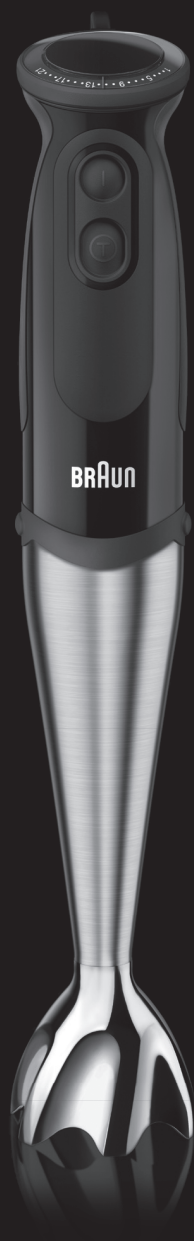


# BRAUN

Multiquick 5 Vario



Type 4191

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

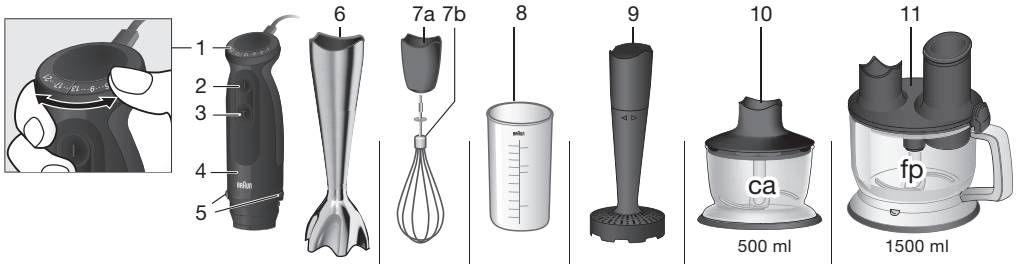
MQ 5137 Sauce+  
MQ 5177 Buffet+

Deutsch	6
English	11
Français	16
Español	21
Português	26
Italiano	31
Nederlands	36
Dansk	41
Norsk	45
Svenska	49
Suomi	53
Polski	57
Český	62
Slovenský	66
Magyar	70
Hrvatski	75
Slovenski	79
Türkçe	83
Română (RO/MD)	87
Ελληνικά	92
Қазақ	97
Русский	102
Українська	107
عربي	116

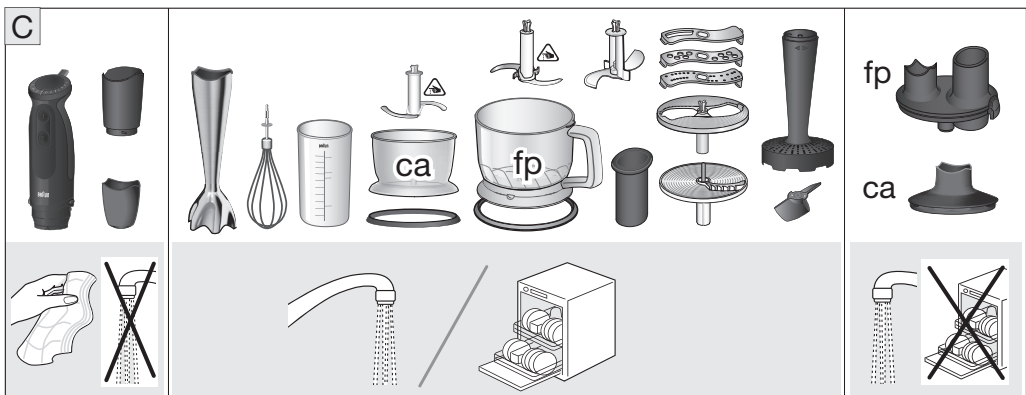
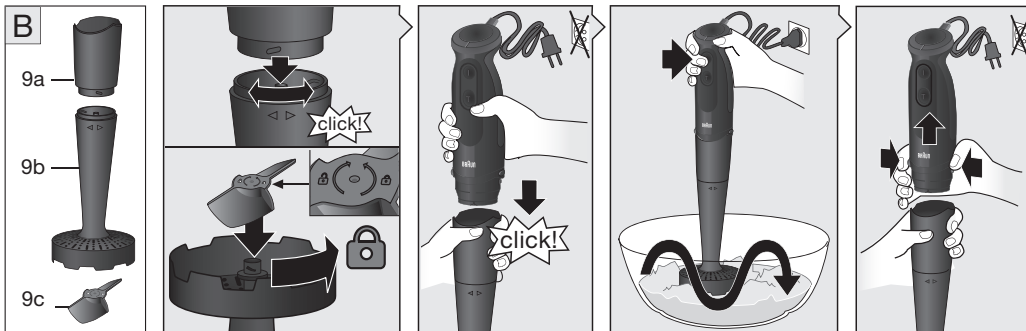
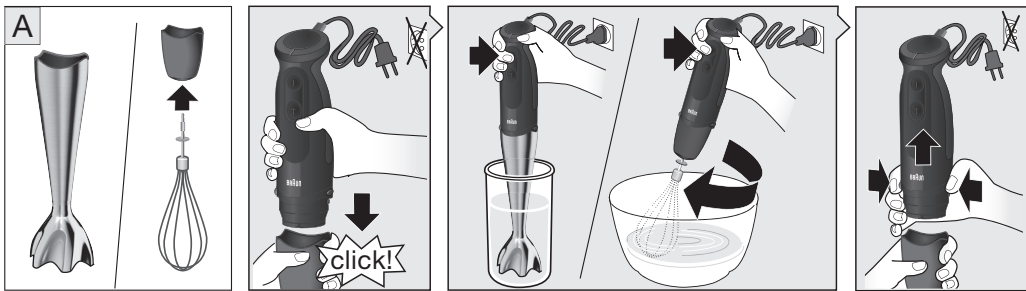
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

