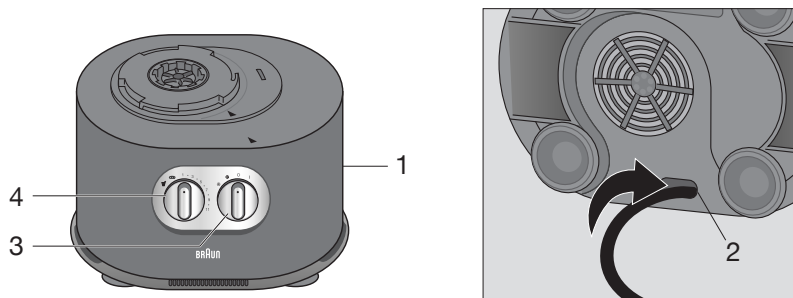
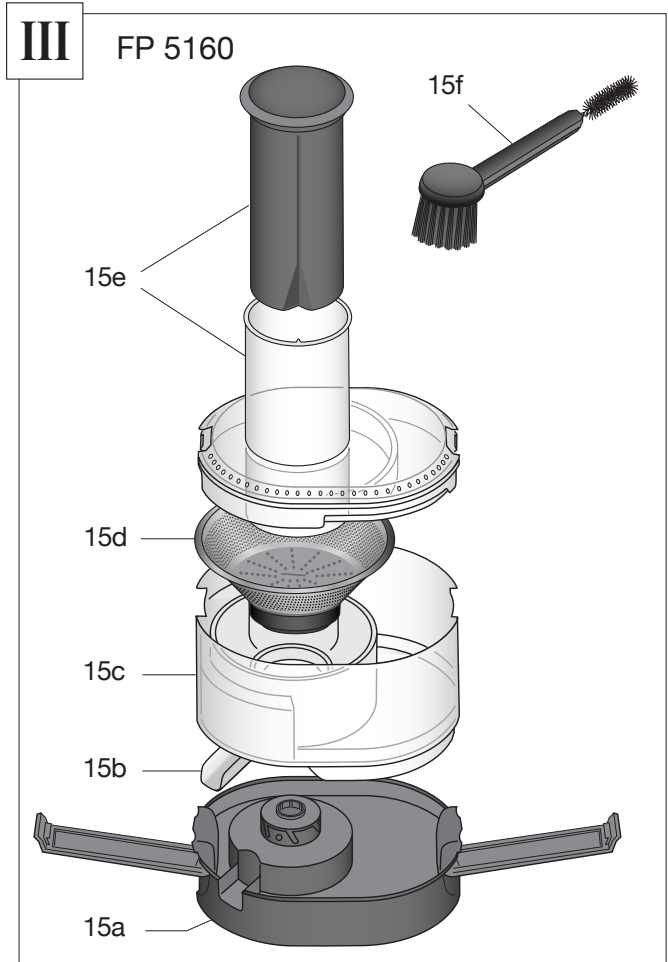
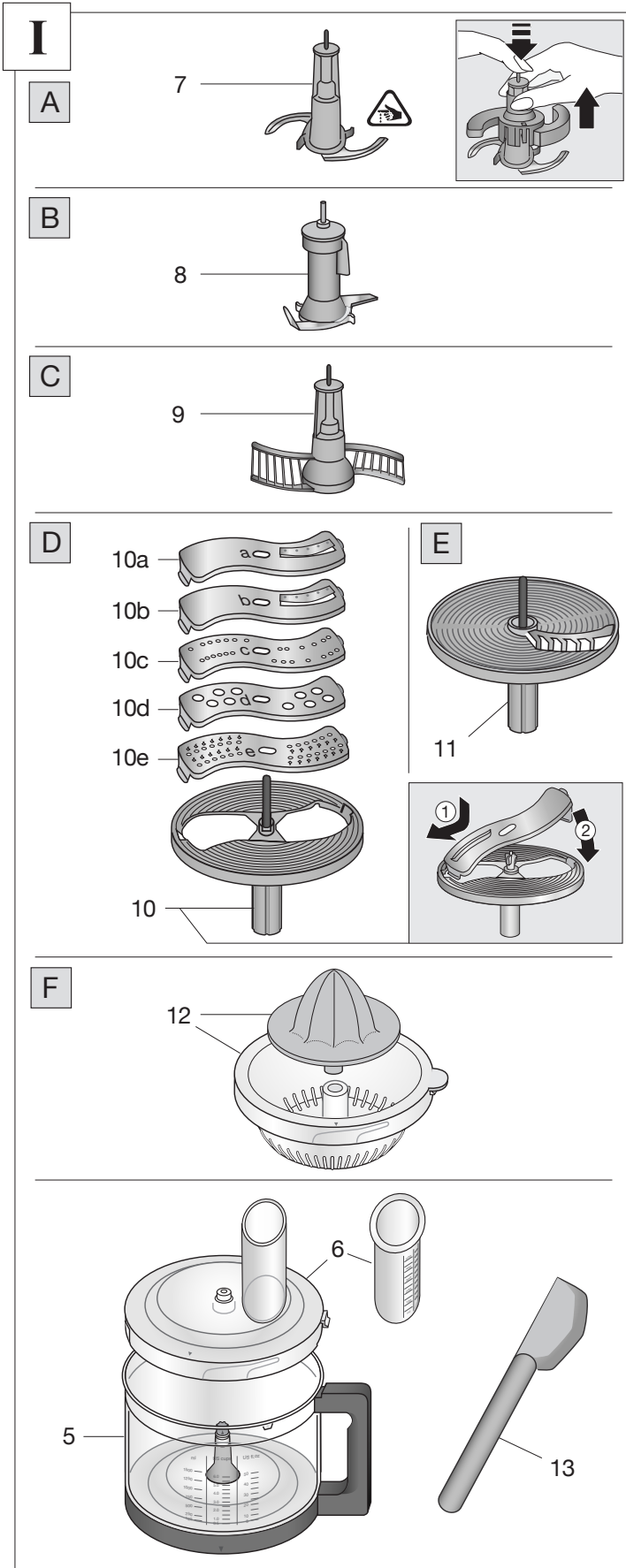


