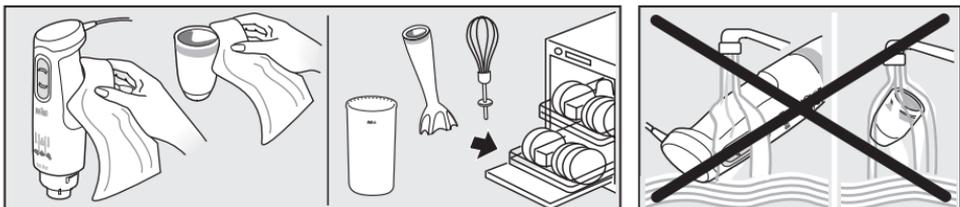
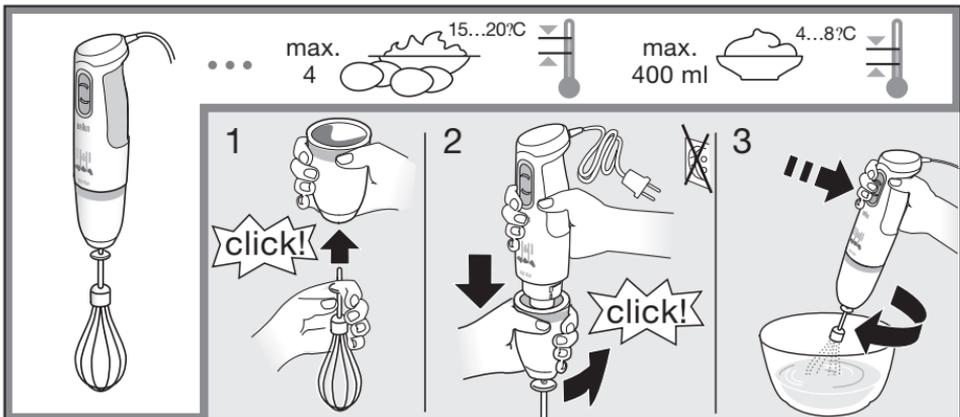
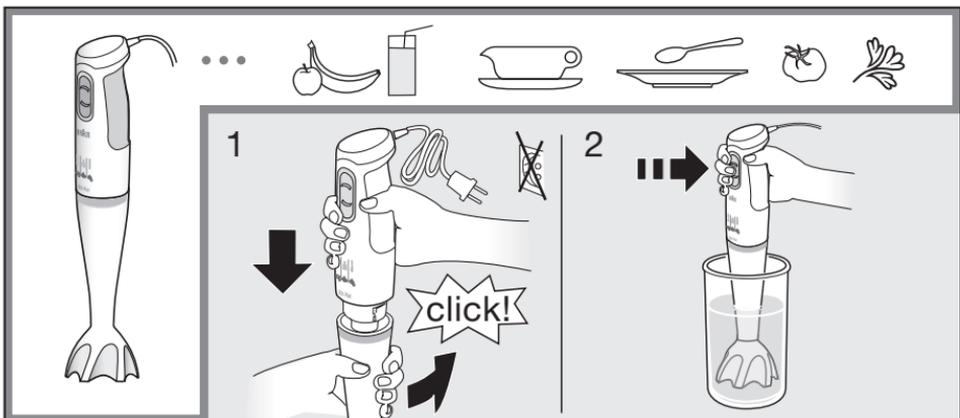
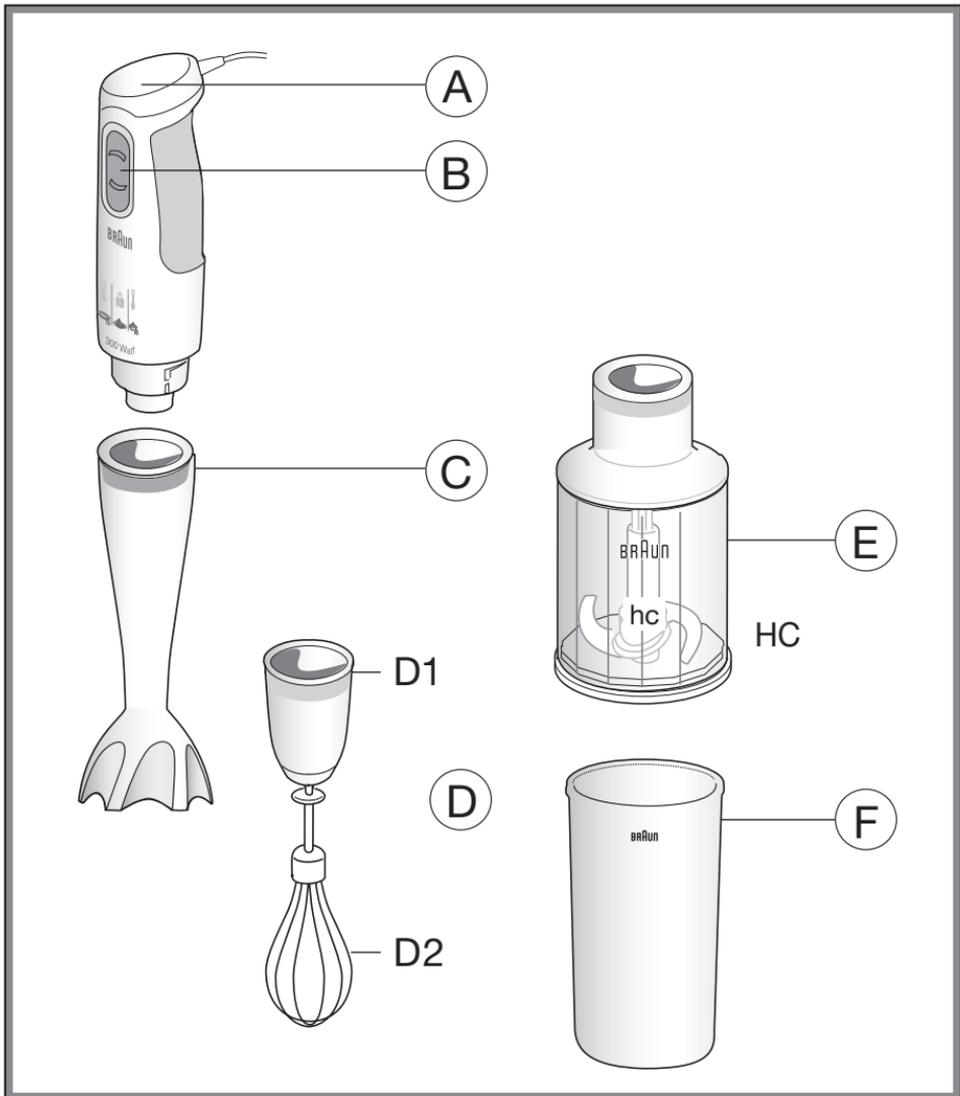