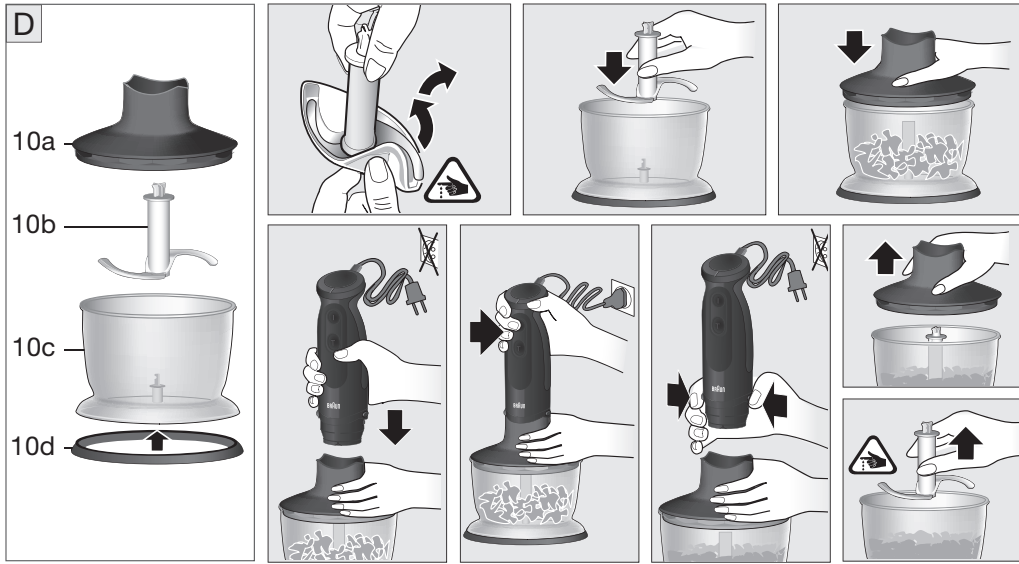
5722111514/02.15  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/  
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