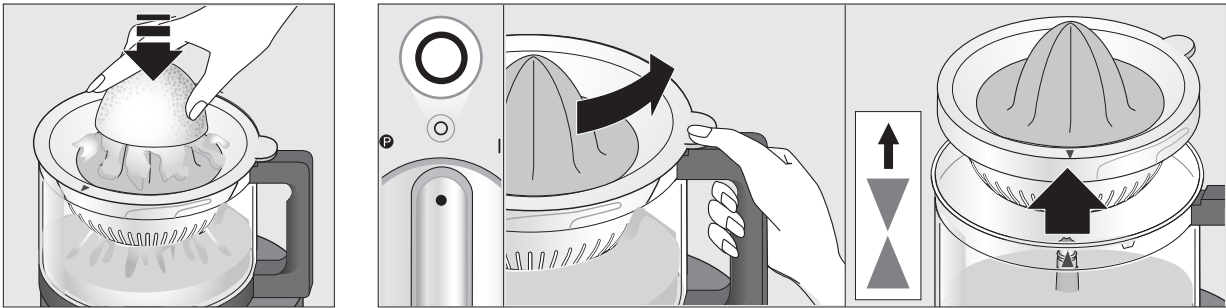
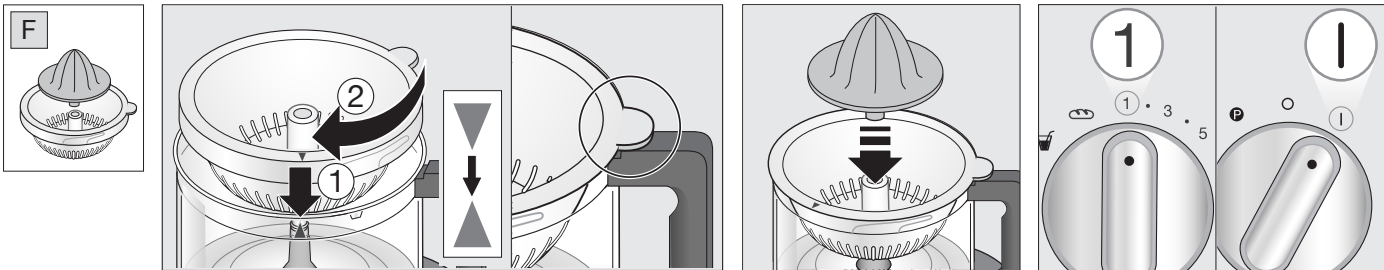
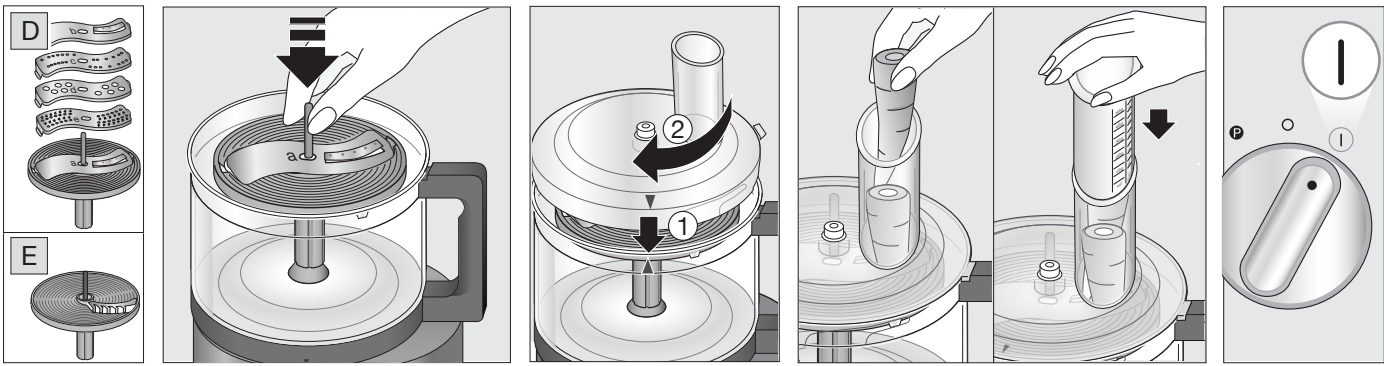
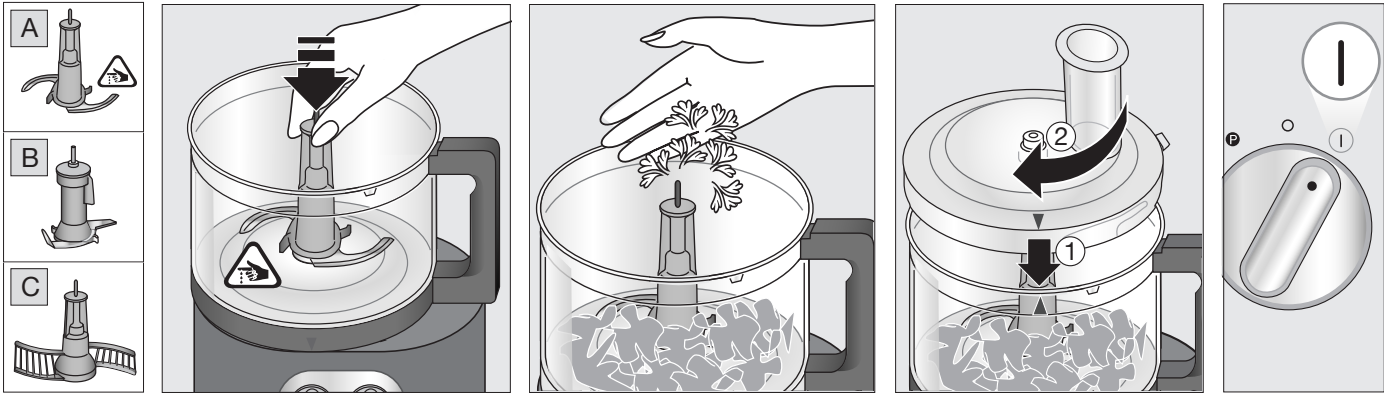
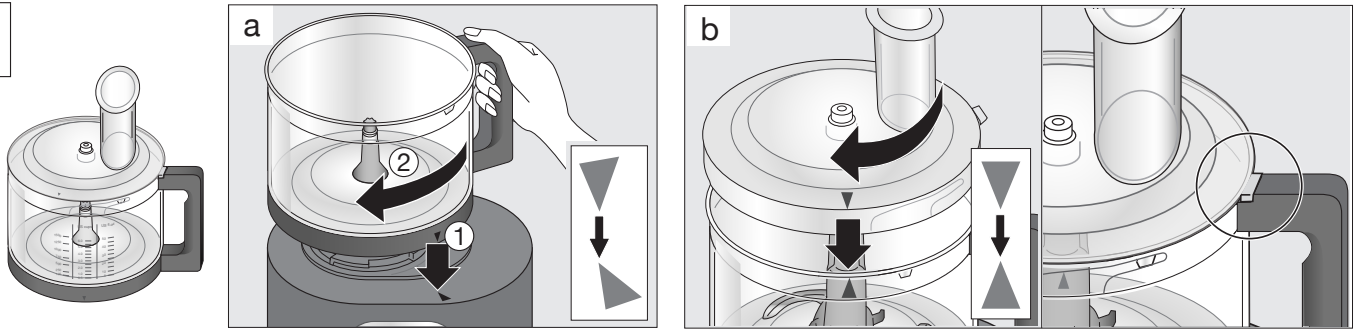
BRAUN



