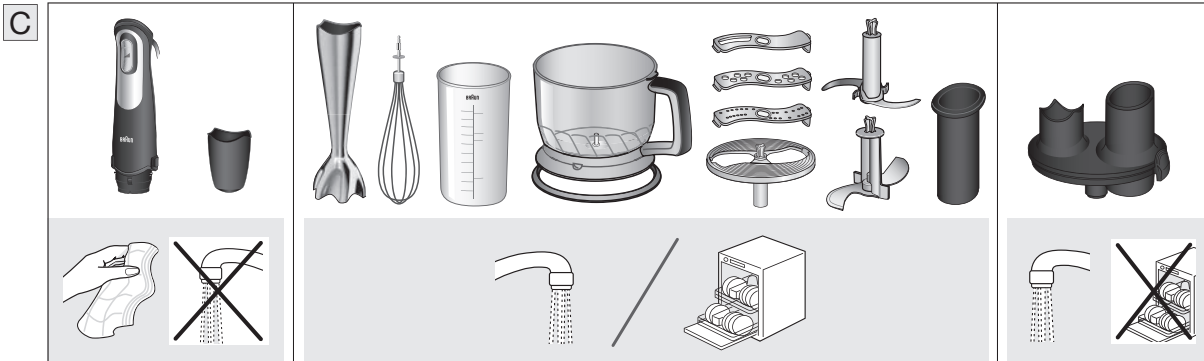
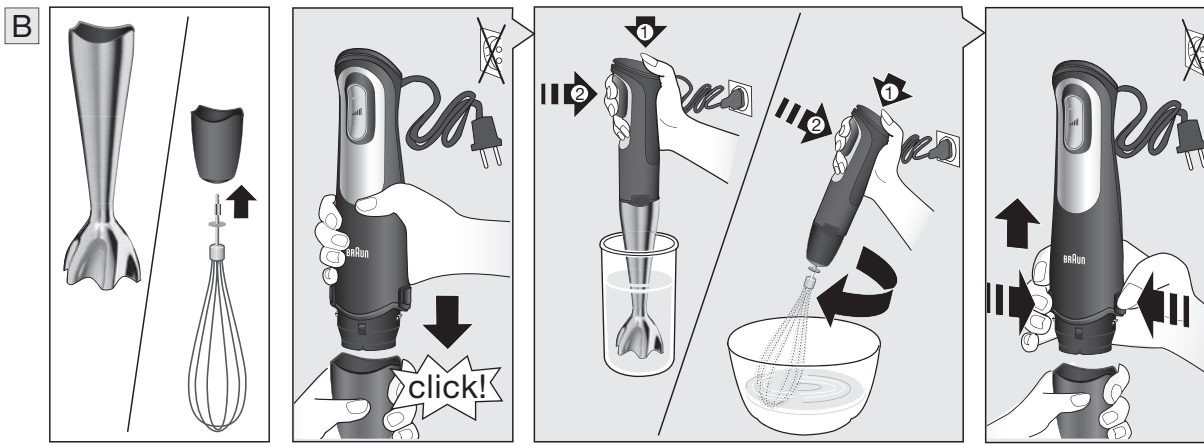
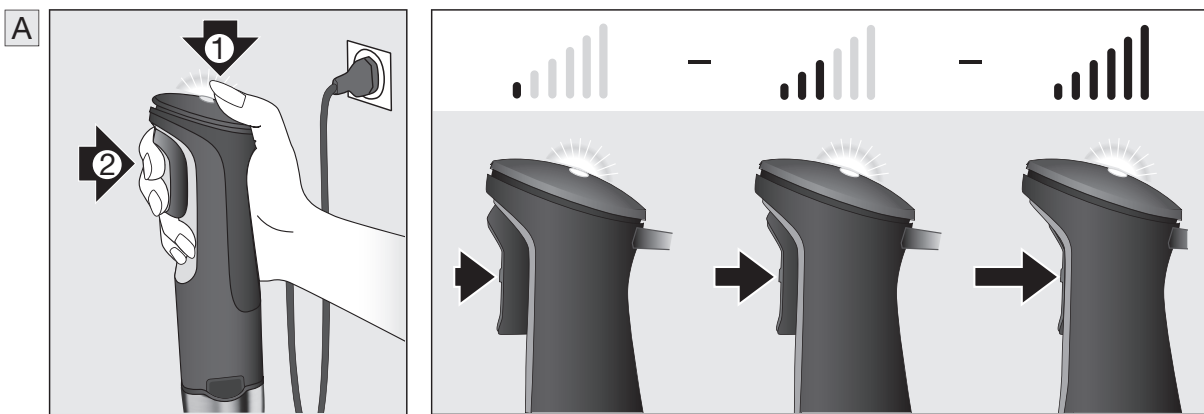
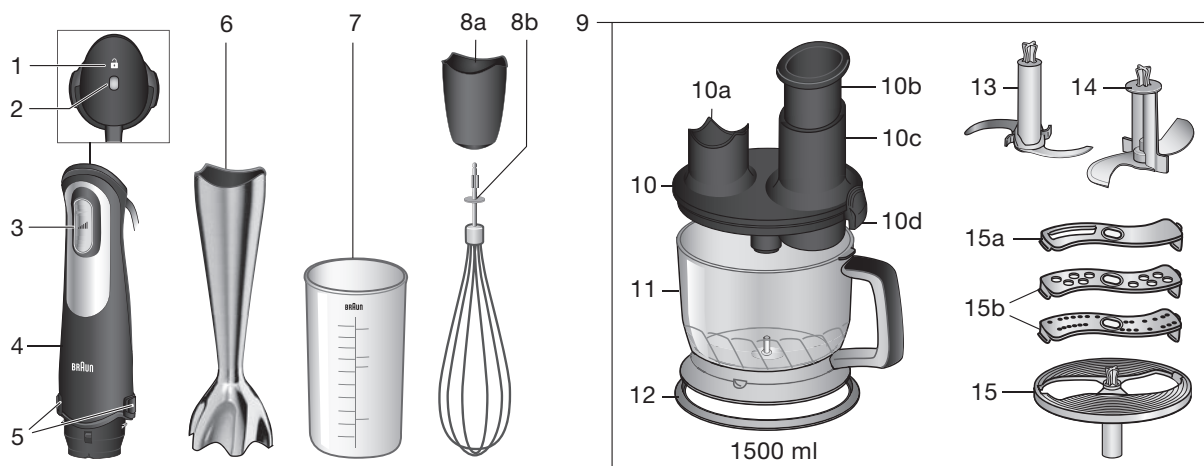


