BRAUN

Multiquick 7 Minipimer 7



Type 4199

www.braunhousehold.com

MQ 745

Deutsch	6
English	9
Français	11
Español	14
Português	17
Italiano	20
Nederlands	23
Dansk	26
Norsk	28
Svenska	30
Suomi	32
Polski	34
Český	37
Slovenský	40
Magyar	43
Hrvatski	46
Slovenski	48
Türkçe	50
Română (RO/MD)	53
Ελληνικά	56
Български	59
Русский	62
Українська	65
عربي	71

De'Longhi Braun Household GmbH Carl-Ulrich-Straße 4 63263 Neu-Isenburg/Germany

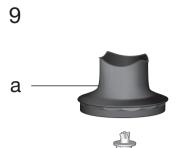
92003733-01/l-13 DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/RU/UA/Arab



92003733-01_MQ745_S2.indd 1 09.01.13 12:20

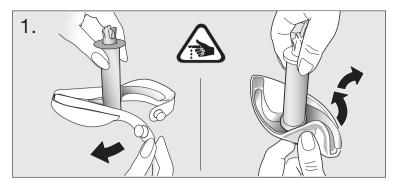






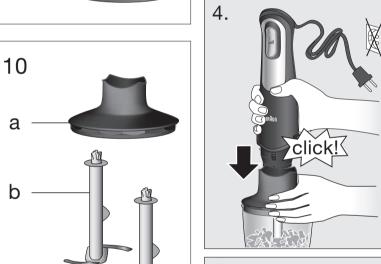


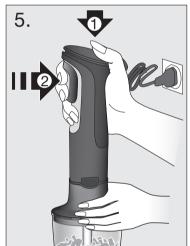






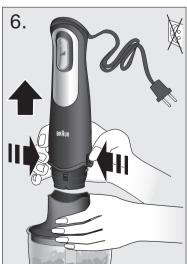








bc







С

d





	••••	speed	max.	L sec.
	1cm		100 g	10
Parmesan	1cm		100 g	15
SP		.atH	10 g	5
% / % / % / % / % / % / % / % / % / % /	Color Color		90 g +	45
			50 g	5
			7 👌	5
		$ _{H_{\bullet}} - _{H_{\bullet}}$	80 g	10
F C			80 g	5
			100 g	10



وصل	speed	max.	© sec.
1cm		400 g	30
Parmesan 1cm		200 g	20-30
SP	.utll	30 g	15
		150 g	60
+		+	+
milk		700 ml	15
		250 g	15
8		30 🖉	15
		250 g	15
ØØ		350 g	15
000		400 g	15

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.

Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание



Ножи очень острые!

Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ними с особой осторожностью.

- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Это устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их общую безопасность. Рекомендуется хранить устройство в недоступных для детей местах.
- Не мойте моторную часть (4) и редуктор венчика (8а) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (10а) можно мыть под краном, не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена сетевого шнура должны проводиться только специалистами сервисных центров.
 Неквалифицированный ремонт может быть опасен
- для потребителя.
 Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Мерный стакан (7) и чаши (9с, 10d) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

(см. рисунки на стр. 3 и 4)

- (см. рисунки на стр. 5 и 4
- Кнопка безопасности а
 Сигнальная дампочка
- 3 Кнопка Smartspeed / переключение скоростей "IIII
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 3 а Редуктор
- b Венчик
- 9 измельчитель «hc» объемом 350 мл
 - а Крышка
 - ь Нож
 - с Чаша
 - d Противоскользящая подставка
- 10 <u>измельчитель «bc» объемом 1000 мл</u>
 - а Крышка (с редуктором)
 - ь Нож
 - с Нож для льда
 - d Чаша
 - е Противоскользящая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. раздел «Уход» / рис. С)

Сигнальная лампочка

Сигнальная лампочка (2) показывает статус работы прибора, когда он подключен к элеткросети.