FP 5150
FP 5160

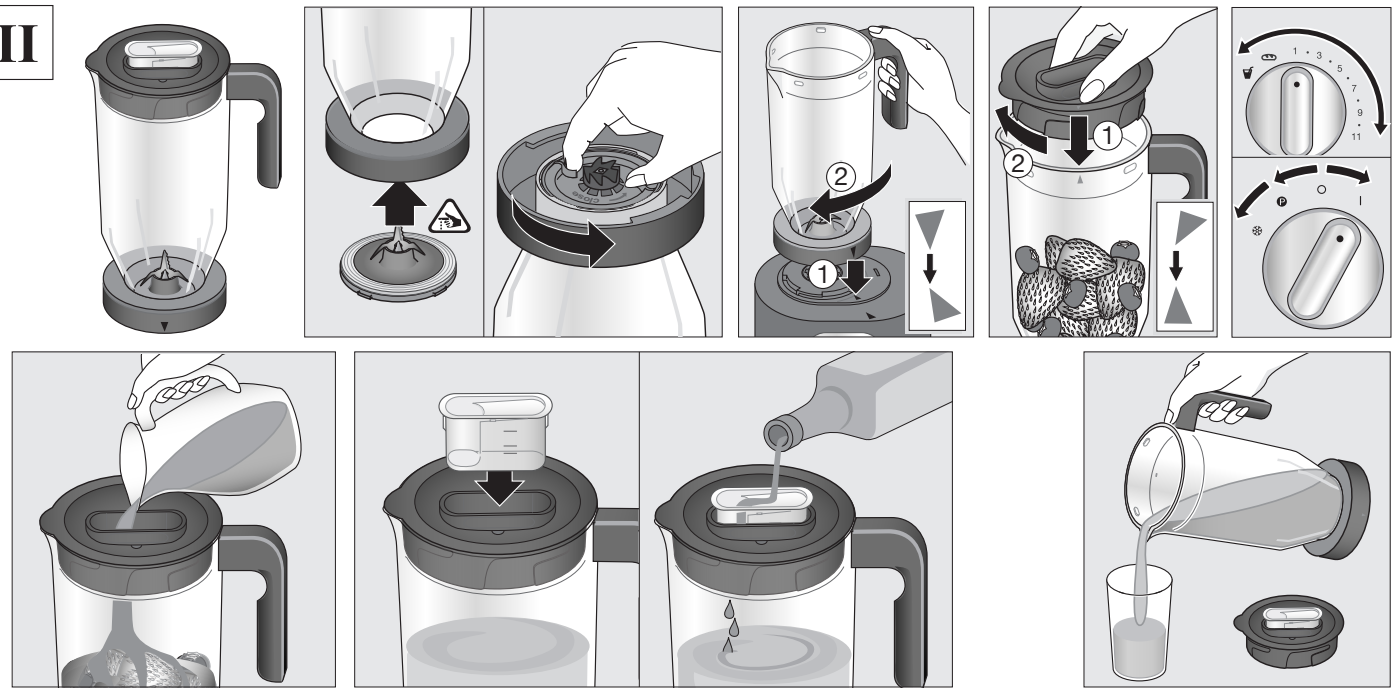


I

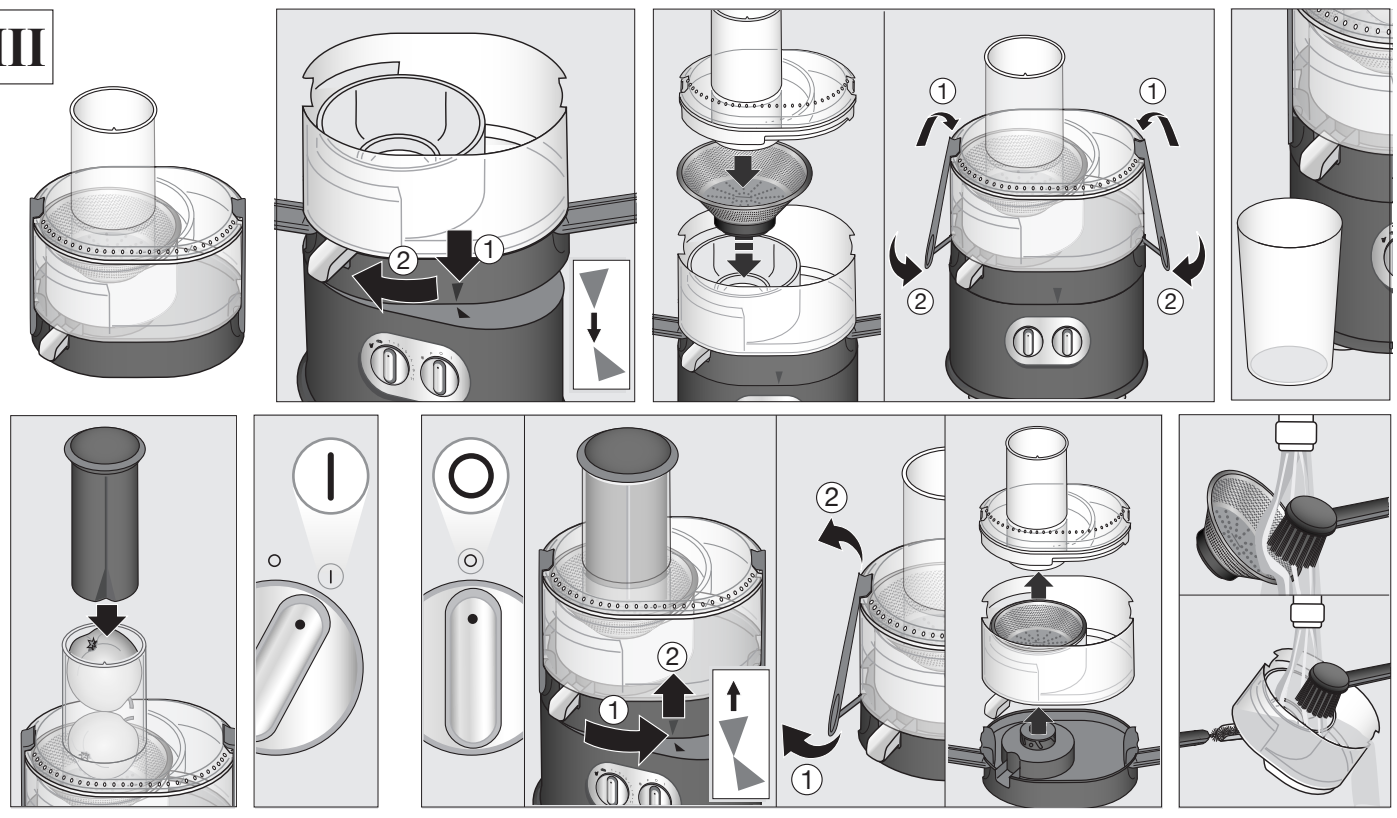


	A	B	C	D	E	F
	1 - 11	2 - 4 	2 - 5	1 - 11	1 - 2	1

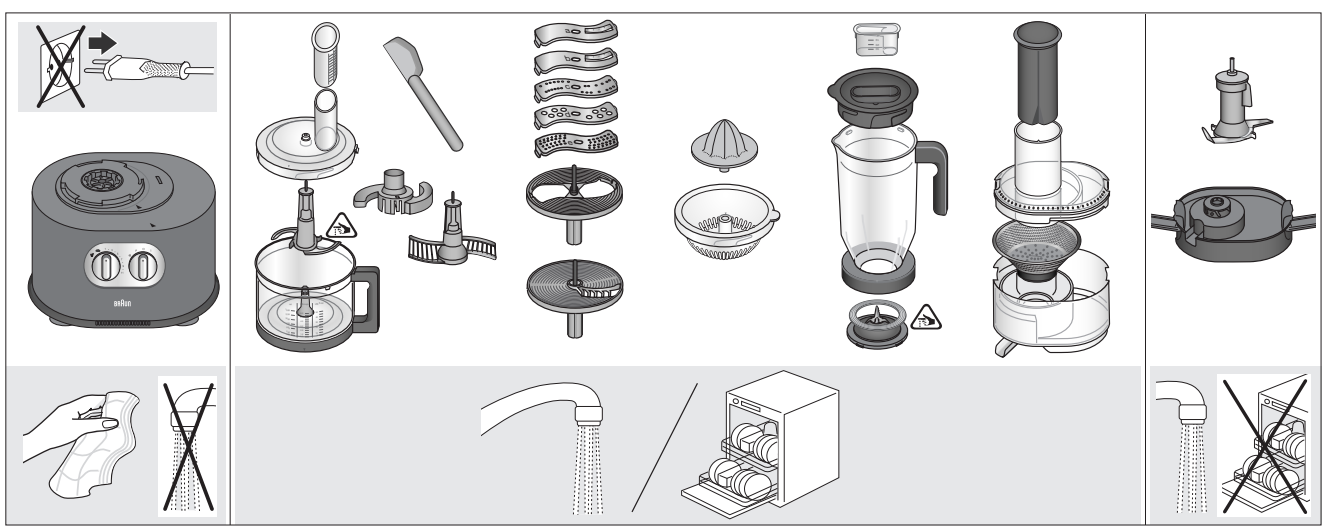
II



III



IV



I

A										
	4 - 7	9 - 11	9 - 11	9 - 11	9 - 11	6 - 11	6 - 11	9 - 11 + 5-8	5 - 9	
	P									
max.	550 g	800 g	500 g	400 g	500 g	250 g	650 g	1.5 l	500 ml	
	18x	30-50 sec	90-120 sec	25-45 sec	40-100 sec	15-30 sec	40-60 sec	40-100 sec	90-120 sec	

D E						
	1 - 3	1 - 3	3 - 6	3 - 6	7 - 11	1 - 2

II


	1 - 3	3 - 9	4 - 9	5 - 11	5 - 11	4 - 9
						P / ❄️
max.	750 ml	750 ml	400 ml	800 g	1,2 l	8 - 10
	10 - 20 sec	25-60 sec	40 - 90 sec	40 - 100 sec	30 - 90 sec	11x / 10 - 18 sec

Русский

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что вам понравится ваш новый прибор Braun. Чтобы просмотреть интересные рецепты и видео к ним, пожалуйста, перейдите на сайт www.braunhousehold.com.

Перед использованием этого прибора внимательно прочтите все инструкции.

ВНИМАНИЕ:

-  Ножи очень острые! Для извлечения и установки ножей предусмотрены специальные ручки. По окончании эксплуатации ножи следует вынуть из цилиндрической емкости и только затем изъять обработанный продукт.