BRAUN

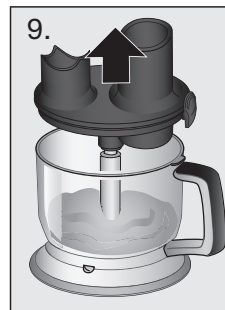
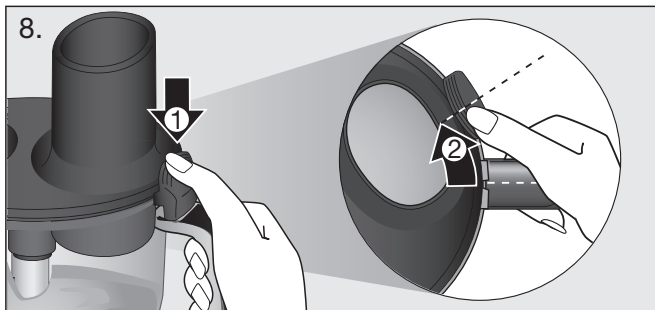
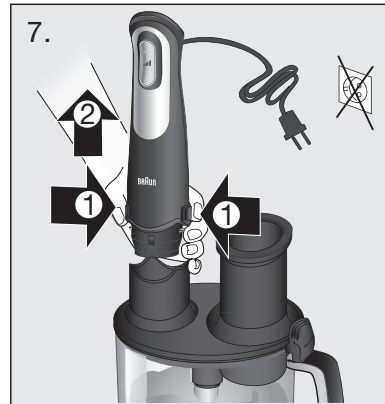
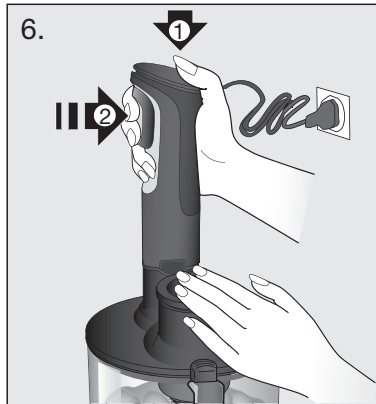
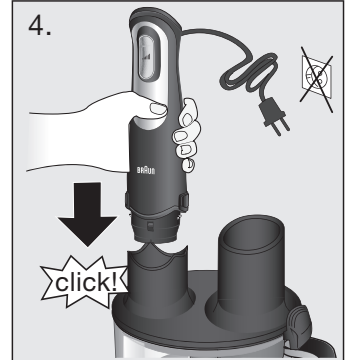
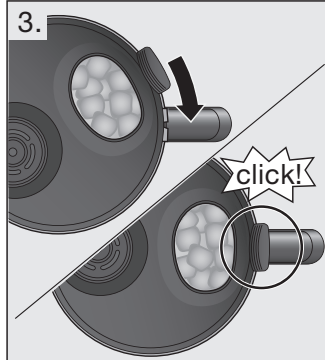
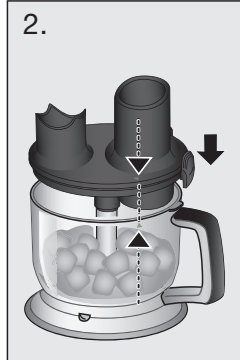
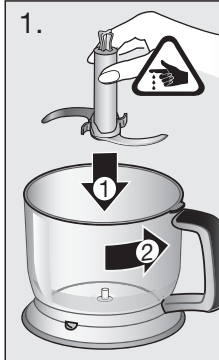
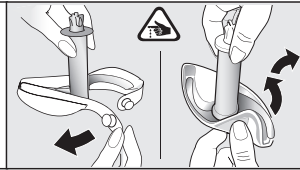
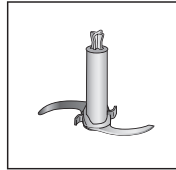
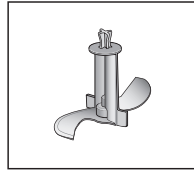
Multiquick 7
Minipimer 7