Сигнальная лампочка	Статус работы прибора
Мигающий Красный	Прибор готов к использованию
Зеленый	Прибор разблокирован (нажата кнопка безопасности (1)) и может быть включен
Красный	Прибор перегрелся. Дайте ему остыть. Он снова готов к использованию, как только сигнальная лампочка замигает красным

Технология Smartspeed

Кнопка Smartspeed для переключения скоростей "⊪

Одно нажатие, любая скорость. Чем сильнее Вы нажимаете, тем выше скорость (рис. A). Чем выше скорость, тем продукты быстрее смешиваются и мельче измельчаются.

Управление одной рукой: кнопка Smartspeed (3) позволяет включать блендер и регулировать скорость одной рукой.

Как пользоваться прибором

Перед первым использованием: Удалите транспортировочный замок с моторной части (4), потянув за красную ленту.

Включение (см. стр. 3 / рис. А)

Прибор имеет кнопку безопасности. Для безопасного включения следуйте следующим шагам:

- Сначала нажмите кнопку безопасности (1) большим пальцем и удерживайте ее. Сигнальная лампочка загорится зеленым светом.
- 2. Затем нажимайте кнопку Smartspeed (3), выбирая желаемую скорость.
 - Если не нажать кнопку Smartspeed (3) в течении 5 секунд после нажатитя кнопки безопасности (1), то прибор не включится Сигнальная лампочка замигает красным светом. Для включения прибора, начните с шага 1.
- 3. Во время работы кнопку безопасности удерживать не нужно.

Ручной блендер (см. стр. 3 / рис. В)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного), 1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно, 1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),

Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (см. стр. 3 / рис. В)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (8b) в редуктор (8a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °С): начните с малой скорости (легкое нажатие на на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости (среднее нажатие на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.

Измельчители (см. стр. 4 / рис. D)

Измельчители (9) и (10) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.

Всегда измельчайте твердые продукты на полной скорости (например, пармезан, шоколад). Для измельчения льда используйте измельчитель «bc» с ножом для льда (10c).

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей Е. Максимальное время работы измельчителя «hc» – 2 минуты.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как мускатный орех, кофейные зерна или крупы.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
- удалите стебли зелени, скорлупу с орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (9d, 10e) на чаше измельчителя.

<u>Внимание:</u> Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.

- 1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа.
- 2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя (9c, 10d). Нажмите и поверните до фиксации.
- 3. Поместите продукты в измельчитель и наденьте крышку (9a/10a).
- 4. Присоедините моторную часть к крышке.
- 5. Для начала работы измельчителя включите прибор. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой.
- 6. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации и (5), чтобы отсоединить моторную часть.
- 7. Снимите крышку.
- 8 Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Пример рецепта: ванильно-медовый чернослив (в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания):

- Положите 70 г густого меда и 50 г чернослива в чашу измельчителя «hc»
- измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости (полностью нажмите на кнопку Smartspeed)
- добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу)
- включите прибор еще на 1,5 секунды.

Дополнительные возможности измельчителя «bc» (10)

При помощи измельчителя «bc» можно также смешивать коктейли или напитки, месить тесто или измельчать лед.

Тесто для блинов

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На полной скорости месите тесто до готовности.

Измельчение кубиков льда

- Плотно установите нож для льда (10с) на центральный стержень чаши до фиксации.
- Насыпьте в чашу не более 7 кубиков льда. Накройте крышкой, присоедините моторную часть и включите на полную скорость.
- После использования отключите прибор от сети и отсоедините моторную часть нажав кнопки фиксации (5), снимите крышку и нож для льда.
- Удалите из чаши измельченный лед или просто налейте приготовленный напиток прямо в чашу и подавайте к столу

Уход (см. стр. 3 / рис. C)

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (8а) влажной мягкой тканью. Крышку измельчителя «bc» (10а) можно мыть только под проточной водой. Не мойте в посудомоечной машине.

Все другие части можно мыть в посудомоечной машине. С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку (9d, 10e) для более тщательного очищения.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 30:	измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» объемом 1500 мл для измельчения, смешивания, нарезки, шинковки и замешивания

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

В интересах защиты окружающей среды после окончания службы прибора не выбрасывайте его вместе с домашним мусором. Утилизация прибора может быть произведена в сервисных центрах Braun или в соответствующих пунктах утилизации.





ME 10

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