

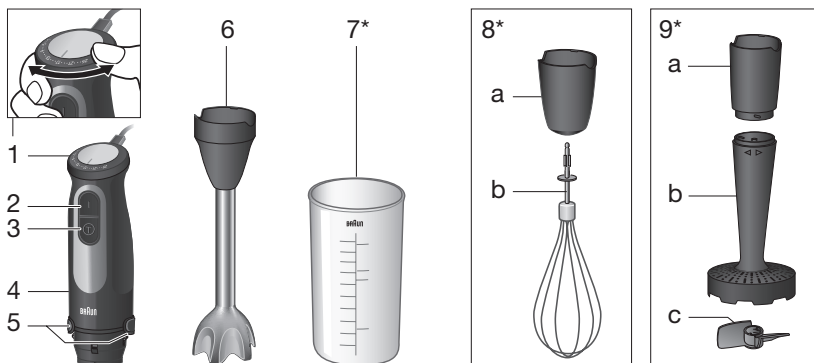
BRAUN

MultiQuick 5 Pro



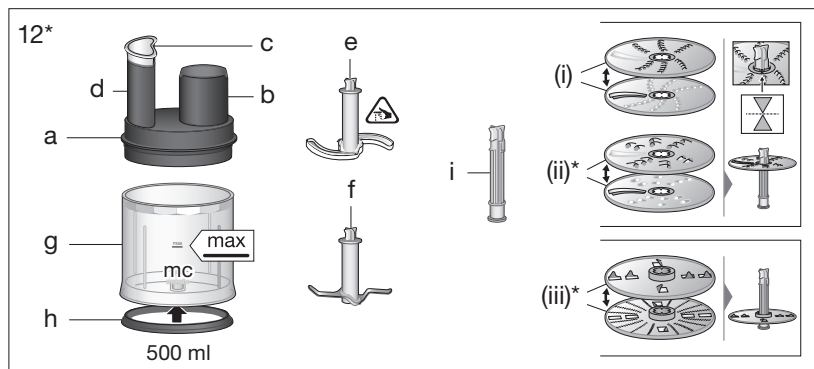
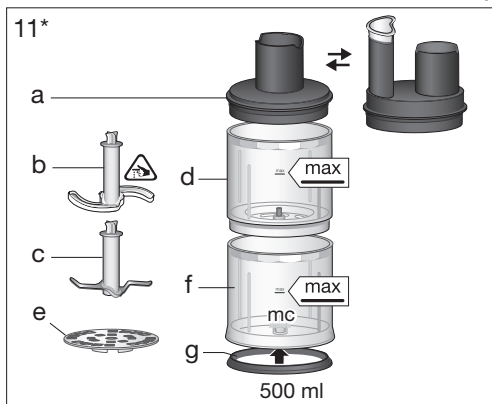
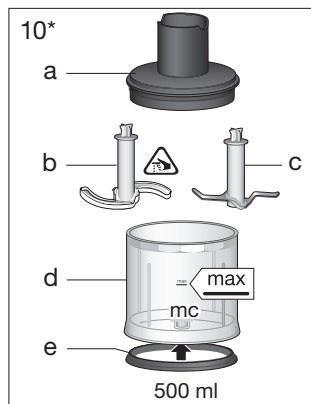
Type HB501BI

