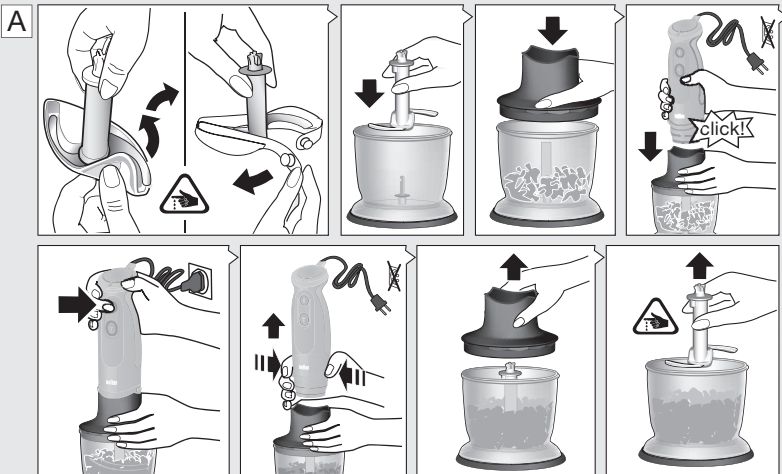
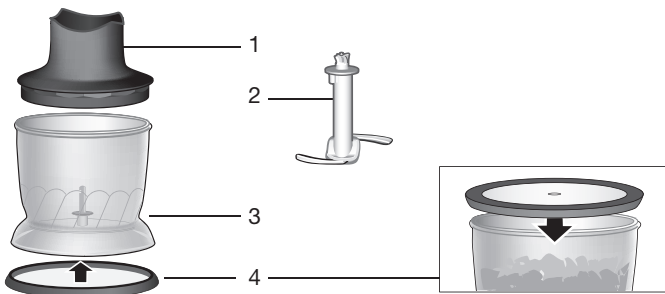


BRAUN

Multiquick / Minipimer
























MQ 20
Hand blender
accessory

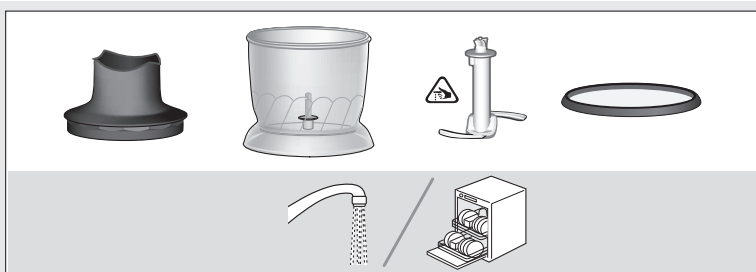


Multiquick 5 Vario

	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
sec.	10	20	5	5	5	10	45	5	10
	9 - 21	21	1-21		1-21	1-21		1	1
		+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

		Parmesan 								
	 1cm	 1cm								
max.	100g	100g	10g	90g+ 	50g	7	80g	80g	100g	
Multiquick 5	speed	Ⓜ				Ⓛ				
	 sec./pulse*	10	15	6x1*	45	6x1*	5x1*	12x1*	8x1*	12x1*
Multiquick 7	speed									
	 sec.	10	15	5	45	5	5	10	5	10

B



Русский

Компактный измельчитель для моделей ручных блендеров Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (Тип 4191)
Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)

Данный измельчитель не подходит для беспроводного ручного процессора «Braun Multiquick».

В сочетании с моторной частью «Multiquick/Minipimer» (не входит в комплект), этот измельчитель прекрасно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля, чернослива и проч.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Не измельчайте очень твердые продукты, такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зёрна и крону.

Описание и комплектность

1. Крышка с редуктором
2. Лезвия

3. Чаша измельчителя
4. База Анти-скольжения / крышка для хранения

Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «Очистка».

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 База Анти-скольжения / крышка на чаше измельчителя.

А Измельчение

Максимальное время работы измельчителя «hс»: 2 минуты (большое количество влажных ингредиентов) / 30 секунд (сухие или твердые ингредиенты или количество < 100 г / 100 мл). При понижении скорости мотора и/или сильной вибрации немедленно прекратите обработку.

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

- Осторожно снимите защитный чехол с ножа.
- Установите нож на центральный держатель чаши измельчителя. Нажмите и поверните до фиксации.
- Поместите продукты в измельчитель и наденьте крышку.
- Присоедините моторную часть к крышке.
- Для начала работы измельчителя включите прибор. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации и, чтобы отсоединить моторную часть.
- Снимите крышку.
- Осторожно вытаскивайте нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Пример рецепта MQ 5: Ванильно-медовый чернослив:

(в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания)
Положите 40 г.густого меда и 40 г. чернослива в чашу «hc». Включите прибор на 4 секунд на скорость «I». Затем добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу) и включите прибор еще на 1 секунду.

Пример рецепта MQ 5 Vario/MQ 7: 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.

В Чистка прибора

Все детали измельчителя можно мыть в посудомоечной машине.

Возможны модификации 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).

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

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

Українська

Компактний подрібнювач для моделей ручних блендерів Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Тип 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)

Даний подрібнювач не підходить для бездротового ручного блендера «Braun Multiquick», тип 4130.

У комбінації з моторною частиною «Multiquick/Minipimer» (не входить до комплекту), цей подрібнювач прекрасно підходить для подрібнювання м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю, черносливу та ін.

Перед використанням

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

Увага

- Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна й крупу.

Опис блендера і комплектність

1. Кришка з передач
2. Леза
3. Чаша подрібнювача
4. Анти-ковзаня бази / кришка для зберігання

Перед першим використанням, будь ласка, очистіть всі деталі – дивіться розділ «Чищення».

Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жили і хрящі з м'яса
- завжди переконайтеся, що кільце проти ковзання надіте на миску подрібнювача.

А Подрібнення

Максимальний час роботи подрібнювача «hc» складає 2 хвилини (великі кількості вологих інгредієнтів) / 30 секунд (сухі або тверді інгредієнти або кількості < 100г / 100 мл). Негайно припиніть обробку, якщо швидкість мотору знижується та/або виникають сильні вібрації.

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

- Обережно видаліть пластикову кришку з леза.
- Помістіть лезо в центр миски подрібнювача. Притисніть його і оберніть до фіксації.
- Наповніть подрібнювач продуктами і надіньте кришку.
- Приєднайте привід до кришки.
- Для початку роботи подрібнювача увімкніть прилад. У процесі тримайте привід однією рукою, а миску подрібнювача в іншій.

- Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття для видалення приводу.
- Зніміть кришку.
- Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Приклад рецепту MQ 5: Ванільно-медові сливи

(начинка для млинців або паста для намазування)

Покладіть 40 г. густого меду та 40 г. чорносливу в чашу «hc». Подрібніть протягом 4 секунд на швидкості «II». Потім додайте 10 мл води (із смаком ванілі) і включіть прилад ще на 1 секунду.

Приклад рецепту MQ 5 Vario/MQ 7: ванільно-медові сливи

(як наповнювач для млинців або паста для намазування):

- наповніть миску подрібнювача 70 г в'язкого меду і 50 г слив
- подрібнюйте протягом 4 секунд на максимальній швидкості (повністю натискуйте на регулятор Smartspeed)
- додайте 10 мл води (з ароматом ванілі)
- продовжуйте подрібнювати ще 1,5 секунди.

В Чищення приладу

Усі деталі подрібнювача можна мити в посудомийній машині.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.