

BRAUN

Multiquick 3 Minipimer 3

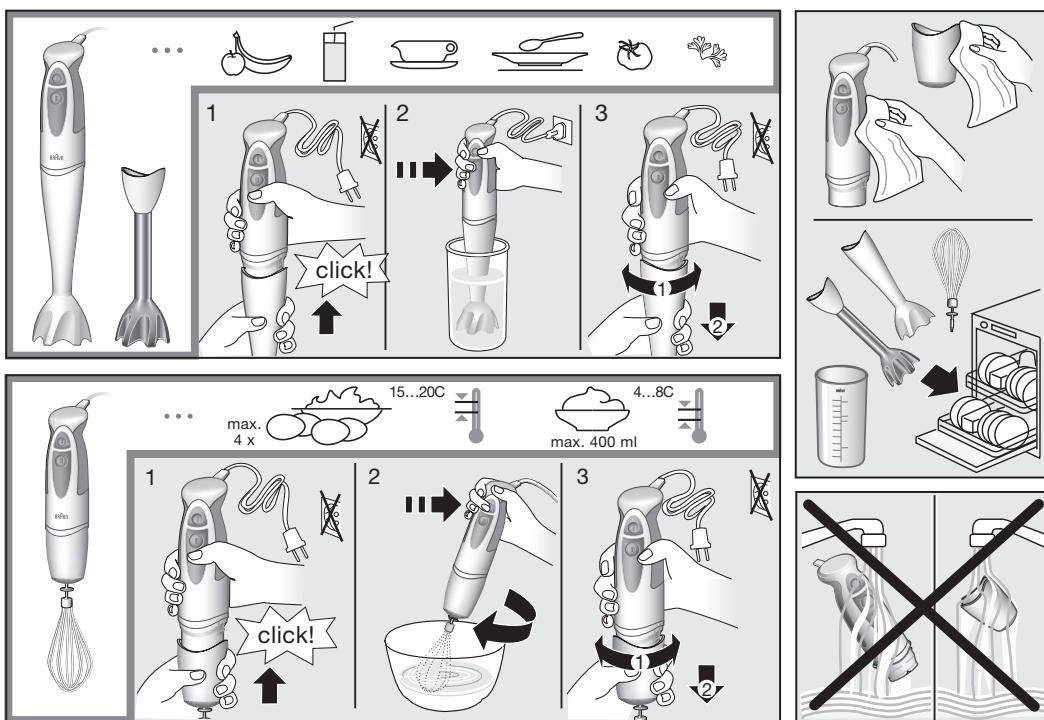
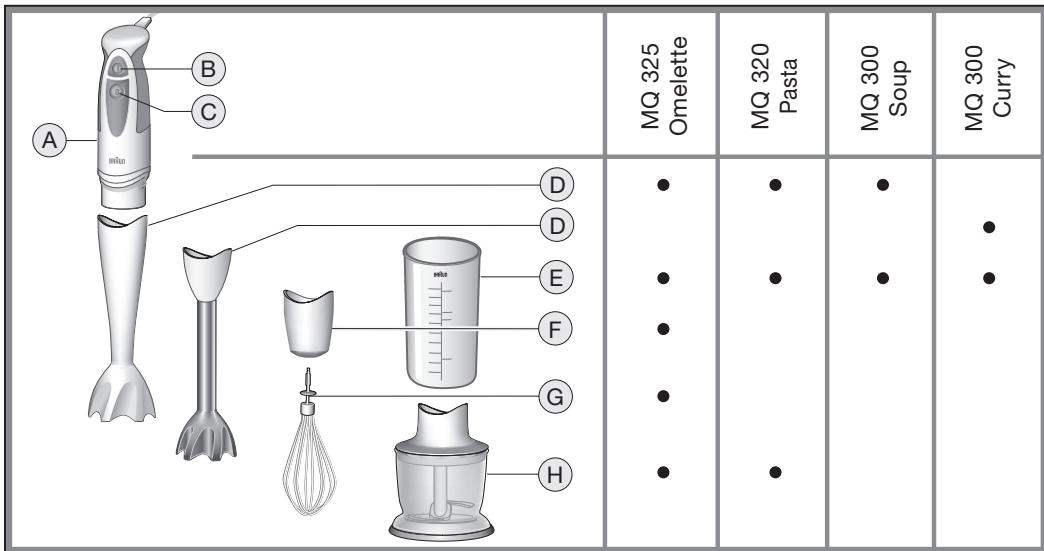
MQ 325 Omelette