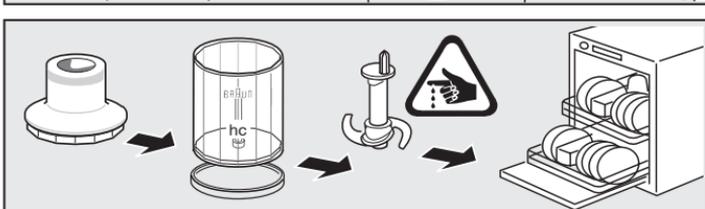
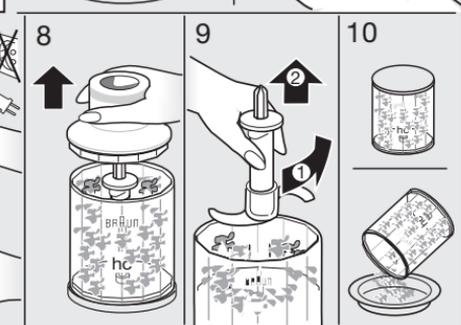
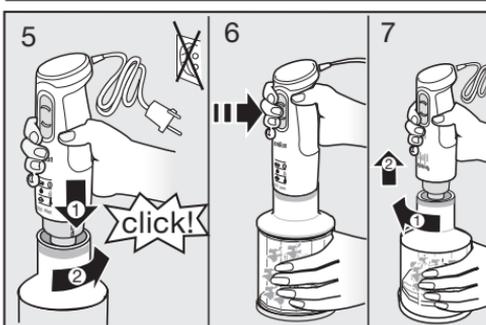
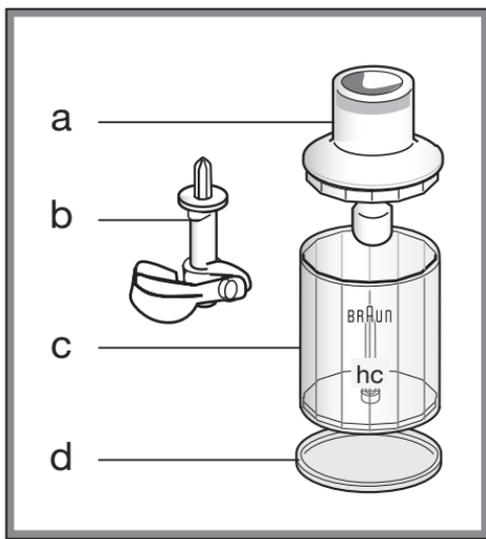
BRAUN