- 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 эксплуатируйте прибор, если вращающееся сито или защитная крышка повреждены или имеют видимые трещины.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе
- Будьте осторожны при заливке горячих жидкостей в кухонную машину или миксер, так как возможен выход пара.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах..

Обзор

- 1 Блок двигателя
- 2 Отсек для хранения шнура
- 3 Переключатель двигателя
- 4 Регулятор скорости (1-11)
- 5 Чаша кухонного комбайна
- 6 Крышка с толкателем
- 7 Универсальный нож с защитной крышкой
- 8 Насадка для замешивания теста
- 9 Насадка для взбивания
- 10 Держатель вставок
- 10a Вставка для нарезки тонкими ломтиками
- 10b Вставка для нарезки толстыми ломтиками
- 10c Вставка для мелкой терки
- 10d Вставка для крупной терки
- 10e Насадка для терки
- 11 Диск для нарезания картофеля фри
- 12 Цитрус-пресс (конус + ситечко)
- 13 Шпатель

II

- 14a Ножевой блок с уплотнительным кольцом
- 14b Блендерная чаша
- 14c Крышка
- 14d Мерный стакан

III (только в модели FP 5160)

- 15a Основание соковыжималки с муфтой
- 15b Носик
- 15c Контейнер для мякоти
- 15d Ситечко
- 15e Крышка с загрузочной воронкой и толкателем
- 15f Щеточка для чистки

Подготовка к первому использованию

Перед первым использованием следует очистить все детали прибора (см. раздел «Очистка прибора»).




Поместите блок двигателя на гладкую, чистую поверхность. Вытяните шнур из отсека для хранения до нужной длины.

Эксплуатация прибора



Регулятор скорости

Для выбора скорости (1...11) используйте электронный регулятор скорости (4). Рекомендуемый диапазон скоростей см. в таблице I + II.

Переключатель двигателя

- О Выкл.
- I Вкл./непрерывная работа
-  Импульсный режим = мгновенный рабочий импульс Авто-импульс
-  Программа для замешивания теста
-  Программа для стационарного блендера

Импульсный режим

Поверните переключатель двигателя (3) в положение «», если вы хотите, чтобы прибор начал работать мгновенно. Прибор будет работать на выбранной скорости, пока вы будете удерживать переключатель двигателя в положении «». Скорость можно выбрать на ваше усмотрение

Авто-импульс

Если установить переключатель двигателя (3) в положение «» прибор будет работать непрерывно на выбранной скорости короткими очередями одинаковой продолжительности. Скорость можно выбрать на ваше усмотрение.