MQ 775

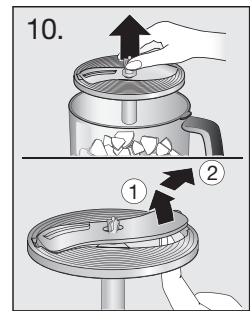
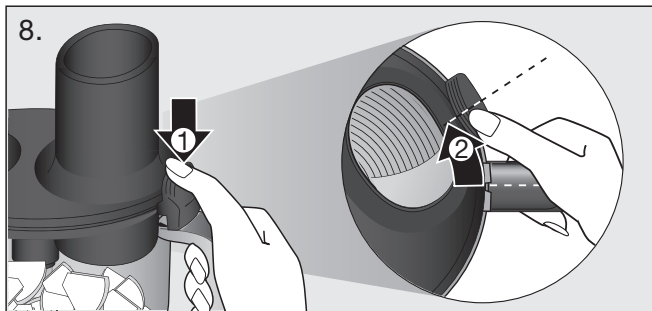
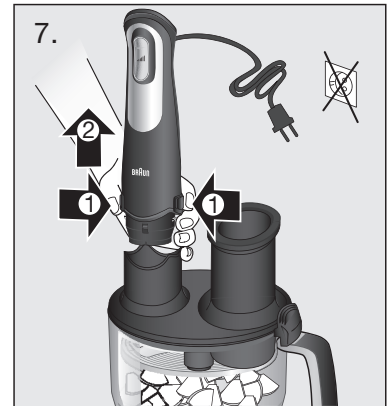
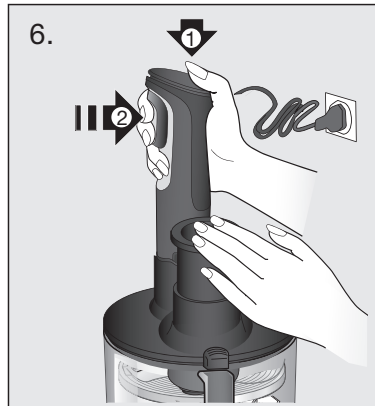
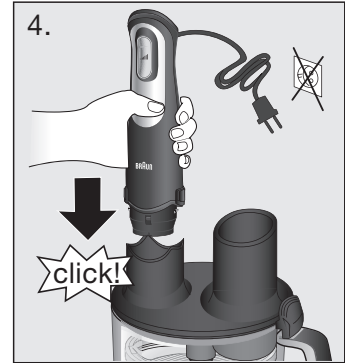
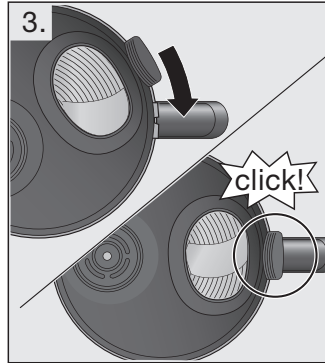
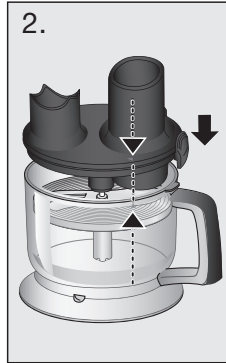
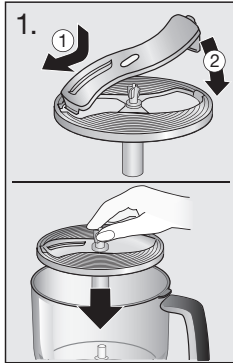
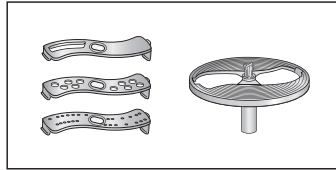