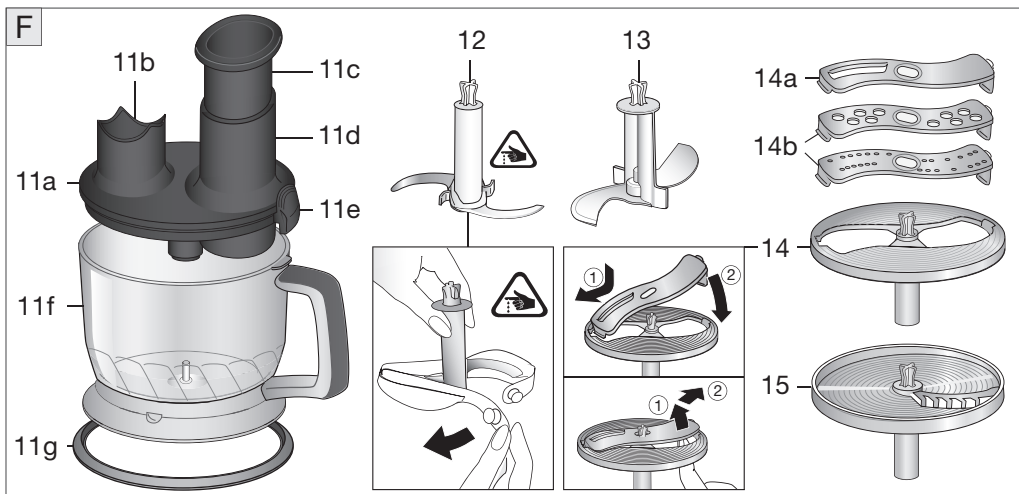
MQ 5137 Sauce+	✓	✓	✓	✓	✓	
MQ 5177 Buffet+	✓	✓	✓	✓		✓

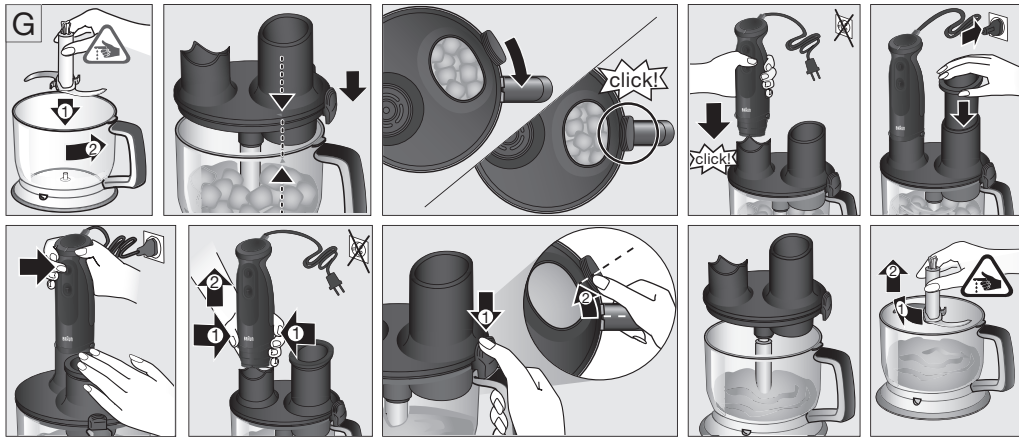




**E**

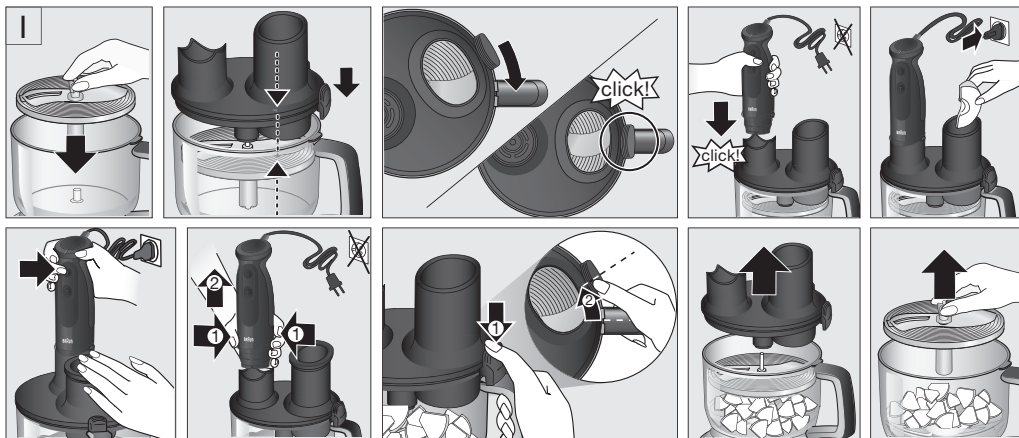
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo





**H**

max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
⌚ sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13-21	13-21	8 - 13		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo



**J**

14a	1 - 9	1 - 9	13 - 17	9 - 13	13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	
14b	1 - 9	1 - 9			13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	turbo
15	9 - 13	9 - 13			5 - 9	9 - 13	9 - 13	9 - 13	

## 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 и лезвия очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ними с особой осторожностью.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте.
- 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.
- 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.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из прибора из-за неожиданного выпаривания.
- Мерный стакан (8) и чаша (10c, 11f) не предназначены для использования в микроволновой печи.