Режим авто-импульса можно использовать для следующих целей:

- Аккуратное добавление муки в тесто, не влияя на его кремообразную консистенцию.
- Добавление взбитых яиц или сливок к более твердым продуктам.
- Измельчение нежных и мягких продуктов, например, яиц, лука.
- Дробление кубиков льда (только при наличии насадки-стационарного блендера).

Программа для замешивания теста

Оптимальная скорость для замешивания теста. Программу необходимо останавливать вручную.

Программа для стационарного блендера

Программу необходимо останавливать вручную (применение уровней скорости см. в таблице II).

Система аварийного отключения

Прибор можно будет включить только при условии, что:

- чаша правильно закреплена на блоке двигателя, а крышка надежно закреплена на чаше;
- блендерная чаша правильно закреплена на блоке двигателя;
- насадка-соковыжималка правильно закреплена на блоке двигателя, а крышка соковыжималки надежно закреплена на контейнере для мякоти.

При срабатывании системы аварийного отключения (например, из-за открытия крышки чаши кухонного комбайна) прибор будет остановлен. В этом случае поверните переключатель двигателя назад в положение «O».

Убедитесь, что насадки и крышки надежно закреплены, прежде чем снова включать прибор.

Во время работы прибора не касайтесь чаши. Всегда используйте толкатель для добавления ингредиентов.

Всегда выключайте прибор перед открытием крышки или заменой аксессуаров.

Производите замену принадлежностей и аксессуаров только при остановленном приборе.

I Использование чаши

Максимальная емкость: 2 л жидкости.

Сборка

- Поместите чашу (5) на блок двигателя так, чтобы стрелки на чаше и блоке двигателя сошлись. Поворачивайте чашу по часовой стрелке, пока она не встанет на место.
- Всегда устанавливайте принадлежности/аксессуары в чашу перед добавлением ингредиентов.
- Устанавливайте их как можно дальше на приводной вал в чаше.
- Прикрепите крышку (выровняйте стрелки) и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока она надежно не закрепится на чаше.
- Чтобы снять крышку, поверните ее против часовой стрелки: затем поверните чашу против часовой стрелки, чтобы снять ее.

A Нож (7)

Осторожно! Нож очень острый. Держите его только за пластиковую ручку.

Перед использованием ножа аккуратно снимите защитную крышку (I A), поместив нож с крышкой на стол и нажимая на ручку вниз, пока крышка не снимется. Чтобы надеть крышку назад после использования, поставьте нож на стол и наденьте защитную крышку на ручку. Возьмитесь за защитную крышку одной рукой, а другой потяните за ручку так, чтобы нож надежно зафиксировался в защитной крышке.

Устанавливайте нож в чашу перед добавлением ингредиентов. После использования ножа всегда вынимайте нож из чаши, перед тем как вынимать обработанные продукты.

Нарезка, измельчение

Не рекомендуется использовать для очень твердых продуктов, таких как кофе в зернах, мускатный орех или кубики льда.

Применение уровней скорости: см. таблицу A

Замешивание теста для тортов/ бисквитов:

макс. 500 г муки плюс
другие ингредиенты

Тесто для торта

Поместите все ингредиенты кроме жидкостей в чашу.

Добавьте жидкости через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.

Добавляйте такие ингредиенты как изюм вручную.

Скорость Продолжительность

11 ок. 1 мин

Бисквит

Взбейте яйца и воду (при необходимости) добавьте сахар

аккуратно добавьте муку (и при необходимости порошок какао)

с использованием импульсного режима

Скорость Продолжительность

11 ок. 2 мин
11 ок. 4 мин

6 6 x «P»

Замешивая тесто с использованием ножа (7), не добавляйте такие ингредиенты как изюм, цукаты, миндаль и т. д., если они не должны быть измельчены. Их следует добавлять вручную после вынимания замешанного теста из чаши кухонного комбайна.

B Насадка для замешивания теста (8)

Насадка для замешивания теста специально предназначена для приготовления дрожжевого теста, макаронных изделий и выпечки. Устанавливайте насадку для замешивания теста в чашу перед добавлением ингредиентов.

Если требуется жидкость, добавляйте ее через загрузочную трубку в крышке при работающем двигателе.

Не добавляйте жидкость после того как тесто сформировалось в шар, так как после этого жидкость уже не будет поглощаться равномерно.

Дрожжевое тесто (для хлеба и тортов)

Макс. 500 г муки плюс другие ингредиенты.

Выберите скорость 3 или программу для замешивания теста и включите прибор приблизительно на 1,5 минуты.

Тесто для пасты

Макс. 500 г муки плюс другие ингредиенты.

Выберите скорость 3 или программу для замешивания теста и включите прибор приблизительно на 1,5 минуты.

Выпечка

Макс. 500 г муки плюс другие ингредиенты.

Выберите скорость 3 или программу для замешивания теста и включите прибор приблизительно на 1,5 минуты.

Для достижения наилучших результатов используйте масло оптимальной консистенции — не слишком твердое и не слишком мягкое.

Прекратите замешивать тесто вскоре после формирования шара. В противном случае тесто для выпечки станет слишком мягким.

C Насадка для взбивания (9)

Используйте насадку для взбивания, чтобы взбить яичные белки, сливки или приготовить бисквит.

Не используйте насадку для замешивания теста для торта с маслом.

