

BRAUN

Multiquick 7
Minipimer 7



MQ 745

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 (8a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (10a) 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 (9c, 10d) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

(см. рисунки на стр. 3 и 4)

- 1 Кнопка безопасности 
- 2 Сигнальная лампочка
- 3 Кнопка Smartspeed / переключение скоростей 
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 а Редуктор
b Венчик
- 9 измельчитель «hc» объемом 350 мл
 - a Крышка
 - b Нож
 - c Чаша
 - d Противоскользящая подставка
- 10 измельчитель «bc» объемом 1000 мл
 - a Крышка (с редуктором)
 - b Нож
 - c Нож для льда
 - d Чаша
 - e 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 электросети.

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. А). 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:

1. 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 нажатия 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, 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. 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 °C): 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 E. 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 противоскользкая подставка (9d, 10e) на чаше измельчителя.

Внимание: 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 (10c) 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 (8a) влажной мягкой тканью. Крышку измельчителя «bc» (10a) можно мыть только под проточной водой. Не мойте в посудомоечной машине.

Все другие части можно мыть в посудомоечной машине. С чаши измельчителя можно снять противоскользкую 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.



Українська


Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий пристрій Braun.



Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага

-  **Леза дуже гострі!**
Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте леза з особливою обережністю.
- Завжди вимикайте пристрій, якщо залишаєте його без нагляду і перед збиранням, розбиранням, чищенням і зберіганням.
- Пристрій не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими розумовими здібностями без контролю особи, відповідальної за їх безпеку. Тримайте прилад подалі від дітей, аби будьте впевненими, що вони не стануть з ним грати.
- Не поміщайте двигун (4) і механізм віночка під проточну воду і не занурюйте їх у воду.
- Кришку (10a) можна мити в проточній воді, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.
- Електричні прилади Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт або заміна кабелю живлення повинні виконуватися лише авторизованим обслуговуючим персоналом. Помилкові, некваліфіковані ремонтні роботи можуть привести до певної небезпеки при використанні.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Прилад сконструйований для роботи із звичайними побутовими об'ємами.
- Мірна склянка (7) і миски (9c, 10d) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

Опис (див. малюнки на стор. 3 і 4)

- Контрольна кнопка 
- Сигнальна лампочка
- Перемикач Smartspeed / різні швидкості 
- Деталь приводу
- Кнопки відкриття
- Ручка блендера
- Мірна склянка
- а Привід
b Віночок
- 350 мл подрібнювач «hc»
a Кришка
b Лезо
c Миска
d Кільце проти ковзання
- 1000 мл подрібнювач «bc»
a Кришка (з приводом)
b Лезо
c Ніж для льоду
d Миска
e Кільце проти ковзання

Будь ласка, очистіть всі деталі перед першим використанням (дивитися пункт «Очищення» / мал. С)

Сигнальна лампочка

Сигнальна лампочка (2) показує статус приладу, коли він включений в електричну мережу.

Сигнальна лампочка	Прилад/статус роботи
Червоний блимаючий	Прилад готовий до використання
Зелений	Прилад відкритий (натиснута кнопка відкриття) і може бути увімкнений
Червоний	Прилад перегрівся. Дайте йому остигнути. Він знову буде готовий до використання, як тільки лампочка стане блимати червоним

Технологія Smartspeed

Перемикач Smartspeed для перемикання швидкостей

Один перемикач, різні швидкості. Чим більше Ви тиснете, тим вище швидкість (мал. А). Чим вище швидкість, тим швидше і дрібніше результати змішування і подрібнення.

Управління однією рукою: перемикач Smartspeed (3) дозволяє увімкнути привід та контролювати швидкість однією рукою.

Як використовувати прилад

Перед першим використанням: Видаліть транспортувальний замок з деталі приводу (4), потягнувши за червону стрічку.