### Описание и комплектность

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка «Турбо»
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7a Редуктор венчика
- 7b Венчик
- 8 Мерный стакан
- 9 Насадка для пюре
  - 9a Коробка скоростей
  - 9b Стержень насадки для пюре
  - 9c Лопатка
- 10 Измельчитель «са» объемом 500 мл
  - 10a Крышка
  - 10b Нож
  - 10c Чаша
  - 10d Противоскользящая подставка
- 11 Насадка для кухонного комбайна «fr»
  - 11a Крышка
  - 11b Сцепление моторной части
  - 11c Толкатель
  - 11d Наполнитель
  - 11e Фиксатор крышки
  - 11f Чаша
  - 11g Противоскользящая подставка
- 12 Нож
- 13 Насадка для теста
- 14 Держатель лезвия
  - 14a Лезвие для нарезки
  - 14b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)
- 15 Насадка для картофеля фри

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

### Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скоростного режима. Чем выше настройка, тем быстрее происходит измельчение. Поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Однако максимальную скорость обработки можно установить только нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

### Ручной блендер (А)

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. Задействуйте ручной блендер нажатием на кнопку «турбо» и держите его в таком положении до тех пор, пока не начнет образовываться масляная эмульсия. 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 (A)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (7b) в редуктор (7a), 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.
- Перемешайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °С): начните с малой скорости и увеличивайте скорость при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости и увеличивайте скорость при взбивании.

## Измельчители (D)

Измельчители (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 (E,H,J). Максимальное время работы измельчителя «са» – 2 минуты.

#### **Перед измельчением ...**

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользкой подставки на чаше измельчителя.

**Внимание:** Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним очень осторожно.

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа.
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (2) или (3) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксации(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.

## Насадка для кухонного комбайна (F)

Аксессуары для кухонного комбайна (11) идеально подходят для

- измельчения и смешивания
- замешивания теста (не более 250 г муки)
- нарезки и шинковки

Для получения идеальных результатов ознакомьтесь с таблицами (H + J).

#### **Измельчение**

С помощью ножа (12) Вы можете измельчить мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль и т.д.

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с максимальным

количеством и скоростью, указанными в таблице раздела Н.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна или крупы

#### **Перед измельчением ...**

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, чили
- удалите стебли зелени, скорлупу орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- убедитесь, в наличии противоскользкая подставка на чаше измельчителя.

**Внимание:** Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.

Осторожно снимите защитный чехол с ножа.

1. Установите нож на центральный стержень чаши (12), поверните его до фиксации.
2. Поместите продукты в чашу. Присоедините крышку (11а) к чаше при помощи фиксатора крышки (11е), который расположен рядом с ручкой чаши.
3. Для закрытия крышки поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
4. Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11с) до фиксации.
5. Включите прибор в сеть и убедитесь, что толкатель на месте.
6. Включите прибор и придерживайте чашу другой рукой.
7. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Уберите толкатель.
8. Нажмите замок крышки (11е) и держите. Поверните крышку (11а) против часовой стрелки для открытия.
9. Поднимите крышку.
10. Осторожно вытаскивайте нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

### **Замешивание легкого теста**

С помощью ножа (12) Вы можете замесить легкое тесто, для блинов или пирога, с использованием не более 250 г муки.

**Пример рецепта:** тесто для блинов

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На полной скорости смешайте до получения однородного нежного теста.

### **Замешивание теста**

На рисунке раздела F показано как пользоваться насадкой для теста. Насадка для теста (13)

104

идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или бисквитного (максимум 250 г муки).

- Опустите насадку для теста в чашу (11f).
- Насыпьте в чашу не более 250 г муки, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме жидких.
- Включите устройство на скорости 21.
- Добавьте жидкие ингредиенты через наполнитель не выключая прибор.
- Максимальное время замешивания: 1 минута – затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.

