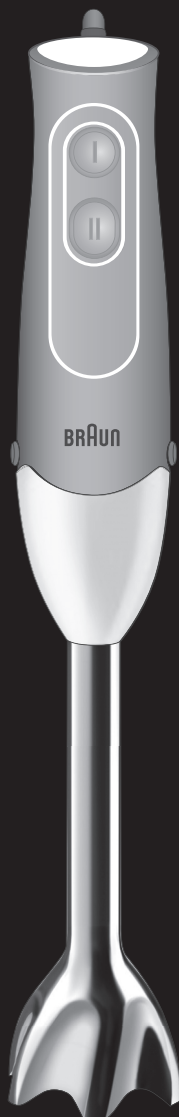


BRAUN

Multiquick 5 Minipimer 5



Type 4165

www.braunhousehold.com

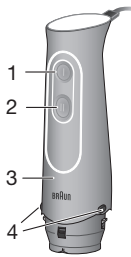
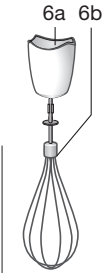
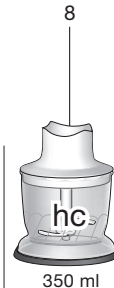
MQ 535 Baby
MQ 535
MQ 520

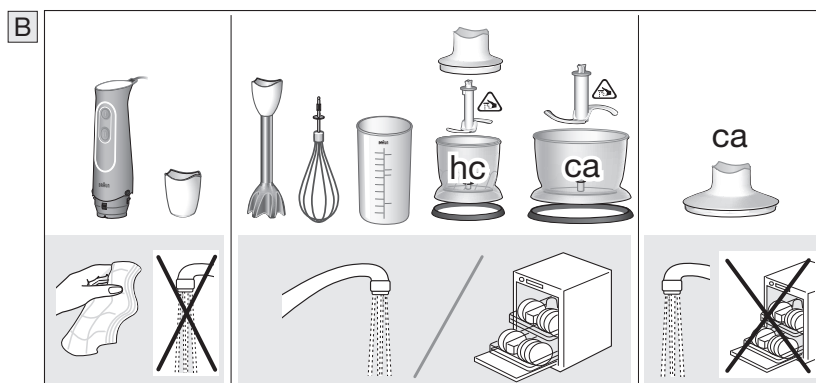
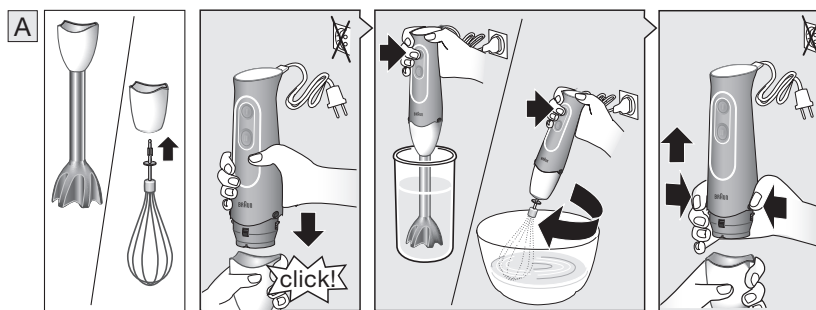
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	16
Português	19
Italiano	23
Nederlands	26
Dansk	29
Norsk	32
Svenska	35
Suomi	38
Polski	41
Český	44
Slovenský	47
Magyar	50
Hrvatski	53
Slovenski	56
Türkçe	59
Română (RO/MD)	62
Ελληνικά	65
Български	69
Русский	72
Українська	75
عربي	82