D



	1cm	1cm								
speed										
max.	700 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	400 g	500 g	500 g
⌚ sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

E



speed					

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 (15a,b) 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.
- Перед началом работы входящего в комплект кухонного комбайна убедитесь, что фиксатор крышки (10d) надежно защелкнут, и толкатель (10b) на месте.
- Не вставляйте ничего, кроме толкателя (10b) в наполнитель во время работы прибора.
- Не мойте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (10) можно мыть в под проточной водой, 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 чаша (11) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

(см. таблицу на стр. 3)

- 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 а Редуктор
b Венчик
- 9 Набор «Компактный кухонный комбайн»
 - 10 Крышка
 - 10a Сцепление моторной части
 - 10b Толкатель
 - 10c Наполнитель

- 10d Фиксатор крышки
- 11 Чаша
- 12 Противоскользкая подставка
- 13 Нож
- 14 Насадка для теста
- 15 Держатель лезвия
- 15a Лезвие для нарезки
- 15b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)

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

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. 3 / 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. 3 / 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 (см. стр. 3 / рис. B)

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.

Набор «Компактный кухонный комбайн»

Набор «Компактный кухонный комбайн» (9) идеально подходит для:

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

Измельчение (см. стр. 4 / рис. D)

С помощью ножа (13) 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 D и E.

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 (12) 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 (11), поверните его до фиксации.
2. Поместите продукты в чашу. Присоедините крышку (10) к чаше при помощи фиксатора крышки (10d), 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 (10a) 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 (10d) и держите. Поверните крышку (10) против часовой стрелки для открытия.
9. Поднимите крышку.
10. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните его.

Замешивание легкого теста

С помощью ножа (13) 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 D показано как пользоваться насадкой для теста. Насадка для теста (14) идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или бисквитного (максимум 250 г муки).

- Опустите насадку для теста в чашу (11).
- Насыпьте в чашу не более 250 г муки, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме жидких.
- Включите прибор на полную скорость.

- 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 (см. стр. 5 / рис. E)

Используя лезвие для нарезки (15a) Вы можете резать огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, кабачки, капусту. Используя лезвие для шинковки (15b) Вы можете шинковать яблоки, морковь, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней твердости).

1. Поместите лезвие (15a,b) в держатель (15) и зафиксируйте в нужном положении. Установите держатель на центральный стержень чаши и зафиксируйте его.
2. Присоедините крышку (10) к чаше при помощи фиксатора крышки (10d), расположенного рядом с ручкой чаши.
3. Для фиксации крышки, поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
4. Вставьте моторную часть в сцепление моторной части(10a) 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 (10a) для добавления продуктов.
7. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.
8. Нажмите на фиксатор крышки (10d) и удерживайте. Поверните крышку (10) против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
9. Поднимите крышку.
10. Вытащите держатель перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия лезвия (15a,b) осторожно подтолкните его снизу вверх.

Уход (см. стр. 3 / рис. C)

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) влажной мягкой тканью. Крышку (10) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и 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 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

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.