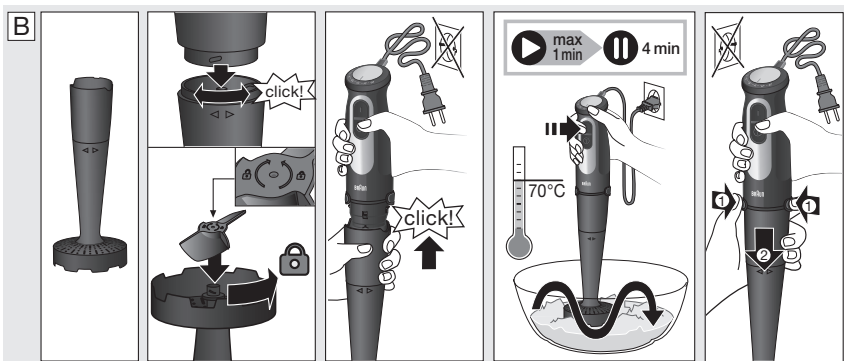
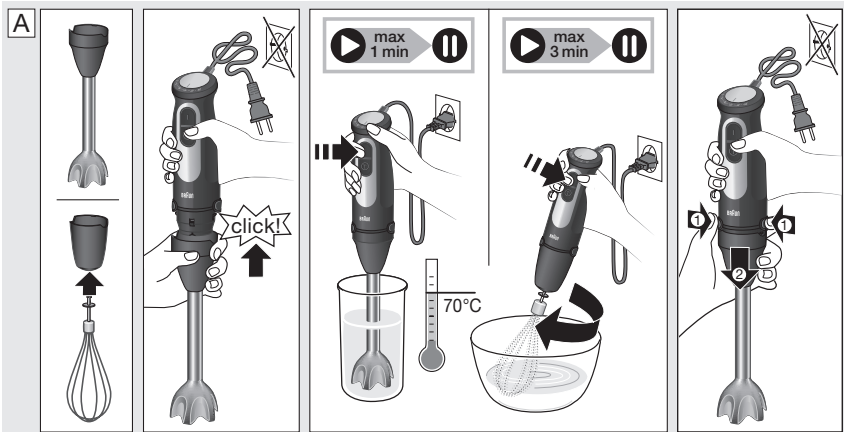
Hand blender



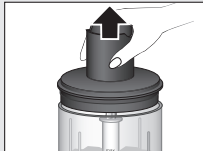
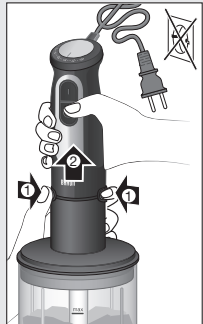
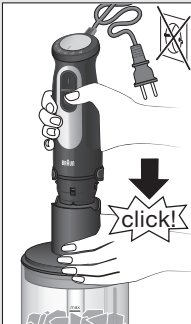
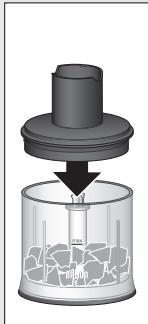
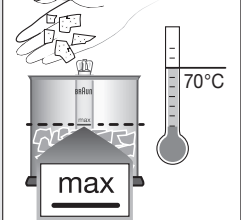
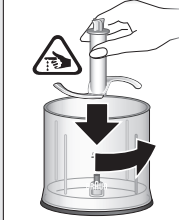
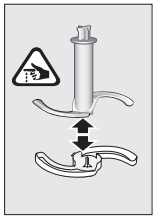
220-240V~ 50-60Hz 750-1000W

* certain models only



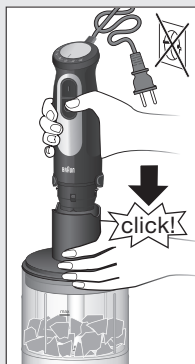
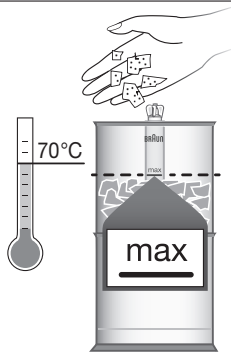
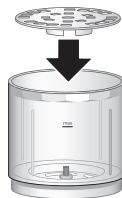
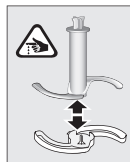
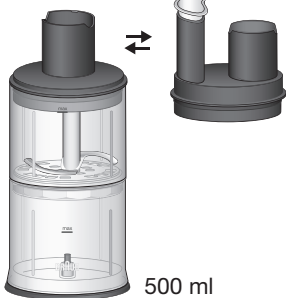


