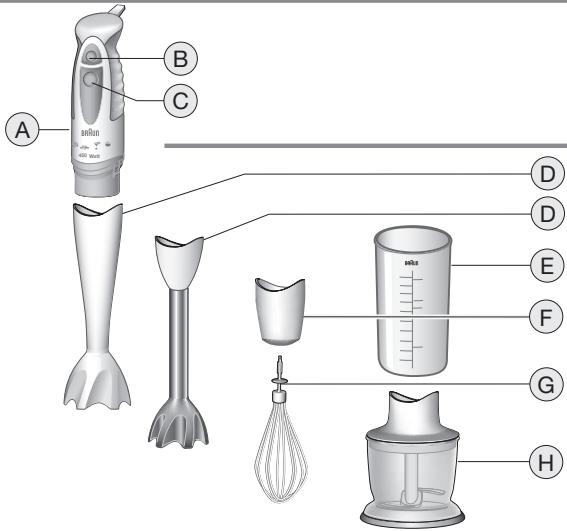


BRAUN

Multiquick 3 Minipimer 3

MR 320 Omelette
MR 320 Spaghetti
MR 320 Pasta
MR 320 Baby





**MR 320
Omelette**

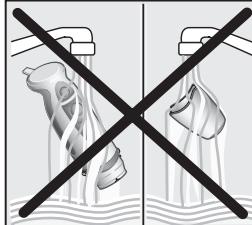
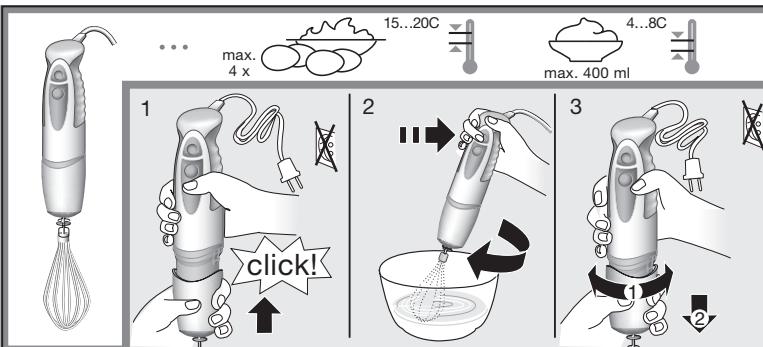
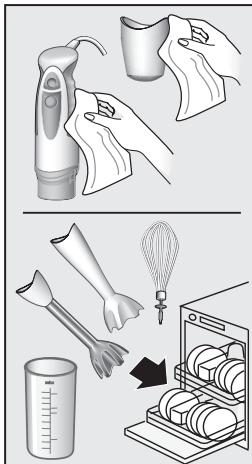
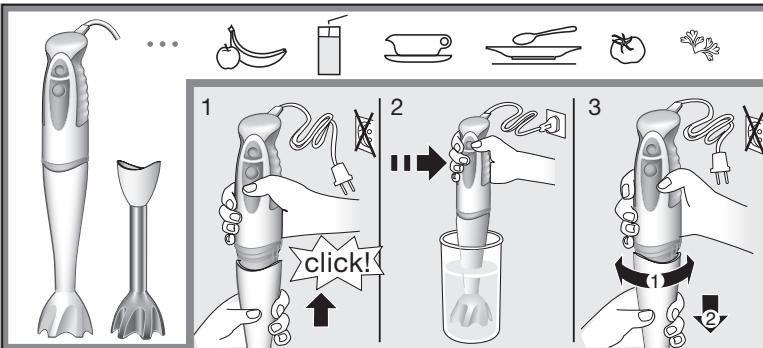
**MR 320
Spaghetti**

**MR 320
Pasta**
**MR 320
Baby**

-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-



Русский

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.

Внимание

- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
-  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.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- 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 по пользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан **(E)**, и чаша для сбивания **(C)** непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

- (A)** Моторная часть
- (B)** Переключатель вкл./выкл. (скорость 1)
- (C)** Переключатель вкл./выкл. (скорость 2)
- (D)** Вал с ножом
- (E)** Мерный стакан
- (F)** Зубчатая передача венчика
- (G)** Венчик
- (H)** Измельчитель («HC»)

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 1).
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 выключатель **(B)** (скорость 1).
- 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) Противоскользящее основание/крышка

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 2).

N.B.: 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. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (d).
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.
9. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Чистка

Очищайте моторную чатсы ® 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 раститель-

ным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Вспомогательные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

CA-300: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

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 2.

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.