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

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий пристрій Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага



- Леза і пристосування (15a,b) дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте їх з особливою обережністю.
- Завжди вимикайте пристрій, якщо залишаєте його без нагляду і перед збиранням, розбиранням, чищенням і зберіганням.
- Пристрій не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими розумовими здібностями без контролю особи, відповідальної за їх безпеку. Тримайте прилад подалі від дітей, але будьте впевненими, що вони не стануть з ним грати.
- Перед використанням насадок для кухонного комбайна переконайтеся, що замок (10d) замкнутий належним чином, і що штовхальник (10b) знаходиться на місці.
- Не вставляйте інші пристосування, окрім штовхальника (10b) в отвір для наповнення в процесі роботи.
- Не поміщайте двигун (4) і механізм вінчика під проточну воду і не занурюйте їх у воду.
- Кришку можна мити в проточній воді, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.
- Електричні прилади Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт або заміна кабелю живлення повинні виконуватися лише авторизованим обслуговуючим персоналом. Помилкові, некваліфіковані ремонтні роботи можуть привести до певної небезпеки при використанні.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Прилад сконструйований для роботи із звичайними побутовими об'єктами.
- Чаша (7) і миска (11) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

Опис (див. таблицю на стор. 3)

- Контрольна кнопка
- Сигнальна лампочка
- Перемикач Smartspeed / різні швидкості
- Деталь приводу
- Кнопки відкриття
- Ручка блендера
- Мірна склянка
- a Привід
b Вінчик
- Акcesуари для компактного кухонного комбайна
 - Кришка
 - Муфта для приводу
 - Штовхальник
 - Трубка для наповнення
 - Замок
 - Миска
 - Кільце проти ковзання
 - Лезо
 - Пристрій для замісу
 - Тримач
 - Пристрій для різання
 - Пристрій для шинкування (дрібного, великого)

Будь ласка, очистіть всі деталі перед першим використанням (дивитися пункт «Очищення» / таблицю С)

Сигнальна лампочка

Сигнальна лампочка (2) показує статус приладу, коли він включений в електричну мережу.

Сигнальна лампочка	Прилад/статус роботи
Червоний блимаючий	Прилад готовий до використання
Зелений	Прилад відкритий (натиснута кнопка відкриття) і може бути увімкнений
Червоний	Прилад перегрівся. Дайте йому остигнути. Він знову буде готовий до використання, як тільки лампочка стане блимати червоним

Технологія Smartspeed

Перемикач Smartspeed для перемикання швидкостей

Один перемикач, різні швидкості. Чим більше Ви тиснете, тим вище швидкість (мал. А). Чим вище швидкість, тим швидше і дрібніше результати змішування і подрібнення.

Управління однією рукою: перемикач Smartspeed (3) дозволяє увімкнути привід та контролювати швидкість однією рукою.

Як використовувати прилад

Перед першим використанням: Видаліть транспортувальний замок з деталі приводу (4), потягнувши за червону стрічку.

Увімкнення (див. стор. 3/мал. А)

Прилад має контрольну кнопку. Для безпечного вмикання слідуйте наступним крокам:

- Спочатку натискуйте контрольну кнопку (1) великим пальцем і утримуйте. Лампочка засвітиться постійним зеленим світлом.
- Потім натискуйте перемикач Smartspeed (3) відповідно до бажаної швидкості. Якщо перемикач Smartspeed (3) не натиснути протягом 5 секунд, прилад не можна буде увімкнути в цілях безпеки. Сигнальна лампочка блимає червоним. Для увімкнення приладу, почніть з кроку 1.
- Під час роботи Вам не потрібно утримувати контрольну кнопку натиснутою.

Ручний блендер (див. стор. 3/мал. В)

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),
Сіль та перець за смаком

Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (див. стор. 3/мал. В)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (8b) в механізм (8a), закріпіть привід в корпусі
- Помістіть віночок в миску і лише після цього увімкніть прилад
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості (легке натиснення на перемикач) при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості (половинне натиснення на перемикач) і збільшуйте швидкість (все більше натиснення на перемикач) при збиванні.

Набір «Компактний кухонний комбайн»

Компактний кухонний комбайн (9) чудово личить для:

- подрібнення і змішування
- заміси тіста (не більше 250 г борошна)
- нарізки скибочками і кубиками

Подрібнення (див. стор. 4/мал. D)

Використання леза (13) допоможе подрібнити м'ясо, сир, цибулю, зелень, часник, моркву, горіхи, мигдаль і так далі.