**Пример рецепта:** тесто для пиццы

250 г муки, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сухих дрожжей, 5 чайных ложек оливкового масла, 150 мл воды (комнатной температуры).

**Пример рецепта:** бисквитное тесто

250 г муки, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими кусочками), 80 г сахара и песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 небольшое яйцо, 1 щепотка соли. Для получения хорошего результата не используйте теплое, мягкое масло. Выключите прибор, как только тесто сформируется в шар. Тесто становится слишком мягким от чрезмерного замешивания.

### **Нарезка / шинковка / насадка для картофеля фри**

Используя лезвие для нарезки (14а) Вы можете резать огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, кабачки, капусту. Используя лезвие для шинковки (14b) Вы можете шинковать яблоки, морковь, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней твердости). Насадка для картофеля фри (15) предназначена для приготовления картофеля фри.

1. Поместите лезвие (14а,б) в держатель (14) / насадку для картофеля фри (15) и зафиксируйте в нужном положении. Установите держатель на центральный стержень чаши и зафиксируйте его.
2. Присоедините крышку (11а) к чаше при помощи фиксатора крышки (11е), расположенного рядом с ручкой чаши.
3. Для фиксации крышки, поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
4. Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части (11b) до фиксации.
5. Включите прибор в сеть и добавьте продукты в наполнитель.
6. Включите прибор. Никогда не суйте руку в наполнитель, пока прибор включен. Всегда используйте толкатель (11с) для добавления продуктов.



7. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.
8. Нажмите на фиксатор крышки (11e) и удерживайте. Поверните крышку (11a) против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
9. Поднимите крышку.
10. Вытащите держатель / пасадак для картофеля фри перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия лезвия (14a,b) осторожно подтолкните его снизу вверх.

## Насадка для пюре (B)

Пресс можно использовать для разминания сваренных до мягкости овощей и фруктов, например картофеля, батата, помидоров, слив или яблок.

### Перед использованием

Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства. Удалите твердые части, такие как кожура, косточки и черенки, а затем сварите и слейте воду.

### Важно!

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и дайте немного остыть.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или другую емкость) продуктами больше, чем наполовину.
- Не обрабатывайте более 1 порции без перерыва.
- Дайте устройству остыть на протяжении 4 минут, а затем продолжайте обработку.

### Использование насадки для пюре

- Установите коробку скоростей (9a) на стержень (9b), вращая по часовой стрелке.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (9c) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если коробка скоростей не установлена, то невозможно надежно зафиксировать лопатку.)
- Соедините насадку для пюре с блоком мотора и надавите, чтобы зафиксировать. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в кастрюлю, миску или другую емкость и включите устройство. Перемещайте насадку для пюре

в смеси продуктов вверх-вниз до тех пор, пока не будет получен желаемый результат.

- После использования вытянуть штекер из розетки. Поворачивая по часовой стрелке, снять насадку мялки (9c).
- Нажать размыкающие кнопки для снятия мялки. Снять приводной узел (9a) с хвостовика (9b), повернув его против часовой стрелки.

### Пример рецепта: Картофельное пюре

- Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля
- Разминайте в течение 30 с на скорости 21
- Добавьте 200 мл теплого молока
- Продолжайте разминать в течение примерно 30 с

## Уход (C)

Очищайте блок мотора (4) и коробку скоростей (7a, 9a) исключительно увлажненной тканью.

Крышки можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине. Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине.

Если на насадке для пюре находятся засохшие остатки пищи, снимите лопатку. Замочите лопатку и нижнюю часть стержня в теплой воде до размягчения остатков, а затем тщательно промойте.

С чаши измельчителя можно снять противоскользкую 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, яичных белков, десертов
MQ 20:	Измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 30:	Измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.

MQ 40:	Измельчитель объемом 1250 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда
MQ 50:	Насадка для приготовления пюре из вареных овощей и картофеля
MQ 70:	Насадка для кухонного комбайна, предназначенная для нарезки, смешивания, замешивания теста и шинковки

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

### Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).  
Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Ручной блендер,  
Multiquick 5 Vario  
MQ 5007 Puree+, MQ 5037 Sauce+,  
MQ 5077 Buffet+  
Тип 4191  
220–240 Вольт, 50–60 Герц, 750 Ватт

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

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.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.