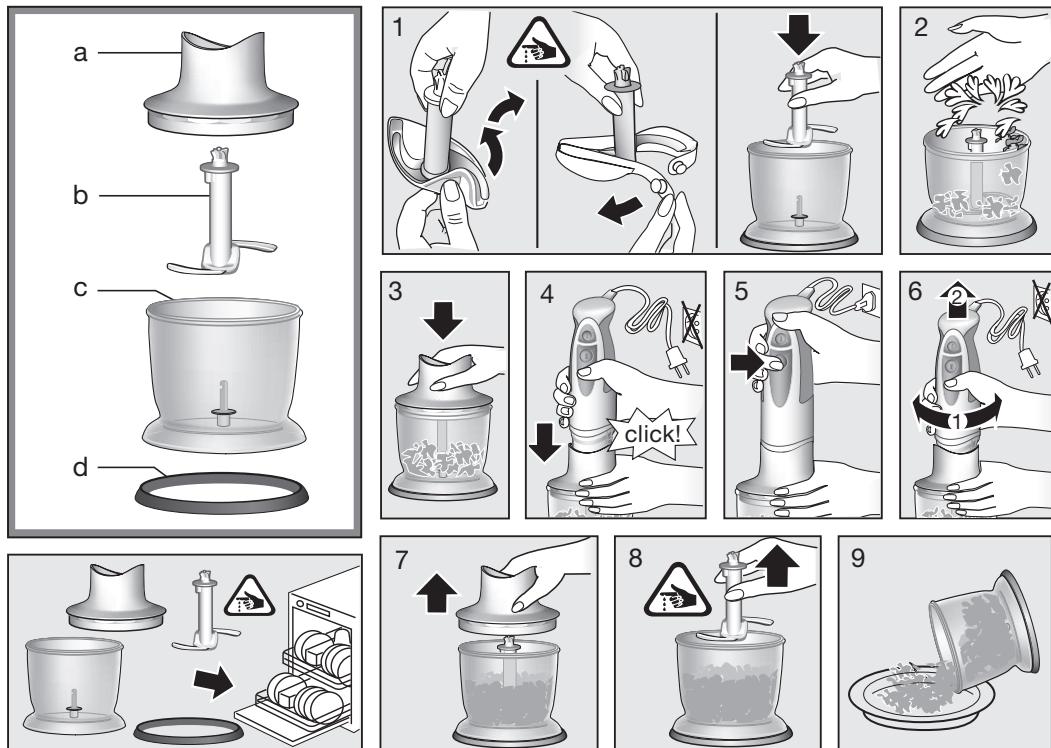
MQ 320 Pasta

MQ 300 Soup

MQ 300 Curry







max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g +
	10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1	45
			•		•	•	•	•	
	•	•		•					•

Русский

Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

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.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Не разрешается подставлять моторную часть  A, зубчатую часть венчика для взбивания  F под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм поиспользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Мерный стакан  E, и чаша для сбивания (c) непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

-  A Моторная часть
-  B Переключатель вкл./выкл. (скорость I)

-  C Переключатель вкл./выкл. (скорость II)
-  D Вал с ножом
-  E Мерный стакан
-  F Зубчатая передача венчика
-  G Венчик
-  H Измельчитель

Как пользоваться ручным блендером

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

1. Вставьте моторную часть  A в вал с ножом  D, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмите переключатель  B или  C.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане  E, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегревания.

Как пользоваться насадкой венчика

Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

1. Вставьте венчик  G в зубчатую передачу  F, затем вставьте моторную часть  A в венчик и зафиксируйте.
2. Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор  B (скорость I).
3. После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

Для получения наилучших результатов

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только переключатель  B (скорость I).
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4–8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.



Как использовать насадку для измельчения

- (a) Верхняя часть
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользящая подставка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель вкл./выкл. © (скорость II).

Н.В.: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке на странице 5)
- удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
- удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Измельчение

1. Предостережение: Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (b). Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c). Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (d) на чаше измельчителя.
2. Положите продукты в чашу измельчителя. Установите трансмиссию на чашу измельчителя.
3. Установите верхнюю часть (a) на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть © в верхнюю часть (a) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
5. Нажмите выключатель ® или ©, чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
6. После использования, поверните моторную часть ®, чтобы удалить ее из верхней части.
7. После этого удалите верхнюю часть.
8. Аккуратно выньте нож. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду.

