

BRAUN

Multiquick 7



Type 4199

www.braunhousehold.com

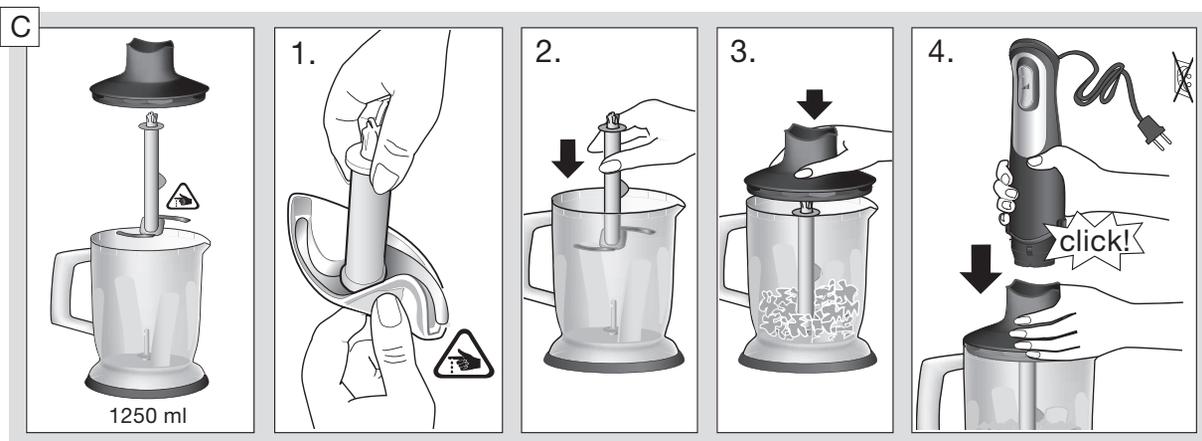
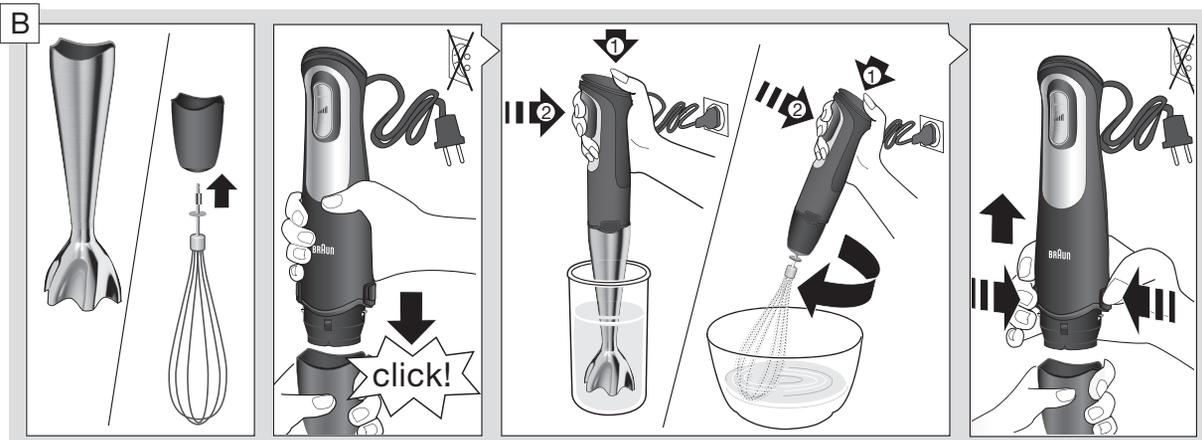
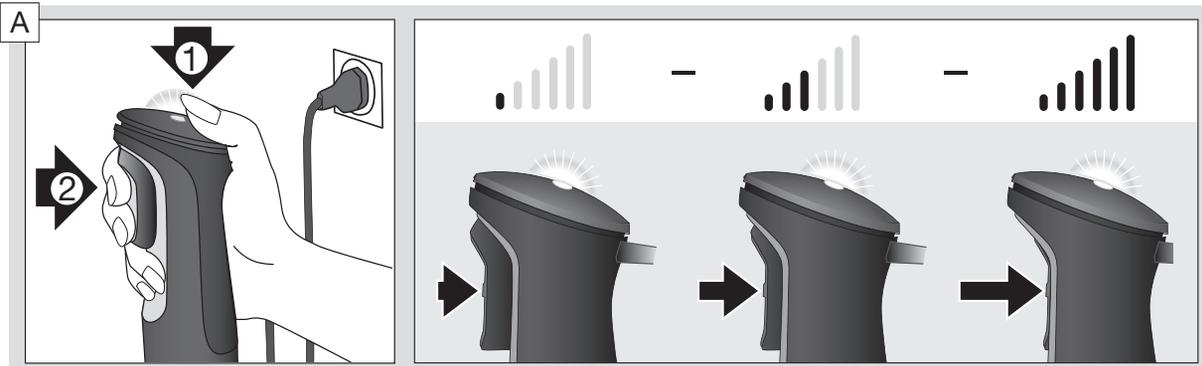
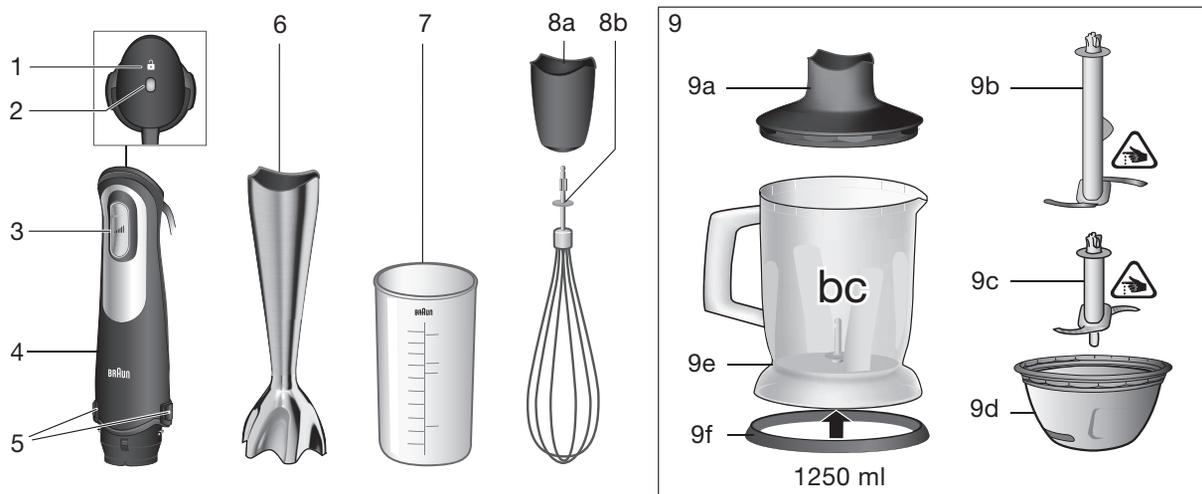
MQ 745