C

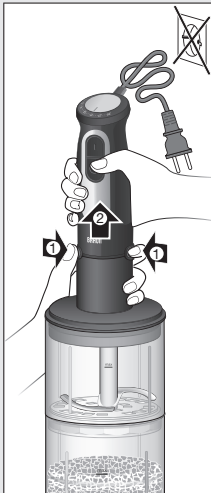


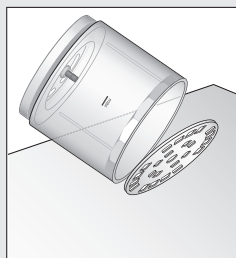
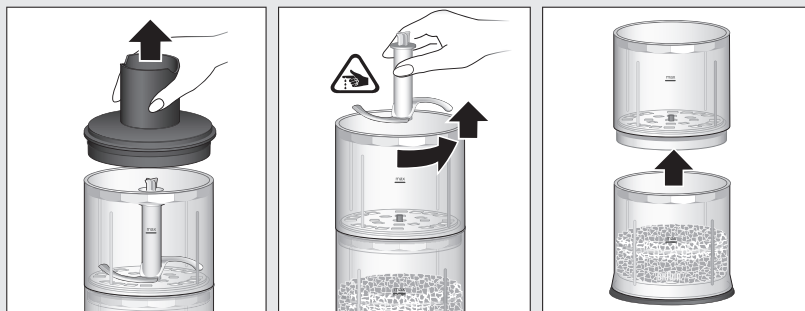
| max. | 300 g | 200 g | 200 g | 30 g | 20 | 200 g | 300 g | 350 g | 5 |
|--------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|-------|---------|-------------|
| ⌚ sec. | 10-25 | 20-30 | 5-10 | 5-10 | 5-10 | 10 | 20 | 30 | 5-10x pulse |
| | | | 1 - 9 | | 1 - 25 | 1 - 25 | 21 | 13 - 25 | 13 - 25 |
| | turbo | turbo | | turbo | | | | | turbo |

D



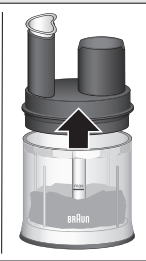
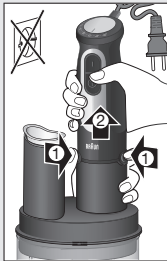
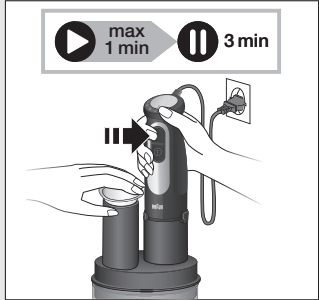
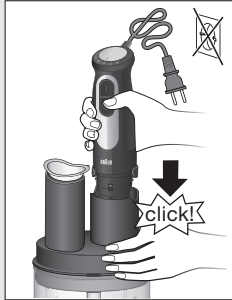
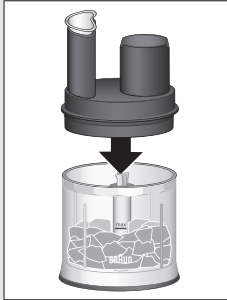
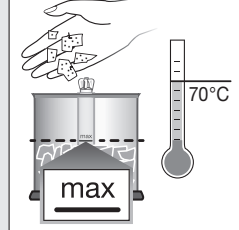
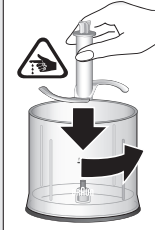
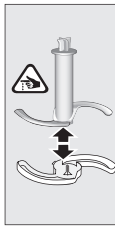
▶ max 1 min ⏸ 3 min





















