

# BRAUN

## Multiquick 7 Minipimer 7



Type 4199

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

MQ 735  
MQ 725  
MQ 700

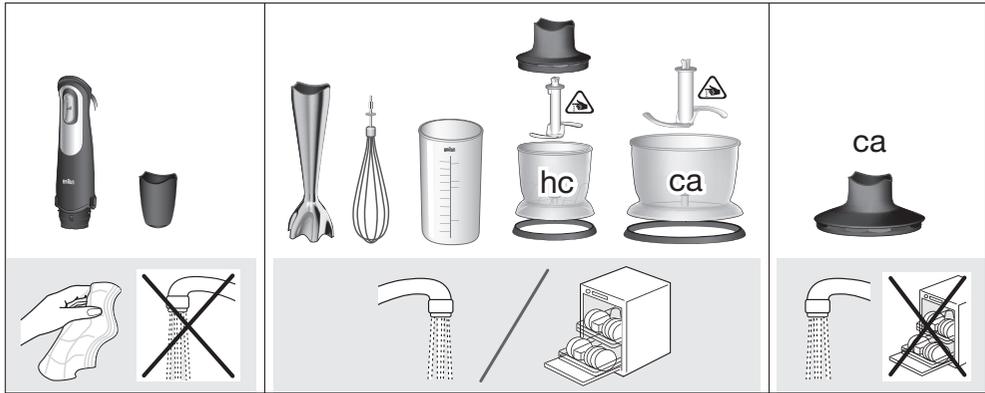
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Български	66
Русский	69
Українська	72
عربي	78

De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

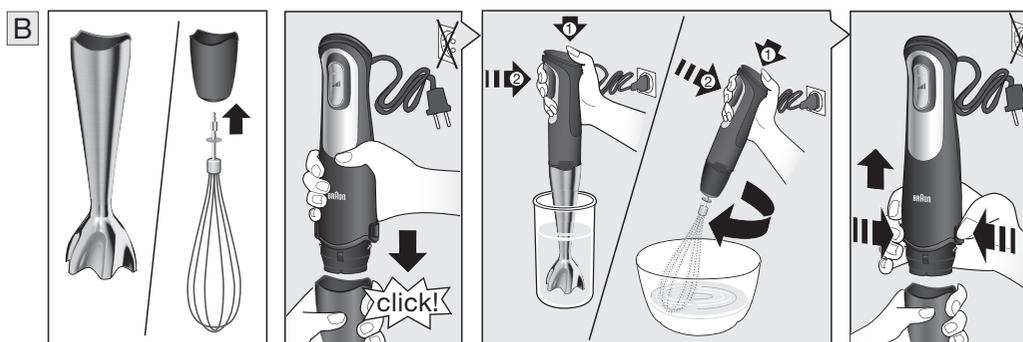
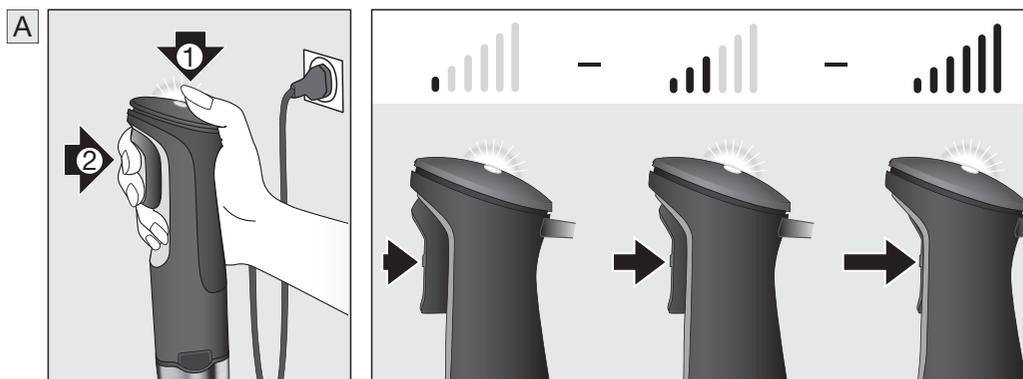
99983546-01/I-13  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/  
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/RU/UA/Arab

