөлшектеуге болады.
- 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 немесе куркума), керек-жарақтың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

## Кепілдік және қызмет көрсету

Егжей-тегжейлі ақпаратты бөлек кепілдік және қызмет көрсету парақшасында қараңыз немесе [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) сайтына кіріңіз.

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

<b>Үлгі</b>	MQ 9175-9187-9195
<b>Кернеу</b>	220 – 240 В
<b>Герц</b>	50 – 60 Гц
<b>Ватт</b>	1000- 1200 Вт
<b>Сақтау шарттары:</b>	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, Сушѐвская 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

## Ақаулықтарды анықтау нұсқаулығы

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Braun тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
Қол блендері ыстық және жұмыс істемейді	Құрылғы қызып кеткен және қызып кету қорғанысы белсендірілді	Құрылғыны бір сағат бойы суытыңыз. Бұл уақыттан кейін қол блендерін қайтадан пайдалануға болады.
Қақпақты (берілістер қорабы бар) толығымен жабу мүмкін емес	FPXL ыдысы және қақпақ (берілістер қорабы бар) арасында тамақ тұрып қалған	Қақпақты (берілістер қорабы бар) ашып, тамақ қалдықтарын кетіріңіз
	Құрал FPXL ыдысына толығымен салынбаған	Құралды орнында құлыпталғанша азғантай төмен қарай басып тұрып, қолмен бұрыңыз
	Тек текше турағышы: Текше турағышы шашырандылардан қорғағышқа қосылмаған немесе дұрыс қосылмаған	Қақпақты (берілістер қорабы бар) FP ыдысына қою алдында текше турағышын шашырандылардан қорғағышқа бекітіңіз (дұрыс туралау таңбаларын ескеріңіз)
	Тек текше турағышы: Текше турағышы кесу торындағы тамақ қалдықтарымен бұғатталған	Текше турағышын ашыңыз және тордан тамақты алыңыз
	Дұрыс қосылмаған	Дұрыс қосыңыз
Қақпақты (берілістер қорабы бар) су бар	Қақпақ (берілістер қорабы бар) суға кездейсоқ батырылған немесе ыдыс жуу машинасына салынған	Мотор бөлігінің муфтасы ішіндегі резеңке тығынды алыңыз. Суды төгіңіз. Тығынды қайта орнатыңыз. Сақтық ескерту: Қақпақтағы (берілістер қорабы бар) су құрылғыны зақымдайды. Сондықтан бұл сипатталған әдісті қақпақты (берілістер қорабы бар) ыдыс жуу машинасына қою үшін пайдаланбау керек
Құралдардың (қамыр құралы, илеу ілгегі, жүз немесе диск оқпаны) біреуінде су бар	Әсер етілген құралдан сұйықтық ағуы	Ауыстыруы үшін Braun сервистік орталығына хабарласыңыз


# Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun.

## 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.


### Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному использованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить

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.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

## Детали и принадлежности

- 1 Переключатель режимов imode
  - a Высокая скорость
  - b Низкая скорость
  - c Пульсация
- 2 Предохранительная кнопка 
- 3 Бесступенчатый переключатель скорости / регулировка скорости „||||“
- 4 Моторный блок
- 5 Кнопки фиксатора EasyClick Plus
- 6 Стержень ActiveBlade
- 7 Мерный стакан с крышкой
- 8 Насадка-венчик
  - a Редуктор
  - b Венчик
- 9 Насадка для пюре
  - a Редуктор
  - b Стержень насадки для пюре
  - c Лопатка
- 10 Насадка-измельчитель, 500 мл «mc»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Нож-измельчитель
  - c Нож для колки льда
  - d Чаша измельчителя
  - e Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
- 11 Насадка для кухонного комбайна XL на 2000 мл с кубиконарезкой «fpl»
  - a Крышка (с передаточным механизмом)
  - b Муфта для соединения с моторным блоком