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	32
Suomi	34
Polski	36
Český	39
Slovenský	42
Magyar	45
Hrvatski	48
Slovenski	51
Türkçe	54
Română (RO/MD)	56
Ελληνικά	59
Български	62
Қазақ	65
Русский	68
Українська	71
عربي	77

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

572211304 MQ745 Cocktail INT/09.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/
RO/MD/GR/BG/KZ/RU/UA/Arab





C

5.

6.

7.

8.

max.	400g	200g	30g	150g+700ml	250g	30	250g	350g	400g
speed									
⌚ sec.	30	20-30	15	60 + 15	15	15	15	15	15

D

1.

2.

3.

4.

6.

7.

8.

E

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.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- 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.
- Не мойте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (9a) 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.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Соблюдайте осторожность, если заливаете горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из прибора из-за неожиданного выпаривания.
- Мерный стакан (7) и чаша (9e) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

- 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 a Редуктор
b Венчик
- 9 Измельчитель «bc» объемом 1250 мл
a Крышка (с редуктором)
b Нож
c Нож для льда
d Вставка для измельчения льда
e Чаша
f Противоскользящая подставка

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

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. A). 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 (рис. A)

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 (рис. B)

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, придерживайтесь 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 (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 °С): 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.

Использование насадки-измельчителя

Измельчитель идеально подходит для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, чернослива и т.п.

Примечание: Прибор не предназначен для измельчения очень жестких продуктов, таких как мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

Перед измельчением следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковички, чеснок, морковь, замороженные продукты (см. руководство)
- удалить стебли зелени и скорлупу орехов
- удалить кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Измельчение (рис. С)

1. Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа (9b). Помните: лезвие ножа очень острое! Всегда удерживайте его за пластиковую основу. Установите лезвие на центральный стержень чаши - измельчителя (9e) до щелчка. Всегда ставьте чашу на противоскользящую подставку, чтобы предотвратить скольжение (9f).
2. Положите продукты в чашу измельчителя.
3. Установите верхнюю часть (9a) на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть в верхнюю часть до полной фиксации.
5. Удерживая нажатой безопасности кнопку (1), включите измельчитель нажатием кнопки включения (3). В процессе работы одной рукой удерживайте моторную часть, а другой – чашу. При измельчении твердых продуктов, прижимайте моторную часть к чаше измельчителя сильнее.
6. По окончании работы нажмите кнопки для высвобождения моторной части.
7. Снимите верхнюю часть.
8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши. Противоскользящая подставка также используется как крышка для герметичного закрытия чаши.

Коктейли, напитки, пюре

Для получения нежного пюре, можно воспользоваться насадкой-блендером.

Жидкое тесто (для блинов)

При приготовлении легкого теста, сначала в чашу наливайте жидкости, затем засыпайте муку, и, наконец, добавляйте яйца.

Колка льда (рис. D)

1. Поместите в чашу измельчителя насадку для колки льда (9d). Убедитесь, что она сидит плотно.
2. Вставьте вал лезвия для колки льда (9c) в центральное отверстие насадки для колки льда и вдавите его.
3. Засыпьте кубики льда в насадку для колки.
4. Установите верхнюю часть на чашу измельчителя.
5. Вставьте моторную часть в верхнюю часть до фиксации.
6. Удерживая нажатой безопасности кнопку (1), включите измельчитель нажатием кнопки включения (3). По окончании, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей и снимите моторную часть. Затем снимите верхнюю часть, лезвие и насадку для колки льда.
7. Выньте колотый лед из чаши или залейте напиток в нее и подавайте на стол. Возможный вариант: Сначала измельчите с помощью насадки-измельчителя фрукты, заполнив чашу не более чем на 0,5 л. Затем, выньте лезвие измельчителя, установите насадку для колки льда, засыпьте лед в чашу – и крошите его уже вместе с фруктами.

Уход (рис. E)

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) влажной мягкой тканью. Крышку измельчителя «bc» (9a) можно мыть только под проточной водой. Не мойте в посудомоечной машине. Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

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.

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 7, MQ 745
тип 4199
230 Вольт, 50 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. Суцьевская, 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.