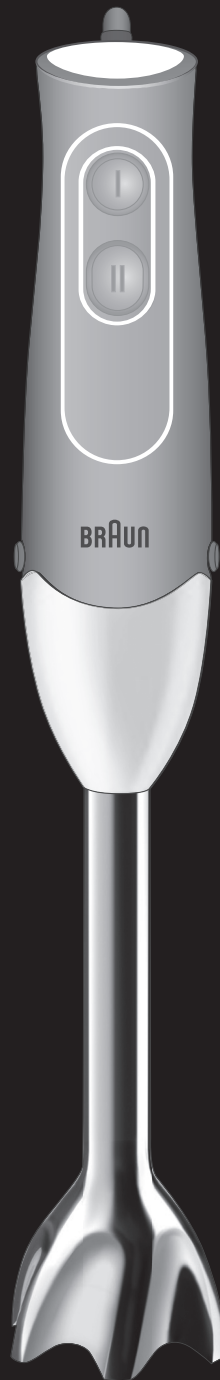


BRAUN

Multiquick 5 Minipimer 5



Type 4165

www.braunhousehold.com

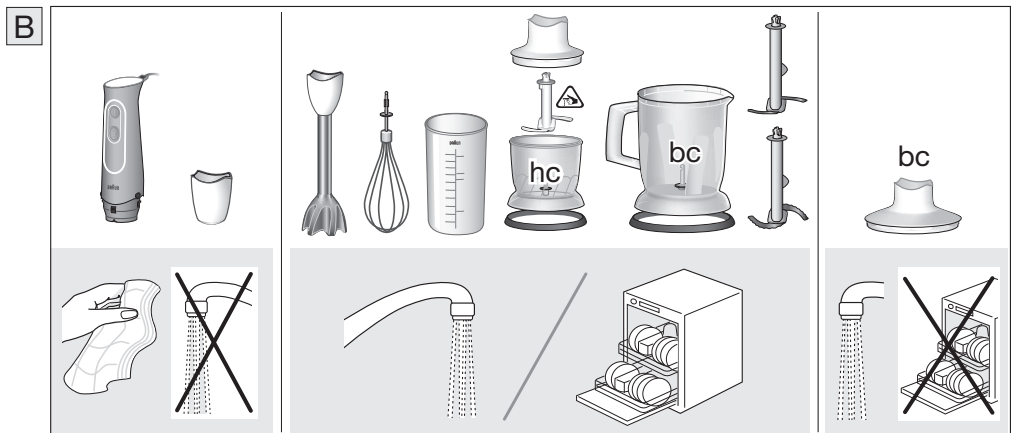
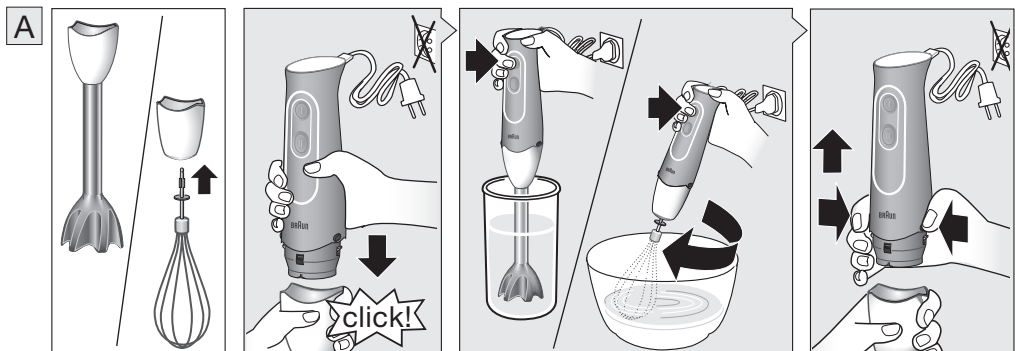
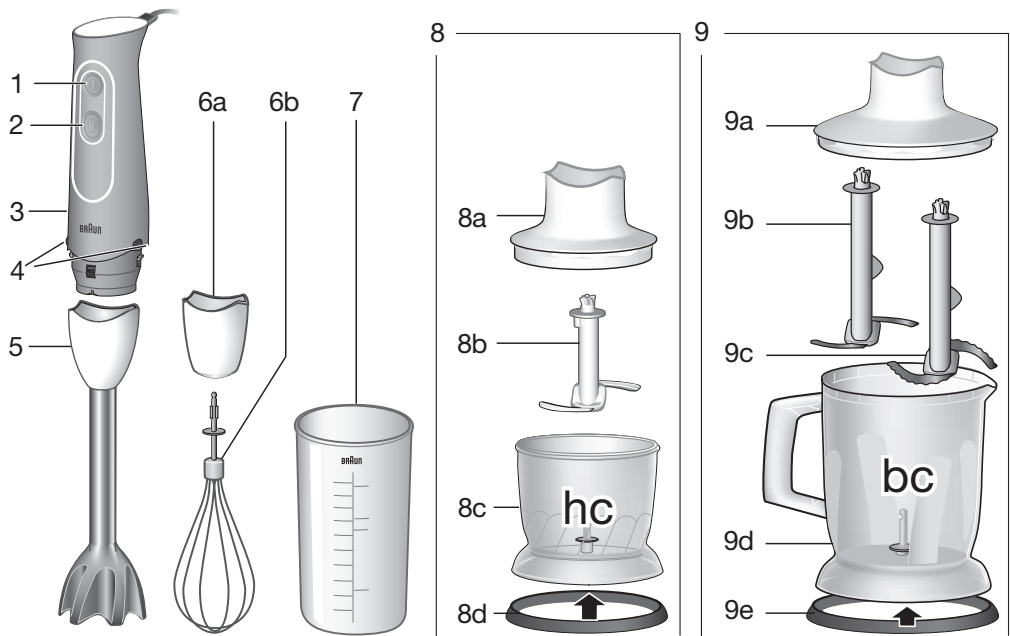
MQ 545