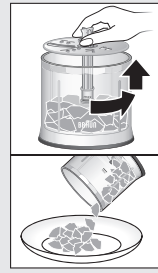
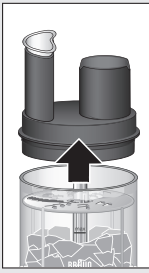
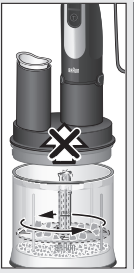
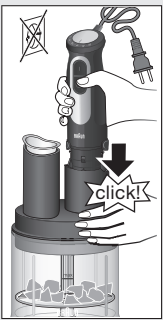
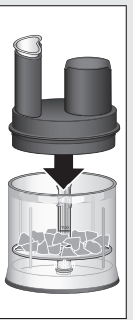
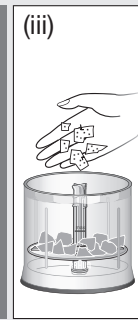
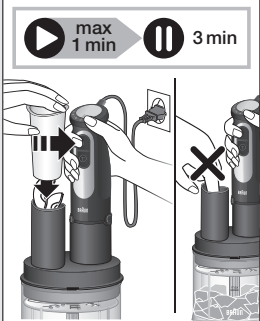
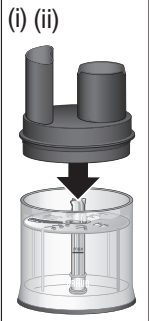
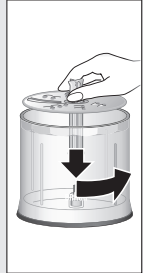
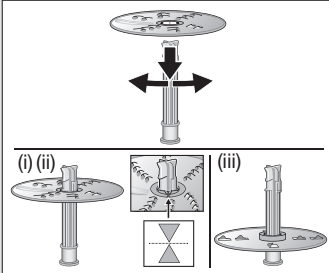
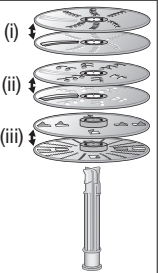
| | | | | | | | | |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | | | 2cm | |
| max. | 150 g | 100 g | 100 g | 100 g | 200 g | 100 g | 150 g | 6 |
| | L | | | | | | | L |
| | S | | | | | | | S |
| | XS | | | | | | | |
| | 13 | | | | | | | 13 |
| | | | | | | | | |

E



| |  | | | | | | | | |  |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | 2 cm | 2 cm | | | | 2 cm | | | | |
| max. | 300 g | 200 g | 200 g | 30 g | 20 | 200 g | 300 g | 350 g | | 5  |
|  sec. | 10-25 | 20-30 | 5-10 | 5-10 | 5-10 | 10 | 20 | 30 | | 5-10x pulse |
|  | | | 1 - 9 | | 1 - 25 | 1 - 25 | 21 | 13 - 25 | | 13 - 25 |
|  | turbo | turbo | | turbo | | | | | | turbo |

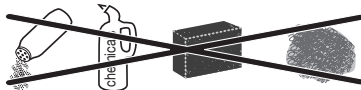
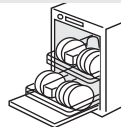
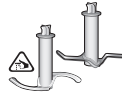
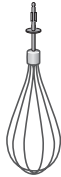
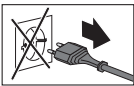
F



| | | | | | | | | | | | | |
|------|---|----|--------------|---|--|---|--|--|--|--|--|--|
| (i) | | | | | | | | | | | | |
| (ii) | | | Parmesan | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | | 1-13 | 1 | | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 25 | | 1 | | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| (iii) | | | | | | | Parme san | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm | 2cm |
| | | 120 g | 120 g | | 120 g | 120 g | 120 g | | | 120 g | 120 g | 120 g |
| | | | | | | | | | | 25 | | |
| | turbo | turbo | | turbo | turbo | turbo | | | | | turbo | turbo |
| | | 120 g | 120 g | 120 g | | 120 g | | 120 g | 120 g | 120 g | 120 g | 120 g |
| | | 25 | 25 | 25 | | 25 | | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| | | | | | | | | | | | | |

G



Українська

Перед використанням



Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (Т)
- 4 Моторний блок
- 5 Кнопки розблокування

EasyClick

- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Насадка-вінчик
 - а коробка швидкостей
 - б вінчик
- 9 Насадка для пюре
 - а коробка швидкостей
 - б насадка для пюре
 - в лопатева бовтниця
- 10 насадка для нарізки 500 мл «тс»
 - а кришка (з коробкою швидкостей)
 - б ніж для нарізки
 - в ємність для нарізки
 - г протиковзне гумове кільце

- 11 Насадка для нарізання з регулюванням розміру на 500 мл
- a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізання
 - c ніж для льоду
 - d ємність для нарізання з регулюванням розміру
 - e вставка для регулювання розміру
 - f ємність для нарізання «тс»
 - e протиковзне гумове кільце

- 12 Насадка «кухонний мінікомбайн» «mini-fp» на 500 мл
- a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b муфта моторного блоку
 - c штовхач
 - d завантажувальна воронка
 - e ніж для нарізання
 - f ніж для льоду
 - g ємність для нарізання «тс»
 - h протиковзне гумове кільце
 - i тримач вставок
 - (i) диск для тонкого подрібнення/нарізання тонкими скибочками
 - (ii) диск для грубого подрібнення/нарізання товстими скибочками
 - (iii) диск для дрібного/грубого натирання

Як використовувати пристрій

Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим більша швидкість нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості. Максимальної швидкості обробки можна досягти шляхом натискання кнопки «turbo» (3). Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикаєти регулятор швидкості.

Насадка-блендер (А)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Насадка-вінчик (А)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошоків.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі В.

Насадка для нарізки (С)

Насадка для нарізки (10) ідеально пасує для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Під час використання насадки «тс» (10) кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Під час використання насадок «тс» та «нс» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що

обмежується лінією максимуму.

Подрібнювати кубики льоду здатна лише насадка для нарізки «тс» (10) за допомогою спеціального ножа (10с) для розколювання льоду.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації С.

Приклад рецепта для насадки «нс»:
Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів)

50 г чорносливу

75 г кремopodobного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремopodobний мед у змішувальну ємкість «нс».
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Подрібніть на швидкості Turbo протягом секунд.

Використовуйте насадку для нарізки «нс» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Braun, однак не у всіх країнах)

Насадка для нарізання з регулюванням розміру (D)

Насадка для нарізання з регулюванням розміру ідеально підходить для подрібнення твердого сиру, цибулі, шоколаду, горіхів і льоду. За допомогою ножів, насадки для нарізання з регулюванням розміру та вставки для регулювання розміру можна подрібнити продукти до розмірів XS, S та L.

Подрібнювати кубики льоду можна лише насадкою для нарізання з регулюванням розміру (11) за допомогою спеціального ножа (11с).

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації Г.

Насадка «кухонний мінікомбайн» (E)

Насадка «кухонний мінікомбайн» призначена для:

- нарізання продуктів та подрібнення льоду;
- нарізання скибочками, подрібнення та натирання.

Нарізання продуктів / подрібнення льоду (E)

За допомогою ножів (12e/12f) можна подрібнювати м'ясо,

твердий сир, цибулю, спеції, часник, овочі, хліб, крекери, горіхи та кубики льоду.

Подрібнювати кубики льоду можна лише насадкою «кухонний мінікомбайн» (12) за допомогою спеціального ножа (12f).

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації E.

Нарізання скибочками / подрібнення / натирання (F)

Використовуйте диск для тонкого подрібнення/нарізання скибочками (i), щоб подрібнювати та нарізати скибочками продукти, як-от огірки, цибуля, гриби, яблука, морква, редис, картопля, цукіні та капуста.

Використовуйте диск для грубого подрібнення/нарізання товстими скибочками (ii), щоб подрібнювати та нарізати скибочками продукти, як-от яблука, морква, картопля, буряк, капуста, твердий сир (наприклад, пармезан).

Використовуйте диск для дрібного/грубого натирання (iii), щоб натирати продукти, як-от картопля, редис, імбир, китайський ямс і корінь лотоса.

Обережно

- У жодному разі не відкривайте кришку, поки диск обертається.
- Не використовуйте насадку для обробки продуктів чи спецій з високим вмістом ефірної

олії (наприклад, куркуми чи гвоздики).

Інформацію про максимальні показники та швидкості дивіться в Інструкції з переробки F.

Догляд та чищення (G)

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі G.


Гарантія та обслуговування

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт:

www.braunhousehold.com.



Будь ласка, не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами  наприкінці терміну його експлуатації. Здати пристрій на утилізацію можна в Сервісному центрі Braun або у відповідних пунктах збору, передбачених у вашій країні.



Матеріали та предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами, відповідають положенням Європейського регламенту 1935/2004.