

## Русский

### Руководство по эксплуатации

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна.

Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

**Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данное руководство.**

#### Внимание

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- 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 пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда выключайте прибор перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Не подставляйте под струю воды и не погружайте в воду моторную часть Ⓐ и верхнюю крышку.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на нижней части прибора.
- Прибор рассчитан на обработку обычных для домашнего хозяйства объемов продукции.
- Мерный стакан Ⓢ не пригоден для использования в микроволновой печи.

## Описание и комплектность

- А Моторная часть
- Б Выключатель
- С Вал с ножом
- Д Мерный стакан

## Использование блендера

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

1. Вставьте моторную часть А в вал с ножом С и для фиксации поверните.
2. Во избежание разбрызгивания перед нажатием на выключатель Б погрузите ручной миксер в соответствующую емкость.

Вы можете смешивать продукты при помощи блендера как в мерном стакане Д, так и в любой другой емкости. При смешивании продуктов непосредственно в кастрюле предварительно снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

Практический пример: Майонез  
200–250 мл растительного масла  
Одно яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

Чернослив с ванилью и медом  
(начинка или спред для блинчиков)

Поместите в чашу-измельчитель 40 г чернослива (разрезанного на половинки) и 50 г прозрачного меда (оба охлажденные). Перемешивайте в течение 5 секунд, затем добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью) и продолжите перемешивать в течение 3 секунд.

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

## Очищение прибора

Очищайте моторную часть А только с помощью влажной ткани. Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущее лезвие после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При обработке продуктов, обладающих красящими свойствами (например, морковь), пластиковые детали могут окраситься. Перед мойкой протрите эти детали растительным маслом.

Содержание может быть изменено без уведомления.

## 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).

## EAC

Ручной блендер,  
TributeCollection MQ 100 Soup  
тип 4179  
220–240 Вольт, 50–60 Герц,  
450 Ватт

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

## Українська

### Керівництво з експлуатації


Усі вироби Braun розробляються та виготовляються у такий спосіб, щоб задовольнити вимогам найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємось, що ви отримаєте абсолютне задоволення від Вашого нового пристрою від Braun.

**Перед тим, як ви почнете користуватись цим пристроєм, ми просимо вас дуже уважно і повністю прочитати це керівництво з його експлуатації.**

### Увага

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють

небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.

-  Різучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Завжди вимикайте пристрій з розетки перед тим, як збирати, розбирати та чистити його.
- Не промивайте електромотор **A** під струменем води та не занурюйте його у воду.
- Електричні блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.
- Перед підключенням блендера до електромережі, перевірте відповідність напруги в мережі напрузі на нижній частині приладу.
- Цей пристрій призначено для використання лише у домашніх умовах.
- Ємність **D** не можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі.

## Опис і комплектність

- A** Електромотор
- B** Перемикач ввімкнено / вимкнено
- C** Рукоятка з лезами
- D** Ємність

## Правила користування Вашим ручним блендером

Цей ручний блендер є ідеальним інструментом для приготування підливок, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування а також для змішування напоїв та молочних коктейлів.

1. Вставте електромотор **A** у вал з лезами **C** і поверніть його, аж поки не зацібнеться.
2. Для запобігання розбризкуванню інгредієнтів, вмикайте перемикач **B** лише після занурення блендера до резервуару з продуктами.

Блендер можна використовувати для виконання робочих операцій у ємності **D**, а також у будь-яких інших резервуарах.

При змішуванні безпосередньо у каструлі під час приготування їжі, слід спершу зняти її з вогню аби запобігти перегріванню блендера.

Майонез (користуйтеся ручним блендером)

200 – 250 мл олії  
1 яйце (жовток і білок)  
1 ст.л. лимонного соку або оцту  
Сіль та перець – за смаком  
Покладіть усі інгредієнти в каструлю в тому порядку, в якому вони згадані. Занурте ручний блендер до дна каструлі. Натиснувши перемикач, тримайте його в такому положенні доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи пристрій, повільно рухайте його вгору та вниз доки майонез не буде готовий.

Чорнослив із медом і ваніллю (для начинки або топінгу до млинців)  
Покладіть до чаші подрібнювача

40 г порізаного навпіл чорносливу та 50 г рідкого меду (охолоджених). Подрібнійте протягом 5 секунд. Після цього додайте 10 мл води з ваніллю та знову подрібнійте впродовж 3 секунд. Використовуйте подрібнювач моделі HC (додатковий аксесуар, який можна замовити в сервісному центрі Braun; доступний не в усіх країнах).

## Чищення пристрою

Чищення електромотору **A** можна виконувати лише за допомогою зволоженої тканини. Усі інші частини можна мити у посудомийній машині. Крім того, після роботи з дуже солоною їжею леза рукоятки та подрібнювач слід негайно обмити водою. При цьому потрібно бути дуже уважними, аби не допустити у посудомийній машині передозування миючих засобів та засобів для пом'якшення води.

При роботі з кольоровими продуктами (наприклад, з морквою) пластикові частини пристрою можуть змінити колір. Перед чищенням їх необхідно протерти олією.

Електричний Ручний Блендер Braun MQ 100 Soup, тип 4179, 450 ватт

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507  
(дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).