Взбивание яичных белков

Мин.: 2 яичных белка

Макс.: 6 яичных белков

Скорость Продолжительность

4–5 ок. 4 мин

4–5 ок. 6 мин

Взбивание сливок

Для достижения наилучших результатов используйте охлажденные сливки (4°C).

Мин.: 0,15 л

Макс.: 0,4 л

Скорость Продолжительность

1 ок. 1–2 мин

1 ок. 3,5–4 мин

Замешивание теста для бисквита

Макс. 300 г муки плюс другие ингредиенты.

Взбейте яйца и воду (при необходимости)

добавьте сахар

аккуратно добавьте муку и порошок какао

(при необходимости)

Скорость Продолжительность

5 ок. 2 мин

5 ок. 2 мин

1 ок. 30 сек

D Система нарезки/терки (10)

Поместите одну вставку (10a–10e) в держатель вставок (10), как показано на изображении, и защелкните ее. Установите собранный диск для нарезки/терки на приводной вал в чаше. Для того чтобы снять вставку, поднимите конец вставки, который выступает в нижней части держателя вставок.

Загрузку следующих продуктов следует осуществлять при выключенном двигателе. Никогда не касайтесь загрузочной трубки или ее внутренней части, когда двигатель работает. Всегда используйте толкатель.

Для достижения наилучших результатов обрабатывайте сочные или мягкие продукты на более низкой скорости. Твердые продукты следует обрабатывать на более высокой скорости.

E Диск для нарезания картофеля фри (11)

Установите диск для нарезания картофеля фри на приводной вал, прикрепите крышку (6) и закрепите ее на месте.

Для достижения наилучших результатов помещайте продукты в загрузочную трубку (6) при выключенном двигателе. Включите устройство и используйте толкатель для создания небольшого давления. Перед загрузкой следующих продуктов: выключите двигатель.

Применение уровней скорости: см. таблицу D + E

F Цитрус-пресс (12)

Прикрепите ситечко к чаше кухонного комбайна, совместив стрелки, а затем поворачивайте его по часовой стрелке, пока ситечко не встанет на место. Поместите конус на ситечко.

Предохранительная защелка: цитрус-пресс будет работать только при условии, что ситечко правильно закреплено на чаше.

Включите прибор (рекомендуемая скорость 1) и нажмите половиной цитрусового плода на конус.

Время от времени переставайте нажимать, чтобы очистить ситечко от мякоти.

После использования выключите прибор и отсоедините его от розетки. Поверните ситечко против часовой стрелки и снимите его.

II Использование стационарного блендера

Осторожно! Нож очень острый — держите его только за пластину в основании.

Максимальная емкость: 1,5 л жидкости (750 мл для приготовления молочных коктейлей)
Диапазон скоростей: 1–11

Сборка

Всегда надевайте уплотнительное кольцо на ножевой блок перед его установкой в блендерную чашу (II).
При сборке, разборке и чистке держите ножевой блок очень аккуратно. Возьмитесь за ножевой блок снизу, вставьте его в блендерную чашу снизу и поверните по часовой стрелке.
Прикрепите блендерную чашу (выровняйте стрелки) и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока она надежно не закрепится на блоке двигателя. Прикрепите крышку так, чтобы ушко совпадало с носиком.

Используйте стационарный блендер для приготовления супов, коктейлей, смузи, детского питания или майонеза.

Суп из сырых овощей

Порежьте кубиками 750 г моркови и положите их в чашу. Добавьте 750 мл воды, приправы и специи.
Перемешивайте в течение 5 секунд на максимальной скорости.

Для лучших результатов:

- Предварительно нарежьте твердые ингредиенты перед их обработкой (при приготовлении супа смешивайте уже приготовленные ингредиенты).
- Обратите внимание, что при смешивании молока оно пениться (макс. 750 мл).
- Для приготовления молочного коктейля нарежьте фрукты на куски и обрабатывайте их перед добавлением жидкости.
- Поместите продукты, которые нужно обработать, в чашу.
- Надежно закрепите крышку на чаше и вставьте мерный стакан в отверстие в крышке.
- Включите силовой блок.
- Чтобы добавить жидкость во время обработки, снимите мерный стакан с крышки и залейте жидкость через отверстие в крышке.
- При приготовлении майонеза растительное масло можно добавлять через дренажное отверстие в мерном стакане.

Применение уровней скорости: см. таблицу II

После использования выключите прибор и отсоедините его от розетки. Снимите блендерную чашу, повернув ее против часовой стрелки. Чтобы снять ножевой блок для очистки, сначала переверните чашу вверх дном, а затем открутите ножевой блок по часовой стрелке.

Предварительная очистка собранной чаши.

Опорожнив чашу, наполните ее водой. Установите ее на силовой блок и несколько раз поверните переключатель в положение «I». Вылейте воду и ополосните чашу.

III Использование насадки-соковыжималки

(только в модели FP 5160)

Осторожно!

Перед использованием всегда проверяйте ситечко. Не прикасайтесь к ножам для измельчения.

Не используйте насадку-соковыжималку, если вы заметили какие-либо повреждения вращающегося ситечка или защитной крышки.

Не прикасайтесь к загрузочной воронке или ее внутренней части, когда прибор включен. Для загрузки продуктов всегда используйте толкатель.

Подождите, пока ситечко остановится, прежде чем снимать крышку.