- c Толкатель
  - d Загрузочная трубка
  - e Фиксатор крышки
  - f Крышка для защиты от брызг
  - g Чаша кухонного комбайна
  - h Резиновое кольцо, препятствующее скольжению
  - i Нож-измельчитель
  - j Крышка ножа-измельчителя
  - k Насадка для замешивания теста (FP)
  - l Крюк для теста (кубиконарезка)
  - i Нож кубиконарезки
  - i База кубиконарезки
  - o Толкатель-очиститель
  - p Держатель вставки
    - (i) Вставка для нарезки (тонкой, крупной)
    - (ii) Вставка для измельчения (тонкого, грубого)
    - (iii) Вставка для нарезки соломкой
  - q Диск для картофеля фри
  - г Ось диска
- 12 Стойка для хранения

- максимально возможную скорость. Это стандартный режим.
- В режиме низкой скорости (1b) скорость снижается даже при полном нажатии переключателя Smartspeed.
- Режим пульсации (1c) может применяться для разбивания крупных кусков пищевых продуктов или же для контроля текстуры продукта при его измельчении. Используйте переключатель Smartspeed для одновременного включения полной мощности.
- После выбора режима нажмите на предохранительную кнопку (2) большим пальцем.
- 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. Индикатор предохранительной кнопки мигает красным светом. Для включения прибора нужно будет снова начать с первого шага.
- Во время работы прибора держать предохранительную кнопку нажатой не требуется.

## 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 полосу.

## Включение (A)

Устройство оснащается переключателем режимов imode (1) и предохранительной кнопкой (2) для разблокировки переключателя Smartspeed (3). Для запуска устройства следуйте инструкциям:

- Нажатием на серебряную часть вверху вы можете выбрать один из 3 режимов imode (высокая скорость, низкая скорость, пульсация).
- Эти 3 режима вы можете использовать для переработки продуктов. Выбранный режим обозначается белым индикатором переключателя imode.
- Режим высокой скорости (1a) обеспечивает

Световой индикатор	Состояние прибора / рабочее состояние
Индикатор предохранительной кнопки Мигающий красный	Прибор готов к использованию.
Индикатор предохранительной кнопки не горит	Прибор разблокирован (нажата кнопка разблокировки переключателя) и готов к включению.
Режим ожидания после 10 минут бездействия. Все индикаторы отключены.	Прибор снова активируется при нажатии любой кнопки.

## 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 вдвигается и выдвигается нож.
- После использования выключите ручной блендер из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus (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.
- Не включайте этот режим более чем на 2 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 5 минут.

#### 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.
- Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растворить оставшееся масло до получения однородной смеси.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления: приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

## **Насадка-венчик (B)**

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

#### Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (8b) к редуктору (8a).
- Совместите моторный блок с собранной насадке-венчиком и сдвиньте обе части вместе; правильное соединение можно распознать по щелчку.
- После использования выключите прибор из сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.
- Не включайте этот режим более чем на 3 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 3 минут.

#### 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 (9а) на стержень (9б), поворачивая по часовой стрелке до тех пор, пока он не зафиксируется.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9с) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если редуктор не установлен надлежащим образом, то лопатка не зафиксируется на месте.)
- Совместите собранную насадку для пюре с моторным блоком и защелкните их вместе. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в емкость с ингредиентами и включите прибор.
- Плавными движениями вверх-вниз перемещайте насадку для пюре в емкости с ингредиентами до тех пор, пока они не достигнут необходимой консистенции.
- Отпустите бесступенчатый переключатель скорости и убедитесь в том, что вращение насадки для пюре полностью остановлено, перед тем как извлечь ее из продукта.
- После использования отключите прибор от электросети. Демонтируйте лопатку (9с), поворачивая ее по часовой стрелке.
- Нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить насадку для пюре от моторного блока. Отделите редуктор от вала, 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 включайте этот режим более чем на 1 минуты без перерыва.
- 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.