Deutsch	6
English	8
Français	10
Español	13
Português	16
Italiano	19
Nederlands	21
Dansk	24
Norsk	26
Svenska	28
Suomi	30
Polski	32
Český	35
Slovenský	38
Magyar	40
Hrvatski	42
Slovenski	44
Türkçe	46
Română (RO/MD)	49
Ελληνικά	52
Български	55
Русский	58
Українська	61
عربي	67

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

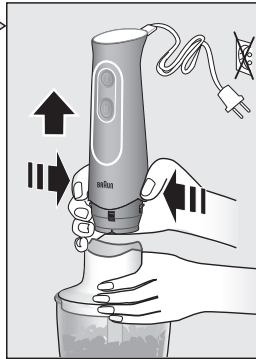
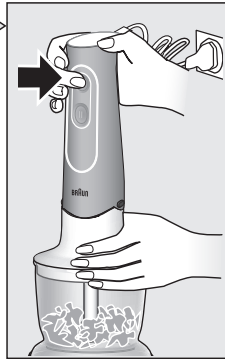
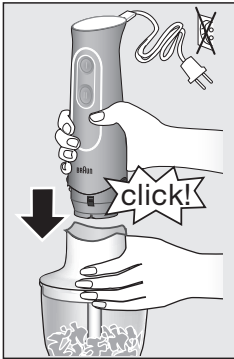
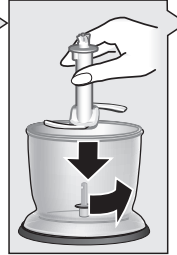
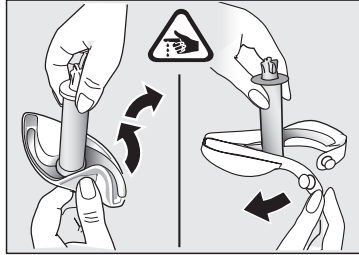
92004461-01/I-13
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/
PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/
BG/RU/UA/Arab