Чистка

Очищайте моторную часть ® и верхнюю часть измельчителя ® только влажной тканью.

Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)

200-250 мл растительного масла,

1 яйцо (желток и белок),

1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль и перец, по вкусу

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанным порядком. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель ©, держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Чернослив с медом и ванилью

(для начинки или топпинга к блинам)

Используйте насадку-измельчитель ®, скорость II. Поместите в чашу измельчителя 40 г меда вязкой консистенции и 40 г чернослива. Измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 20 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

Содержание может быть изменено без уведомления.

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.



Українська

Перш ніж почнете користуватися пристроєм, повністю та уважно прочитайте інструкцію з 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.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Вимикайте пристрій з мережі кожного разу, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та коли Ви ним не користуєтесь.
- Не тримайте блок двигуна та редуктор насадки-вінчика під струменем води та не зануруйте їх у воду.
- Електричні пристрої фірми Braun відповідають усім вимогам відповідних стандартів. Ремонт або заміна шнура живлення може виконуватися лише співробітниками спеціалізованих служб. Недоброкачісний або некваліфікований ремонт пристрою може привести до нещасного випадку.
- Перш ніж вставите вилку в розетку перевірте, чи відповідає електрична напруга в мережі значенню напруги, вказаному на пристрії.
- Ні мірний стакан, ні чаша для подрібнення (с) не призначені для використання у мікрохвильовій печі.

Опис

- (A) Блок двигуна
- (B) Вимикач ввімкн./вимкн. – (I швидкість)
- (C) Вимикач ввімкн./вимкн. – (II швидкість)
- (D) Вал блендера
- (E) Мірний стакан
- (F) Редуктор насадки-вінчика
- (G) Насадка-вінчик
- (H) Подрібнювач



Подрібнювач – ідеальне знаряддя для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волових горіхів, мигдалю, чорносливу і навіть таких твердих продуктів як сир пармезан або шоколад. Його також можна використовувати для приготування різноманітних страв, наприклад коктейлів, напоїв, пюре, легких видів тіста.

Пам'ятайте:

Коли Ви подрібнююте тверді продукти (наприклад тверді сорти сиру), користуйтеся перемикачем © (II швидкість). Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупи.

Перш ніж подрібнювати ...

- поріжте м'ясо, твердий сир, цибулю, часник, моркву, стручковий перець (див. Правила переробки продуктів на стор. 5);
- видаліть стебла трав, полуництво горіхи;
- видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі з м'яса.

(Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.)

Подрібнення

1. Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (b). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральній стрижень стакана (c) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Обов'язково ставте стакан на протиковзну основу (d).
2. Покладіть продукти в стакан.
3. Встановіть редуктор (a) на стакан.
4. Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
5. Натисніть вимикач ® або © щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.
6. Після використання, поверніть моторний блок, щоб від'єднати його від редуктора.
7. Потім зніміть редуктор.
8. Обережно вийміть ніж. Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакана.

Чистка

Блок двигуна ® та редуктор насадки-вінчика © можна чистити лише вогкою ганчірочкою. Редуктор подрібнювача (a) можна сполоскуюти під краном, але не занурювати його у воду.

Всі інші деталі можна мити у посудомийній машині. Якщо Ви переробляєте інтенсивно забарвлени продукти, наприклад моркву, пластмасові частини пристрою можуть змінити свій колір. Протріть ці деталі рослинною олією, перш ніж класти їх до посудомийної машини.

Допоміжні засоби

(можна придбати в сервісних центрах компанії Браун, але не в усіх країнах)

СА-300: потужний подрібнювач, ідеально пригодний для подрібнення м'яса, сиру, зелені, горіхів та інш.

Рецепти

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 каструллю в тому порядку, в якому вони згадані. Занурте ручний блендер до dna 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 та ваніллю

(для начинки або топінгу до млинців)

Використовуйте насадку-подрібнювач ®,

II швидкість.

Покладіть до чаши подрібнювача 40 г меду в'язкої консистенції та 40 г чорносливу. Подрібнюйте упродовж 10 секунд. Потім додайте 20 мл води з ваніллю і знову подрібнюйте упродовж 3 секунди.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Блендер, 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).