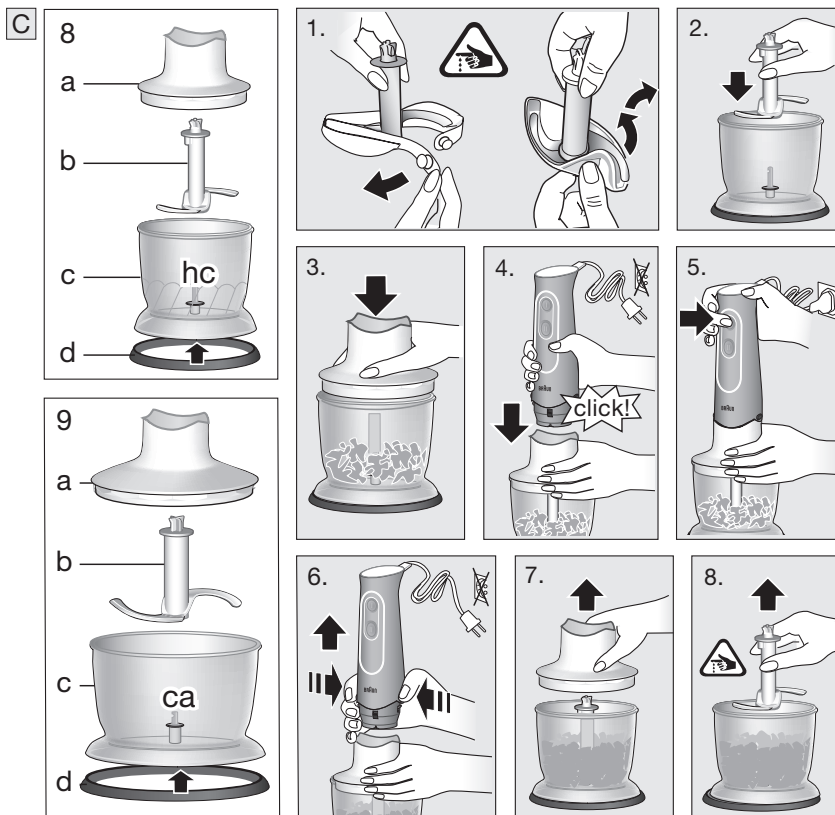
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

92003793-01/I-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



						
✓			✓	✓		MQ 520
✓	✓	✓	✓		✓	MQ 535 MQ 535 Baby





D

	speed	II				I				
	max.	100g	100g	10g	90g+	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
	max.	300g	200g	20g		150g	20	150g	300g	300g
	sec.	20-30	20-30	20		8x1	15	10	20	30

Русский

Руководство по эксплуатации

Ручной электрический блендер Braun Multiquick 5, тип 4165, 400-500 Ватт

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Не мойте моторную часть (3) и редуктор венчика (6a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными и умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Хранить в недоступном для детей месте. Играть с прибором запрещено.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или

замена сетевого провода должна производиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.

- Мерный стакан (7) и измельчители (8, 9) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

(см. стр 4)

- 1 Кнопка пуска: скорость «I»
- 2 Кнопка пуска: скорость «II» (турбо)
- 3 Моторная часть
- 4 Кнопки фиксации
- 5 Рабочая часть блендера
- 6 a Редуктор венчика
- 6 b Венчик
- 7 Мерный стакан
- 8 Измельчитель «h»
 - a Крышка
 - b Нож
 - c Чаша
 - d Противоскользящая подставка
- 9 Измельчитель «sa»
 - a Крышка (с редуктором)
 - b Нож
 - c Чаша
 - d Противоскользящая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. B).

Как пользоваться прибором

Ручной блендер (см. A)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

- Соедините моторную часть (3) с рабочей частью блендера (5) до фиксации.

- Полностью опустите ручной блендер в чашу или мерный стакан. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) или (2).
- После использования нажмите на кнопки фиксации (4), 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. А)

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

- Вставьте венчик (6b) в редуктор венчика (6a), затем подсоедините моторную часть (3) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) для начала работы.

- После использования нажмите на кнопки фиксации, чтобы отсоединить моторную часть. Затем, вытащите венчик из редуктора.

Для лучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- При использовании венчика включайте только скорость «I».
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, слегка под наклоном.
- Взбивайте максимум 400 мл охлажденных сливок (мин. 30 % жирности, 4–8 °C).
- Взбивайте максимум 4 яичных белка.

Измельчители (см. С)

Измельчители (8) и (9) отлично подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д. Всегда используйте «II» скорость, при измельчении твердых продуктов (например, пармезана, шоколада). Для получения наилучших результатов воспользуйтесь таблицей D. Максимальное время работы измельчителя «hc»: 2 минуты. Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

Перед измельчением ...

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (8d, 9d) на чаше измельчителя.

Внимание: Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним очень осторожно.

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа (b).
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (1) или (2) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопку фиксации(4), 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 40 г.густого меда и 40 г. чернослива в чашу «hc». Включите прибор на 4 секунд на скорость I«I». Затем добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу) и включите прибор еще на 1 секунду.

Уход (см. В)

Очищайте моторную часть (3) и редуктор венчика (6a) только влажной тканью.
Крышку измельчителя «са» (9a) мойте только под краном. Не помещайте ее в посудомоечную машину.
Все остальные части можно мыть в посудомоечной машине.
С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку для более тщательного очищения.
При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, 74

морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(продаются отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Компактный измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания, а также для измельчения льда
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» для измельчения, смешивания, нарезания и шинковки. Функция замешивания отсутствует в моделях Multiquick 5.

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления



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