Увімкнення (див. стор. 3/мал. А)

Прилад має контрольну кнопку. Для безпечного увімкнення слідуйте наступним крокам:

- Спочатку натискуйте контрольну кнопку (1) великим пальцем і утримуйте. Лампочка засвітиться постійним зеленим світлом.
- Потім натискуйте перемикач Smartspeed (3) відповідно до бажаної швидкості.
Якщо перемикач Smartspeed (3) не натиснути протягом 5 секунд, прилад не можна буде увімкнути в цілях безпеки. Сигнальна лампочка блимає червоним. Для увімкнення приладу, почніть з кроку 1.
- Під час роботи Вам не потрібно утримувати контрольну кнопку натиснутою.

Ручний блендер (див. стор. 3/мал. В)

Ручний блендер прекрасно підходить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарування!).

Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),

1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,

1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),

Сіль та перець за смаком

Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (див. стор. 3/мал. В)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- Вставте вінчик (8b) в механізм (8a), закріпіть привід в корпусі (4).
- Помістіть вінчик в миску і лише після цього увімкніть прилад.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості (легке натиснення на перемикач) при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості (половинне натиснення на перемикач) і збільшуйте швидкість (все більше натиснення на перемикач) при збиванні.

Подрібнювачі (див. стор. 4/мал. D)

Подрібнювачі (9) і (10) чудово личать для подрібнення м'яса, твердого сиру, лука, трав, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.

Завжди подрібнюйте тверді продукти на повній швидкості (наприклад, пармезан, шоколад). Для подрібнення льоду використовуйте подрібнювач «bc» з лезом для льоду (10c).

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з таблицею Е. Максимальний час роботи для подрібнювача «hc» – 2 хвилини.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, лук, часник, моркву
- видаліть стебла з трав, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жиля і хрящі з м'яса
- завжди переконуйтеся, що кільце проти ковзання (9d, 10e) надіте на миску подрібнювача

Увага: Лезо дуже гостре! Завжди тримаєте його за верхню пластикову частину і працюйте з ним обережно.

1. Обережно видаліть пластикову кришку з леза.
2. Помістіть лезо в центр миски подрібнювача. Притисніть його і оберніть до фіксації.

3. Наповніть подрібнювач продуктами і надіньте кришку (9a/10a).

4. Приєднайте привід до кришки.

5. Для початку роботи подрібнювача включіть прилад. У процесі тримайте привід однією рукою, а миску подрібнювача в іншій.

6. Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для видалення приводу.

7. Зніміть кришку.

8. Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Приклад рецепту: ванільно-медові сливи

(як наповнювач для млинців або паста для намазування):

- наповніть миску подрібнювача 70 г в'язкого меду і 50 г слив
- подрібнюйте протягом 4 секунд на максимальній швидкості (повністю натискуйте на регулятор Smartspeed)
- додайте 10 мл води (з ароматом ванілі)
- продовжуйте подрібнювати ще 1,5 секунди.

Додаткове застосування подрібнювача «bc» (10)

За допомогою подрібнювача «bc» Ви можете змішувати напої, коктейлі, змішувати тісто або подрібнювати кубики льоду.

Змішування тіста для млинців

Спочатку помістіть 375 мл молока в миску, додайте 250 г муки і потім 2 яйця. На повній швидкості змішуйте до однорідності.

Подрібнення кубиків льоду

- Щільно надіньте лезо для льоду (10c) в центр миски до фіксації.
- Наповніть миску не більше ніж 7 кубиками льоду. Надіньте кришку, приєднайте привід і включіть на повну швидкість.
- Після використання від'єднайте від мережі і натискуйте кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу, зніміть кришку і лезо для льоду.
- Видаліть подрібнений лід або просто вилийте напій в ємність для подачі на стіл.

Очищення (див. стор. 3/мал. С)

Очищайте привід (4) і прилад для вінчика (8a) вологою м'якою тканиною. Кришку подрібнювача «bc» (10a) можна мити лише під проточною водою. Не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання (9d, 10e) з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Акcesуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі і так далі
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» (1500 мл) для подрібнення, змішування, нарізки і замісу

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



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).