Малиновое мороженое

Положите 100 г замороженной малины в измельчитель и измельчайте на 2-ой скорости в течение 5 секунд.

Затем добавьте 10 г сахарной пудры и 80 г сливок и смешивайте на 2-ой скорости в пульсирующем режиме (10-20 нажатий) до получения однородной массы.

Содержание может быть изменено без уведомления.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Українська

Продукція нашої компанії відповідає найвищим стандартам якості, функціональності, має чудовий дизайн.
Сподіваємось, Вам сподобається користуватися новим пристроям від Braun.

Увага!

- Перш ніж почнете користуватися пристроям, повністю та уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
-  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.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Не тримайте блок двигуна та редуктор насадки-вінчиком під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої фірми Braun відповідають усім вимогам відповідних стандартів. Ремонт або заміна шнура живлення може виконуватися лише співробітниками спеціалізованих служб. Недоброклійкий або некваліфікований ремонт пристроя може привести до нещасного випадку.
- Перш ніж вставите вилку в розетку перевірте, чи відповідає електрична напруга в мережі значенню напруги, вказаному на пристрой.
- Пристрій призначений для використання у домашньому господарстві.
- 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-вінчик
- (G) Насадка-вінчик
- (H) Подрібнювач

Як працювати з ручним блендером

Ручний блендер – ідеальне знаряддя для приготування підлив, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування напоїв та приготування молочних коктейлів.

1. Встановіть двигун (A) на валу блендера (D) так, щоб він зафіксувався на місці.
2. Опустіть ручний блендер глибоко у чашу, а потім натисніть вимикач (B) або (C).
3. Після закінчення роботи поверніть блендер так, щоб він вивільнився з блоку двигуна.

Ви можете обробляти продукти ручним блендером як у мірному стакані (E), так і в будь-якій іншій посудині. Якщо робите це прямо у каструлі під час приготування страви, зніміть її з вогню, щоб не допустити перегріву ручного блендера.

Як працювати з насадкою-вінчиком

Користуйтесь вінчиком лише для збивання вершків, яєчних білків та замішування тіста і приготування десертних блюд, що потребують лише змішування.

1. Встановіть насадку-вінчик (G) на редуктор (F), потім встановіть блок двигуна (A) на редукторі так, щоб він зафіксувався на місці.
2. Опустіть насадку-вінчик глибоко у посудину і лише після цього натисніть вимикач (B) (I швидкість) щоб він почав працювати.
3. Після закінчення роботи спочатку поверніть редуктор насадки-вінчика так, щоб від'єднати його від блока двигуна. Потім від'єднайте насадку-вінчик від редуктора.

Для отримання найкращих результатів

- Користуйтесь не мірним стаканом (E), а більш широкою чашею.
- Для роботи з вінчиком користуйтесь лише вимикачем (B) (I швидкість).
- Переміщайте насадку-вінчик у напрямку проти руху годинникової стрілки, тримаючи його трохи під кутом.
- Не збивайте більше 400 мл охолоджених вершків (мін. 30 % жирності, 4–8 °C).
- Не збивайте більше 4 яєчних білків.

Як працювати з навісним подрібнювачем

- (a) Редуктор подрібнювача
- (b) Ніж
- (c) Стакан
- (d) Протиковзна основа / кришка

Подрібнювач – ідеальне знаряддя для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських 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), користуйтесь 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.
Надінте 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.
9. Видаліть перероблений продукт з стакану.

Протиковзна основа також є кришкою стакана.

Чистка

Блок двигуна ® та редуктор насадки-вінчика © можна чистити лише вогокою ганчірочкою. Редуктор подрібнювача (a) можна сполоскіувати 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 (користуйтесь 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 кастрюлю 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. Подрібніть упродовж 10 секунд. Потім додайте 20 мл води з ваніллю і знову подрібнійте упродовж 3 секунди.

Морозиво (користуйтесь подрібнювачем)

100 г малини (замороженої)

10 г цукрової пудри

80 г вершків

Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач © та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.

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

Блендер, 450 Ватт

Електричний Ручний Блендер Braun MultiQuick/
Minipimer MR 320 Omelette, MR 320 Pasta

Виріб відповідає вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, IEC 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1, а також - санітарним нормам СанПiН 001-96, ДСН 239-96

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтесь за інформацією до Головного Офісу Сервісного Центру фірми Braun в Україні: Компанія «Імпортсервіс-Україна», м. Київ, вул. Глибоцька 53. Тел. (044) 417-24-15.
Тел / факс (044) 417-24-26

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



001