При использовании измельчителя «тс» (10) следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

При использовании измельчителей «нс» и «тс» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

Ингредиенты для измельчителя «нс» не должны выходить за отметку максимального уровня. Максимальная продолжительность использования измельчителя «нс»: 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.

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

### 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 (10е) присоединено к дну чаши измельчителя.

### Сборка и эксплуатация

- Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
- Ножи (10b/10с) очень острые! Всегда держите их за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ними осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (10d). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (10а).
- Для измельчения льда используйте специальный нож для колки льда (10с).

- 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 EasyClick Plus (5), 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.
- измельчения, смешивания и замешивания блинного теста;
- замешивания и приготовления теста для кексов с использованием до 500 г муки (такая возможность доступна только в моделях с насадкой для замешивания теста (11k);
- нарезки ломтиками, измельчения, нарезки соломкой и приготовления картофеля фри;
- нарезки кубиками.

### **Измельчение (Е)**

С помощью ножа (11i) 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 Е.

### **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.
- Для обработки кубиков льда разрешено использовать только насадку-измельчитель (10) со специальным ножом для колки льда (10с).
- 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!

«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 °С.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 1,5 с на максимальной скорости.

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране).

## **Насадка для кухонного комбайна XL с кубиконарезкой**

Насадка для кухонного комбайна с кубиконарезкой (11) идеально подходит для:

### **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 (11h) присоединено к дну чаши комбайна.

### **Сборка и эксплуатация**

- Осторожно снимите крышку ножа-измельчителя (11j) с ножа.
- Нож (11i) очень острый! Всегда держите устройство за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши (11g). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в чашу. Вставьте крышку для защиты от брызг (11f).
- Затем закройте крышку (11a) до щелчка.
- Вставьте моторный блок (4) в муфту (11b) таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Включите прибор в сеть и вставьте толкатель (11с) 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 EasyClick Plus (5), чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (11е), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- 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 (11i) можно также взбивать блинное тесто с использованием до 500 г муки.

## Пример рецепта: Бездрожжевое тесто для блинов

750 г молока  
500 г просеянной муки  
4 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.

Для приготовления более тяжелого теста нож не подходит. Для более тяжелого теста используйте насадку для замешивания теста или крюк для теста (11k/11l).

## Насадка для замешивания теста и крюк для теста (E)

Схема E также применяется (в зависимости от модели) при использовании насадки для замешивания теста (11k) и крюка для теста (11l).

Насадка для замешивания теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например дрожжевого или сдобного, а также смесей для приготовления бисквитов.

Крюк для теста идеально подходит для замешивания различных видов теста, например, дрожжевого или сдобного.

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

## Сборка и эксплуатация

- Поместите насадку для замешивания теста или крюк для теста на центральный штифт чаши (11g). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Засыпьте в чашу муку (макс. 500 г), затем добавьте другие ингредиенты, за исключением жидкостей.
- Включите устройство на максимальной скорости.
- 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

500 г просеянной муки  
1 ч. ложки соли  
1 ч. ложки сухих дрожжей  
10 ст. ложек оливкового масла  
300 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

500 г просеянной муки  
340 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)  
160 г сахара

- 2 пакетик ванильного сахара  
2 маленькое яйцо  
2 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 одного часа перед дальнейшим использованием.

## Пример рецепта FPXL: Тесто для кексов

500 г просеянной муки  
200 г сахара  
200 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)

- 3 яйца  
1 пакетик ванильного сахара  
1 пакетик разрыхлителя для теста  
200 г молока
- Поместите муку и все остальные ингредиенты, кроме молока, в чашу и начните замешивать.
  - Не выключая устройство, постепенно добавляйте молоко до получения однородной массы.