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з максимальною кількістю і швидкістю, вказаними в таблиці розділу D і E.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, чілі
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жили і хрящі з м'яса

- завжди переконуйтеся, що кільце проти ковзання (12) надіте на миску подрібнювача.

Увага: Лезо дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і працюйте з ним обережно.

Обережно видаліть пластикову кришку з леза.

1. Помістіть лезо в центр миски (11), оберніть його до фіксації.
2. Наповніть миску продуктами. Приєднайте кришку (10) до миски із замком (10d), розташованим поряд з ручкою миски.
3. Для закриття кришки оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся з клацанням над ручкою.
4. Вставте привід (4) в муфту (10a) до фіксації.
5. Увімкніть прилад в мережу і переконайтеся, що штовхальник на місці.
6. Увімкніть прилад і тримайте миску іншою рукою.
7. Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для видалення приводу. Видаліть штовхальник.
8. Натискуйте замок кришки (10d) і тримайте. Оберніть кришку (10) проти годинникової стрілки для відкриття.
9. Підніміть кришку.
10. Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Заміс легкого тіста

З використанням леза (13) Ви можете замісити легке тісто, як для млинців або для пирога, з використанням не більше 250 г борошна.

Приклад рецепту: млинцеве тісто

Спочатку помістіть 375 мл молока в миску, додайте 250 г борошна і потім 2 яйця. На повній швидкості змішайте до здобуття однорідного ніжного тіста.

Заміс тіста

Картинка з розділу D також застосовна для використання пристрою для замісу тіста.

Пристрій для тіста (14) ідеальний для замісу різних видів тіста, наприклад, дріжджового або бісквітного (максимум 250 гр борошна).

- Помістіть пристрій для тіста в миску (11).
- Наповніть миску не більше ніж 250 гр борошна, потім додайте останні інгредієнти, окрім рідких.
- Увімкніть прилад на повну швидкість.
- Додайте рідини через отвір для наповнення при працюючому приводі.
- Максимальний час змішування: 1 хвилина – потім охолодіть привід протягом 10 хвилин.

Приклад рецепту: тісто для піци

250 г муки ½ чайної ложки солі 1/2 чайної ложки сухих дріжджів, 5 чайних ложок оливкового масла, 150 мл води (кімнатної температури).

Приклад рецепту: бісквітне тісто

250 г борошна, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими шматочками), 80 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 1 невелике яйце, 1 щіпка солі. Для здобуття доброго результату не використовуйте тепле, м'яке масло. Припиніть змішувати безпосередньо після того, як тісто сформувалося в кулю. Тісто стане дуже м'яким від надмірного замісу.

Нарізка скибочками / кубиками

(див. стор. 5/мал. Е)

Використовуючи прилад для нарізки (15a) Ви можете нарізувати скибочками огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, сиру картоплю, кабачки, капусту. З використанням подрібнюючого приладу (15b) Ви можете нарізувати яблука, моркву, сиру картоплю, буряк, капусту, сир (м'який або середньої твердості).

1. Помістіть прилад (15a,b) в тримач (15) і зафіксуйте в потрібному положенні. Помістіть тримач в центр миски і зафіксуйте на місці.
2. Приєднайте кришку (10) до миски за допомогою замку (10d), розташованого поряд з ручкою миски.
3. Для фіксації кришки, оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся над ручкою.
4. Вставте привід в муфту (10a) до фіксації.
5. Включіть прилад в мережу і додайте продукти в отвір для наповнення.
6. Увімкніть прилад. Ніколи не торкайтеся руками отвору для наповнення, поки прилад увімкнений. Завжди використовуйте штовхальник (10a) для додавання продуктів.
7. Після використання від'єднайте від мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для від'єднання приводу.
8. Натискуйте замок кришки (10d) і утримуйте. Оберніть кришку (10) проти годинникової стрілки для відкриття.
9. Підніміть кришку.
10. Витягніть тримач пристрою перед тим, як витягнути готові продукти. Для видалення пристрою потягніть його з одного боку, який виступає з нижнього боку тримача.

Очищення (див. стор. 3/мал. С)

Очищайте привід (4) і прилад для вінчика (8a) вологою м'якою тканиною. Кришку (10) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Акcesуари

MQ 20:	350 мл компактний подрібнювач для подрібнення зелені, цибулі, часнику, чілі, горіхів і так далі
MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	1000 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



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



001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).