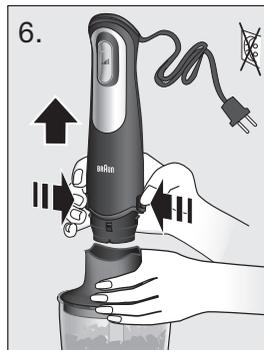
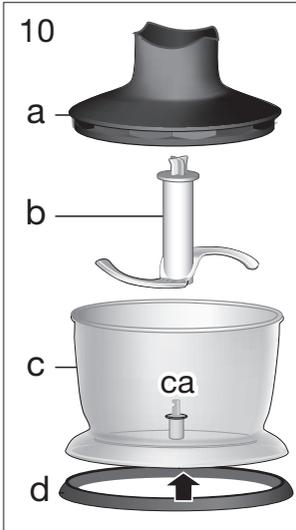
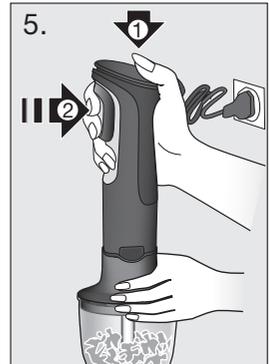
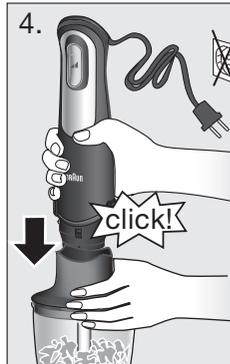
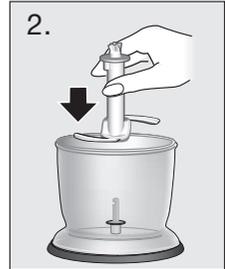
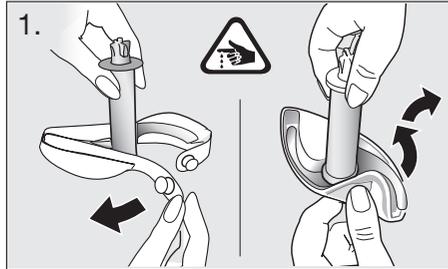
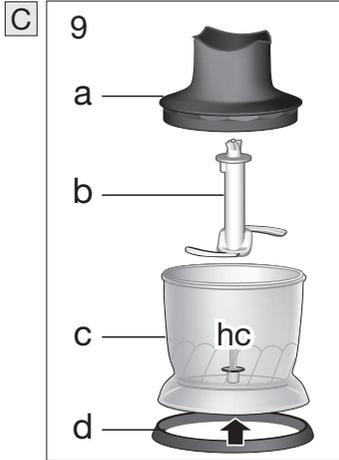


E



1	6	7	8a 8b	9	10	
3				350 ml	500 ml	
4						
5						
✓	✓	✓				MQ 700
✓	✓	✓	✓	✓		MQ 725
✓	✓	✓	✓		✓	MQ 735





**D**

			Parmesan								
		1cm	1cm								
	speed										
	max.	100g	100g	10g	90g+	50g	7	80g	80g	100g	
	sec.	10	15	5	45	5	5	10	5	10	
	max.	300g	200g	30g	—	200g	20	200g	300g	350g	
	sec.	20-30	20-30	20	—	8x1	20	15	25	30	

# 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 (8а) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (10а) 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 измельчителя (9с, 10с) не предназначены для использования в микроволновой печи.

## Описание и комплектность

(см. таблицу на стр. 4)

- Кнопка безопасности 
- Сигнальная лампочка
- Кнопка Smartspeed / переключение скоростей 
- Моторная часть
- Кнопки фиксации
- Рабочая часть блендера
- Мерный стакан
- а Редуктор  
b Венчик
- Измельчитель «hc»  
a Крышка  
b Нож  
c Чаша измельчителя  
d Противоскользкая подставка
- Измельчитель «са»  
a Крышка (с редуктором)  
b Нож  
c Чаша измельчителя  
d Противоскользкая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. раздел «Уход» / табл. Е)

## 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. 4 / 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. 4 / 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. 4 / 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 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.

### Венчик (см. стр. 5/рис. С)

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 получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей D.

Максимальное время работы измельчителя «hc» – 2 минуты.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, 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 противоскользящей подставки (9d/10d) 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, 10c). 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.

### Уход (см. стр. 3 / рис. E)

Очищайте моторную часть и редуктор венчика (8a) влажной мягкой тканью. Крышку (10a) измельчителя «са» можно мыть только под проточной водой. Не мойте в посудомоечной машине. Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку 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 10:	Венчик для взбивания сливок, яичного белка, готовых десертов
MQ 20:	Компактный измельчитель объемом 350 мл для измельчения трав, лука, чеснока, чили, орехов и т.д.
MQ 30:	Измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда
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.



ME 10

Изготовлено в Польше для  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany