

# BRAUN

## Multiquick 7

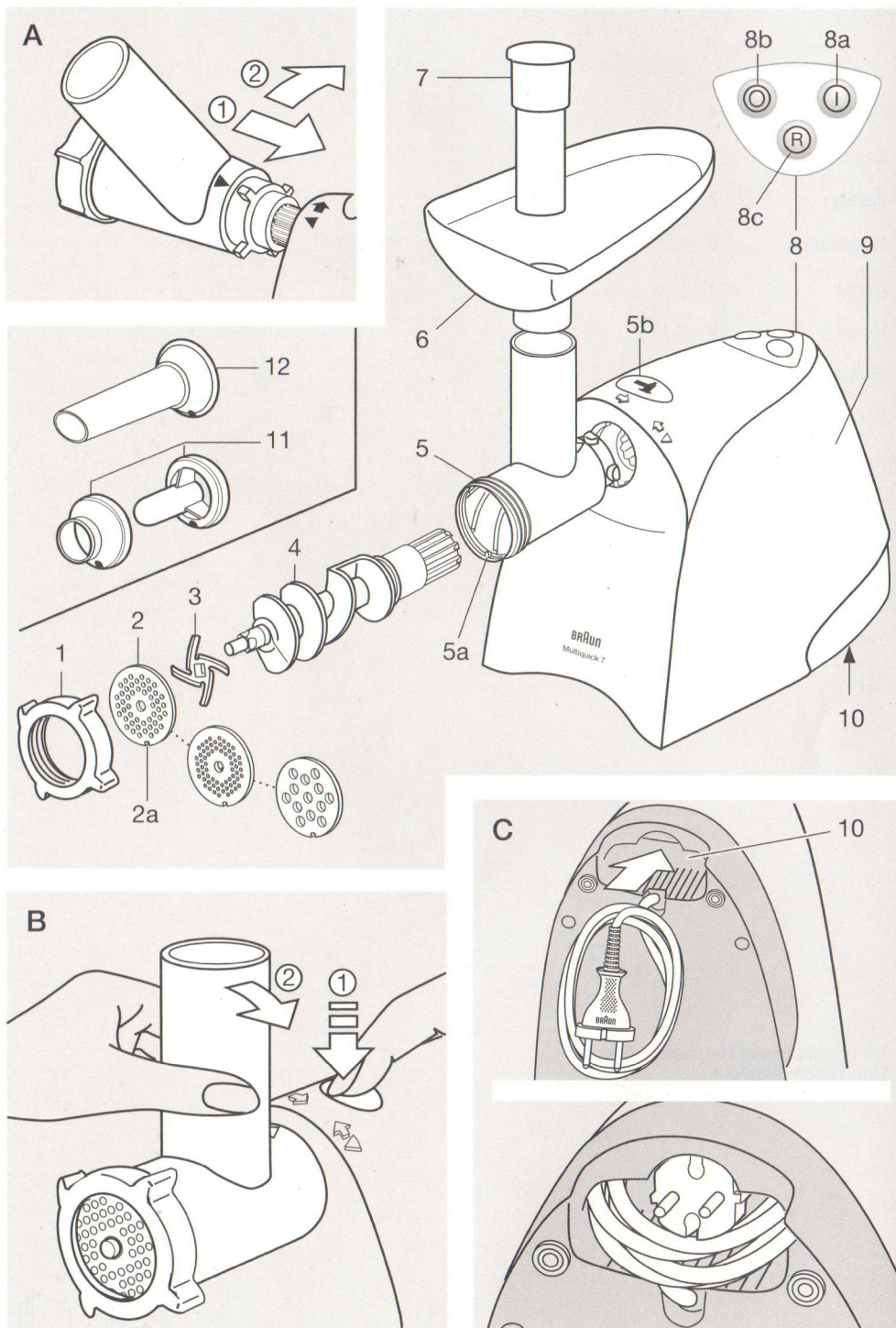
G 3000



Type 4195

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





### Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ ⑨ με ένα νωπό πανί και σκουπίστε το για να στεγνώσει. Όλα τα υπόλοιπα τμήματα μπορούν να καθαριστούν σε ζεστό νερό με κοινά καθαριστικά υγρά πιάτων. Μην πλένετε τα εξαρτήματα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

### Αποθήκευση

Η συσκευή διατίθεται με πρακτική θέση αποθήκευσης του καλωδίου ⑩ στη βάση της συσκευής (εικόνα (C)).

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



### Русский

Наши изделия сконструированы в соответствие с высочайшими стандартами качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вам безусловно понравится Ваш новый прибор фирмы Braun.

**Перед началом пользования полностью и внимательно прочитайте эти инструкции.**

### Важное замечание

- 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.

- Этот прибор был сконструирован для работы с нормальными домашними объёмами.
- Перед началом применения убедитесь, что вольтаж мясорубки соответствует вольтажу в Вашей сети.
- Моторная часть ⑨ не должна находиться под струёй воды, опускаться в воду или работать на влажных поверхностях.
- Не допускайте намокания моторной части, особенно при обработке влажных продуктов (если это произошло, отключите прибор от сети и прочистите моторную часть - смотрите раздел «Чистка»).
- Бытовые электроприборы Braun отвечают соответствующим стандартам безопасности. Ремонт электроприборов Braun (включая замену шнура) должен выполняться только центрами обслуживания, имеющими разрешение Braun. Некачественный и неквалифицированный ремонт может стать причиной несчастного случая или травмы пользователя.

### Описание

- ① Крышка
- ② Диск (нержавеющая сталь)
- ②a Щербинка в диске ②
- ③ Нож (нержавеющая сталь)
- ④ Втулка
- ⑤ Вбирающая часть и головка мясорубки
- ⑤a Выступ в металлическом корпусе ⑤
- ⑥ Кнопка для извлечения головки мясорубки
- ⑦ Толкатель
- ⑧a Кнопка включения
- ⑧b Кнопка выключения
- ⑧c Кнопка реверса



- ⑨ Моторная часть
- ⑩ Хранение шнура
- ⑪ Насадка «Kubbe»
- ⑫ Насадка для изготовления сосисок

### Диск ②

Три диска, домашний размер дисков 5 (диаметры отверстий 3 мм, 4,5 мм, 8 мм).

### Насадка «Куббе» ⑪ / Насадка для изготовления сосисок ⑫

Насадки одеваются на место диска ② и ножа ③.

### Предохранитель

Если мотор включен, но затем внезапно остановился или не работает, это может означать, что встроенный в целях безопасности предохранитель активирован. В этом случае, отключите прибор для охлаждения мотора (приблизительно 15 минут). Если мотор не начнет работать по истечению 15 минут, повторите процедуру охлаждения (смотрите выше).

После использования выключите прибор и отключите его от сети.

### Перед началом применения

Все части рубящей насадки были покрыты смазкой перед выходом с завода. Прежде, чем начать пользоваться прибором эти части должны быть хорошо промыты (смотрите раздел «Чистка»).

### Сборка

- Пожалуйста, обратите внимание на правильность сборки частей ①–⑤.
- Установите нож ③ так, чтобы режущие кромки были обращены к диску ②.
- Введите щербинку ② в диск ② по выступу ⑤ в головке мясорубки ⑤.
- По окончании сборки частей ②–④ накрутите крышку ① достаточно плотно на головку мясорубки ⑤.

Собранная головка мясорубки ⑤ соединяется с моторной частью ⑨ штыковым замком. Введите металлический корпус в моторную часть, держа вращающую часть головки мясорубки под углом 45 градусов по направлению движения часовой стрелки (горизонтальная стрелка на головке мясорубки должна совпадать со стрелкой на моторной части (А)). Поворачивайте головку мясорубки против часовой стрелки в направлении вертикальной стрелки (А) до тех пор, пока вращающая часть не войдет на место в горизонтальном положении (В). Поместите лоток для продукта на вращающую часть.

Для того, чтобы извлечь головку мясорубки ⑤, нажмите кнопку извлечения головки мясорубки ⑥

и поверните головку мясорубки под углом 45° по часовой стрелке как показано на рисунке В.

- Во избежание получения повреждений от вращающегося ножа убедитесь, что вы подсоединяете вращающую часть и головку мясорубки ⑤ к моторной части только после присоединения диска, ножа и втулки.
- Отключите устройство перед присоединением или отсоединением деталей.

### Работа

Включите мотор прежде, чем начать перерабатывать мясо, рыбу, овощи и т.д. Для этого нажмите кнопку включения ⑧.

Для выключения прибора нажмите кнопку выключения ⑨.

В случае если работа прибора затруднена, нажмите кнопку выключения ⑨. Затем нажмите кнопку реверса ⑩ и удерживайте не более 10 секунд.

Для того, чтобы продолжить работу, нажмите кнопку включения ⑧.

Важно: перед нажатием кнопки реверса убедитесь в том, что мотор прибора полностью остановлен.

Перед переработкой отделите мясо от костей, удалите жилы и порежьте мясо на кусочки. Кроме мяса, этот прибор перерабатывает рыбу, овощи, лук, размоченный хлеб, вареную картошку, сливы без косточек для джема. Положите обработанное мясо или овощи на тарелку ⑥ и помещайте их во вращающую часть толкателем ⑦. Никогда не пользуйтесь вилкой, ручкой ложки или подобными предметами. Если мясо рубится плохо, проверьте, правильно ли собрана мясорубка (возможно, Вы не установили какую-либо часть) или прочистите нож ③ и диск ②.

### Замечание:

- Перед переработкой разморозьте замороженное мясо до такой степени, чтобы его можно было нарезать на кубики необходимой величины (не ниже -5°). Затем нарежьте мясо на кубики и переработайте.
- При переработке продуктов, требующих большого потребления энергии, например семян подсолнуха в смеси с овсом в соотношении 1:3 (приблизительно 800 ватт) не превышайте время оперирования более, чем 10 секунд.
- Перед применением насадка «Куббе» ⑪ / насадка для изготовления сосисок ⑫, мясо должно быть порублено дважды.

### Чистка

Очистите моторную часть ⑨ влажной тряпочкой и затем протрите насухо. Все съемные детали рекомендуется мыть в теплой проточной воде (около 50 градусов) с моющими средствами. Не разрешается мыть в посудомоечной машине.

### Хранение

Имеется практичный хранение шнура ⑩ на основании прибора (С).