## Пример рецепта для кубиконарезки:

### Сдобное тесто

500 г просеянной муки  
80 г сахара  
80 г несоленого масла (холодного/ твердого, небольшими кусочками)

- 1 яйцо  
7 г дрожжей  
375 г молока
- Поместите муку и все остальные ингредиенты, кроме молока, в чашу и начните замешивать.
  - Не выключая устройство, постепенно добавляйте молоко и медленно замешивайте, пока тесто не сформируется в шар и не перестанет прилипать к стенкам чаши.
  - Поставьте тесто в теплое место на 2 часа, чтобы оно поднялось.



## **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), чтобы измельчать такие продукты, как яблоки, морковь, картофель, свекла, капуста и твердые сорта сыра (например, пармезан).

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

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

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

### **Сборка и эксплуатация**

- Вставьте пальцы в отверстия держателя вставки (11p) или диска для картофеля фри (11q) для присоединения оси диска (11r) и поверните влево до фиксации.
- Для выполнения нарезки ломтиками и измельчения поместите вставку в держатель вставки (11p) и зафиксируйте. Убедитесь, что вставка вставлена в держатель полностью, без смещения. Поместите собранный держатель вставки или диск для картофеля фри на центральный штифт чаши и поверните, чтобы он зафиксировался.
- Установите на чашу крышку для защиты от брызг (11f) и закройте крышку (11a) до щелчка.
- 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 отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- Осторожно извлеките держатель вставки или диск для картофеля фри перед тем, как доставать содержимое из чаши. Чтобы

извлечь держатель вставки или диск для картофеля фри, вставьте пальцы в отверстия и осторожно поверните его.

- Для того чтобы снять вставку, поднимите конец вставки, который выступает в нижней части держателя вставки.
- Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши.
- Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

## **Нарезка кубиками (G)**

Используйте кубиконарезку для нарезки сырых и отваренных овощей и фруктов на мелкие кубики, например, для салатов, супов и десертов.

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

### **Перед использованием**

- Удалите из фруктов семечки и косточки. Обработка замороженных продуктов запрещается, это может привести к повреждению ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (11h) присоединено к дну чаши комбайна.

### **Сборка и эксплуатация**

- Перед первым использованием осторожно снимите бумажную защиту с режущей кромки ножа кубиконарезки (11m) и утилизируйте ее.
- Установите нож кубиконарезки на центральный штифт базы кубиконарезки (11n) и поверните его, чтобы он зафиксировался.
- Совместите крышку для защиты от брызг и собранную кубиконарезку по отметкам и поверните против часовой стрелки для полной фиксации.
- Уложите собранную кубиконарезку в чашу и закройте крышку до щелчка.
- Вставьте моторный блок в муфту таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Включите прибор в сеть и загружайте продукты, подлежащие обработке, в загрузочную трубку.
- Включите прибор, чтобы начать приготовление. Не помещайте руки в загрузочную трубку, когда прибор включен. Для загрузки продуктов всегда используйте толкатель.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксатора EasyClick Plus, чтобы отсоединить моторный блок.
- Нажмите на фиксатор крышки (11e), чтобы открыть его. Затем снимите крышку для защиты от брызг.
- Для разборки кубиконарезки поверните крышку для защиты от брызг по часовой стрелке, чтобы открыть блокировку.

- Осторожно снимите нож кубиконарезки, для этого поверните и поднимите его.
- Переверните базу кубиконарезки и с помощью толкателя-очистителя (110) удалите остатки.

### Советы для лучших результатов

- Приготовленным продуктам перед нарезкой кубиками необходимо дать остыть, это позволит повысить качество обработки.
- Возможна переработка сыров средней твердости, таких как эменталь; переработка очень мягких и очень твердых сыров, таких как молодой сыр гауда, моцарелла или пармезан, невозможна.
- При переработке разных продуктов всегда начинайте с самых мягких и заканчивайте самыми твердыми. Это избавит от необходимости очистки решетки между ними.
- Кубиконарезка не подходит для переработки сырого мяса.
- Перед переработкой очистите овощи (в особенности картофель и овощи с твердой кожурой, такие как тыква). В противном случае кожа может застрять в решетке, что затруднит ее очистку.