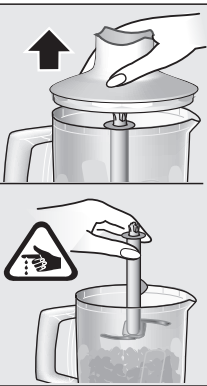
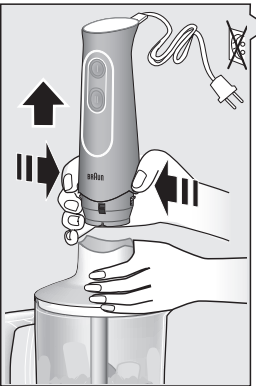
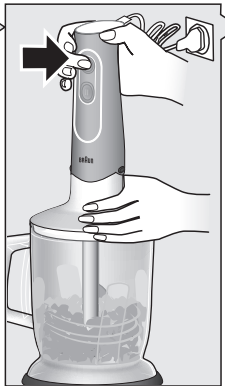
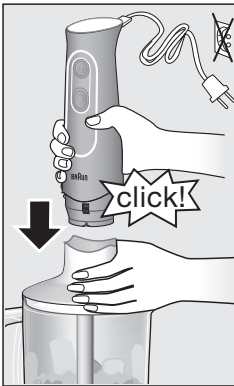
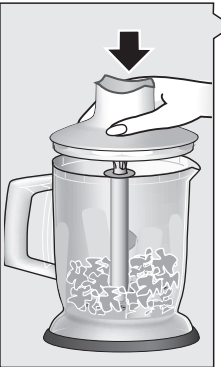
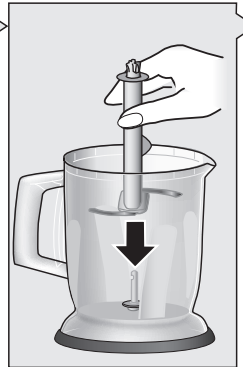
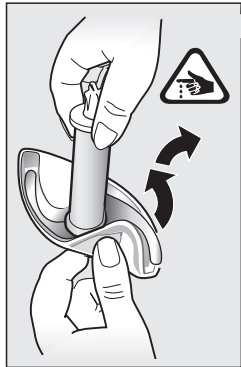


C



















8




















9



D

			speed	max.	⌚ sec./pulse*
		 1cm	II	II	100 g
Parmesan 	 1cm	100 g			15
		10 g	6 x 1*		
		90 g + 	45		
		I	I	50 g	6 x 1*
				7 	5 x 1*
				80 g	12 x 1*
				80 g	8 x 1*
				100 g	12 x 1*

			speed	max.	⌚ sec./pulse*
		 1cm	II	II	350 g
Parmesan 	 1cm	200 g			20-30
		30 g			15
	+ 	150 g + 700 ml			60 + 15
		I	I	250 g	15 x 1*
				30 	10
				200 g	10
				350 g	30
				400 g	25

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

58

- 5 Рабочая часть блендера
- 6 а Редуктор венчика
- 6 б Венчик
- 7 Мерный стакан
- 8 Измельчитель «hc»
 - а Крышка
 - б Нож
 - с Чаша
 - д Противоскользящая подставка
- 9 Измельчитель «bc»
 - а Крышка (с редуктором)
 - б Нож
 - с Нож для льда
 - д Чаша
 - е Противоскользящая подложка

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

Как пользоваться прибором

Ручной блендер (см. А)

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, придерживаясь 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 (4), чтобы отсоединить моторную часть. Затем, вытащите венчик из редуктора.

Для лучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- При использовании венчика включайте только скорость «I».
- Перемешайте 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.

Для измельчения льда пользуйтесь измельчителем «bc» с ножом для льда (9c).

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как 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, 9e) 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 кнопки 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 II. Затем добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу) и включите прибор еще на 1 секунды.

Дополнительные возможности измельчителя «bc» (9)

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

Тесто для блинов:

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

Измельчение льда

- Плотно установите нож для льда (9c) на центральный стержень чаши (9d) до полной фиксации.
- В чашу поместите максимум 7 кубиков льда. Закройте крышку, присоедините моторную часть и включите скорость «II».
- После использования отсоедините моторную часть, крышку и нож для льда.
- Удалите из чаши измельченный лед или просто налейте приготовленный напиток прямо в чашу и подавайте к столу.

Уход (см. В)

Очищайте моторную часть (3) и редуктор венчика (6a) только влажной тканью.

Крышку измельчителя «bc» (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, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(продаются отдельно, доступны не во всех странах)

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 уведомления.



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