Multiquick 1

MR 120 Omelette

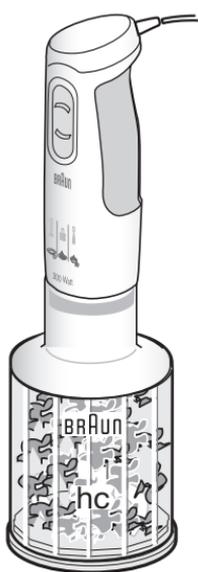






| | | max. | +/- |
|--------------|--|--------|------------|
| | | | 40 g |
| Parmesan | | 80 g | 20 sec |
| | | 50 g | 6 x 1 sec |
| | | 20 g | 6 x 1 sec |
| | | 7 | 5 x 1 sec |
| | | 80 g | 12 x 1 sec |
| | | 80 g | 12 x 1 sec |
| | | 150 g | 12 x 1 sec |
| | | 90 g + | 45 sec |

HC



Українська

Керівництво з експлуатації

Усі вироби нашої фірми 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 фірми Braun.

Увага

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

-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з лезами дуже обережно.
- **Завжди** вимикайте пристрій з розетки перед тим, як збирати, розбирати та чистити його.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не промивайте електромотор **(A)** та пристрій (D1) під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої Braun відповідають усім відповідним стандартам 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 тим, як під'єднати пристрій до електричної розетки, переконайтеся у тому, що напруга у вашій електромережі відповідає тому значенню напруги, яке надруковано на нижній поверхні цього пристрою.
- Цей пристрій призначено для використання лише у домашніх умовах.
- Ємність **(F)** не можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі.

Опис і комплектність

- (A)** Електромотор
- (B)** Перемикач (ввімкнено/вимкнено)
- (C)** Рукоятка з лезами
- (D)** Пристрій (D1) для під'єднання насадок: вінчика (D2)
- (E)** Подрібнювач «НС»
- (F)** 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 **(F)**,

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.

Використання насадки-вінчика

Насадку з вінчиком можна використовувати лише для збивання кремів, яєчних білків, приготування бісквітного тіста та десертів, готових для вживання.

1. Вставте вінчик (D2) до насадки (D1) у такий спосіб, щоб він був надійно зафіксований.
2. Потім закріпіть електромотор (A) у насадці (D1) до фіксації.
3. Вмикати перемикач можна лише після занурення пристрою до робочого резервуару.

Для досягнення найкращих результатів:

- Використовуйте широкий посуд.
- Збивайте не більше 400 мл охолодженого крему.
- Збивайте не більше 4 яєчних білків.
- Під час роботи рухайте вінчик за годинниковою стрілкою.

Як користуватися Вашими пристроями для подрібнення продуктів

Пристрій для подрібнення продуктів ідеально пристосований для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, спецій, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісових та мигдалевих горіхів, чорносливу і т. ін. Спочатку слід розрізати на шматочки м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець (дивись таблицю на стор. 5). Дістаньте усі тверді частинки та шкаралупу горіхів.

Увага:

Яловичина: перед подрібненням необхідно дістати усі кістки, сухожилля, та хрящі.

Не дозволяється використовувати цей пристрій для подрібнення кубиків льоду та надзвичайно твердих харчових продуктів (горіхів у шкаралупі, кавових зерен, шоколаду та інших зерен).

1. Обережно зніміть пластикове покриття з ножа (b).
2. Попередження: Лезо ножа (b) дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину. Для надійної фіксації ножа встановіть його на центральний штифт резервуару подрібнювача (c), натисніть на нього вниз та поверніть на 90°, доки він не зафіксується. Завжди розміщуйте резервуар подрібнювача на основі з нековзким подрібнювачем (d).
3. Покладіть харчові продукти у резервуар для подрібнення.
4. Накрийте резервуар для подрібнення верхньою частиною (a).
5. Вставте електромотор (A) до верхньої частини і розверніть її, поки не зацібнеться.
6. Ввімкніть перемикач (B) аби розпочати роботу. Під час роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою – резервуар для подрібнення.
7. Після завершення роботи, зніміть спочатку електромотор.
8. Зніміть потім кожух (a).
9. Обережно вийміть ніж (b). (Можливо, його доведеться трохи повернути.)
10. Тепер перероблені продукти можна виймати з резервуару. Дно резервуару, що має покриття, яке запобігає

ковзанню, є одночасно герметичною кришкою резервуару для подрібнення.

Чищення пристрою

Після роботи дістаньте рукоятку з лезами або подрібнювач. Чищення електромотору (A) та пристрою (D1) 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.



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003