### Осторожно

- Ножи очень острые. Беритесь только за пластиковые части.
- Не используйте насадку для кухонного комбайна с кубиконарезкой для переработки 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.
- Опорожняйте чашу до того, как она будет заполнена полностью.
- После переработки жирных продуктов нож кубиконарезки может быть скользким. Соблюдайте осторожность, извлекая его.
- Использовать толкатель-очиститель можно только с нижней стороны базы кубиконарезки. При использовании сверху возможно срезание с толкателя пластиковых частей.
- Использование чаши кухонного комбайна в микроволновой печи запрещается!
- Максимальная производительность соответствует диаграмме на 5 объемов чаши.
- Перед тем как продолжить работу, дайте устройству остыть 30 минут.

### Пример рецепта: Салат «Оливье»

- 6 вареных, охлажденных картофелин
- 150 г вареной колбасы
- 6 сваренных вкрутую яиц
- 2 вареные моркови
- 4 маринованных огурца
- 1 банка зеленого горошка
- 400 г майонеза

200 г сметаны  
петрушка и укроп  
соль и перец по вкусу

- Нарезьте яйца, вареную колбасу, морковь, маринованные огурцы и картофель кубиками на полной скорости.
- Смешайте нарезанные ингредиенты с зеленым горошком в салатнице.
- Добавьте по вкусу соль, перец, петрушку и укроп и заправьте майонезом со сметаной.

## Уход и очистка (H)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер и соответствующие аксессуары водой и моющим средством перед первым применением и после каждого использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (4) или редукторы (8а, 9а, 11а) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (10а) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Для удобства очистки стойку для хранения можно разобрать.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновое кольцо, предотвращающее скольжение, с нижней части чаш.
- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь или куркума) аксессуары могут изменить цвет. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

## Гарантия и обслуживание

Для получения подробной информации см. отдельный буклет, посвященный гарантии и обслуживанию, или посетите веб-сайт [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

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).



<b>Модель</b>	MQ 9175-9187-9195
<b>Напряжение</b>	220 – 240 В
<b>Частота колебаний</b>	50 – 60 Гц
<b>Мощность</b>	1000-1200 Вт
<b>Условия хранения:</b>	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.

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

## 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.
Ручной блендер горячий и не работает.	Прибор перегрет, и сработала защита от перегрева.	Дайте прибору остыть (один час). По прошествии этого времени ручным блендером снова можно пользоваться.
Крышка (с передаточным механизмом) не закрывается полностью.	Между чашей FPXL и крышкой (с передаточным механизмом) застряли продукты.	Откройте крышку (с передаточным механизмом) и удалите остатки продуктов.
	Инструмент вставлен в чашу FPXL не полностью.	Слегка прижмите и поверните инструмент рукой, чтобы он зафиксировался.
	Только кубиконарезка: Кубиконарезка не соединена или неправильно соединена с крышкой для защиты от брызг.	Соедините кубиконарезку с крышкой для защиты от брызг перед тем, как устанавливать крышку (с передаточным механизмом) на чашу FP (см. специальные символы для правильной установки).
	Только кубиконарезка: Кубиконарезка заблокирована остатками продуктов в режущей решетке.	Откройте кубиконарезку и удалите остатки продуктов из решетки.
	Не подсоединена правильно.	Подсоедините правильно.
Вода в крышке (с передаточным механизмом)	Крышка (с передаточным механизмом) была случайно помещена в воду или помыта в посудомоечной машине.	Снимите резиновую заглушку с муфты для соединения с моторным блоком. Слейте воду. Установите заглушку на место. Осторожно! Вода в крышке (с передаточным механизмом) приводит к повреждению прибора. Поэтому запрещается мыть крышку (с передаточным механизмом) в посудомоечной машине.
Вода в одном из инструментов (насадка для замешивания теста, крюк для теста, нож или ось диска).	Негерметичность соответствующего инструмента	Для замены обратитесь в сервисный центр Braun.