Сборка

- Поместите насадку-соковыжималку на муфту соковыжималки.
- Поместите обе насадки/блока на блок двигателя (выровняйте стрелки). Затем поверните блок соковыжималки по часовой стрелке, чтобы он надежно закрепился на блоке двигателя.
- Прикрепите ситечко и нажмите на него вниз так, чтобы оно закрепилось на муфте соковыжималки.
- Прикрепите крышку и зафиксируйте ее, вставив боковые зажимы в ушки на крышке и нажав на нижние концы так, чтобы они встали на место.
- Поместите стакан под носик.

Выжимание сока

- Поместите фрукты/овощи в загрузочную воронку.
- Поверните переключатель двигателя в положение «I». Выбрать скорость не нужно; прибор работает с постоянной скоростью.
- Нажмите слегка толкателем и добавьте еще фруктов или овощей при работающем двигателе.

- Время от времени выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки, чтобы опорожнить чашу соковыжималки от мякоти.

Тип плода	Подготовка
Твердые фрукты/овощи, например, яблоки, груши, морковь, свекла	Очистите плод от несъедобной кожуры, обрабатывайте плоды с семенами вместе с сердцевинами
Листовые овощи, например, капуста, шпинат или зелень	Плотно сверните листья вместе перед обработкой
Мягкие фрукты/овощи, например, цитрусовые, киви	Очистите от несъедобной кожуры
Виноград	Отрежьте основные ветви
Косточковые фрукты, например сливы, персики	Удалите косточки
Тыквенные	Очистите и нарежьте на куски, соответствующие по размеру диаметру загрузочной воронки
Помидоры, огурцы	Предварительная подготовка не требуется
Ягоды	Подходят только для смешанных соков

Не подходят для выжимания сока:

- ревеня
- фрукты, содержащие крахмал (бананы, манго, папайя, авокадо, инжир)
- очень твердые, волокнистые фрукты или овощи

После использования выключите прибор и отсоедините его от розетки. Откройте зажимы, снимите крышку, вытащите контейнер для мякоти вместе с ситечком и поверните насадку-соковыжималку против-часовой стрелки, чтобы снять ее с силового блока. Предварительно очистите ситечко и чашу соковыжималки с помощью щетки (15f), прежде чем помещать их в посудомоечную машину.

IV Очистка прибора

Блок двигателя (1), насадку для замешивания теста (8) и основание соковыжималки с муфтой (15a) следует очищать только с помощью влажной тряпки.

Все аксессуары/принадлежности/чаши можно мыть в посудомоечной машине (см. таблицу очистки).

При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь) аксессуары могут обесцвечиваться. Протрите эти части растительным маслом перед мытьем.

Могут быть изменены без предварительного уведомления.

Пожалуйста, не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами в конце срока его эксплуатации. Сдать прибор на утилизацию можно в Сервисном центре Braun или в соответствующих пунктах сбора, предусмотренных в вашей стране.



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).



кухонный комбайн
Braun FP 5150,
тип 3208, 1000 Ватт.
Braun FP 5160,
тип 3209, 1000 Ватт.

Изготовлено в Китае для
De'Longhi Braun 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

Устранение неисправностей


Проблема	Причина	Решение
Кухонный комбайн 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.
	Чаша и/или крышка не установлены надлежащим образом.	Проверьте, ввернуты ли чаша и крышка до упора и задействован ли предохранительный фиксатор.
Сильное расплывание или разбрызгивание муки во время обработки.	Выбрана слишком высокая скорость.	Выберите более низкую начальную скорость и повышайте ее по мере загустения смеси.

Українська

Наші продукти відповідають найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що вам сподобається ваш новий прилад Braun. Щоб переглянути цікаві рецепти й відео до них, перейдіть на сайт www.braunhousehold.com.

Перед використанням цього приладу уважно прочитайте всі інструкції.

УВАГА:

-  Ножі дуже гострі! Для виймання та установки ножів передбачені спеціальні ручки. Після закінчення експлуатації ножі слід вийняти з циліндричної ємності і лише після цього вийняти оброблений продукт.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Не використовуйте прилад, якщо сітка, що обертається, чи захисна кришка пошкоджені або мають видимі тріщини.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Будьте обережні, якщо заливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн чи блендер, оскільки вона може вилитися з приладу внаслідок раптового паротворення.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Не використовуйте жодних частин в мікрохвильовій печі.

Огляд

- I
- 1 Блок двигуна
- 2 Відсік для зберігання шнура
- 3 Перемикач двигуна
- 4 Регулятор швидкості (1-11)
- 5 Чаша кухонного комбайна
- 6 Кришка зі штовхачем
- 7 Універсальний ніж із захисною кришкою
- 8 Насадка для замішування тіста
- 9 Насадка для збивання
- 10 Основа для насадок-шинковок
- 10a Вставка для нарізки тонкими скибками
- 10b Вставка для нарізки товстими скибками
- 10c Вставка для дрібного натирання
- 10d Вставка для крупного натирання
- 10e Насадка для тертя
- 11 Диск для нарізки картоплі фри
- 12 Цитрус-прес (конус + ситце)
- 13 Шпатель

II

- 14a Ножовий блок з ущільнювальним кільцем
- 14b Блендерна чаша
- 14c Кришка
- 14d Мірна склянка

III (лише в моделі FP 5160)

- 15a Основа соковижималки з муфтою
- 15b Носик
- 15c Контейнер для м'якоти
- 15d Ситце
- 15e Кришка із завантажувальною воронкою і штовхачем
- 15f Щіточка для чистки

Підготовка до першого використання

Перед першим використанням слід очистити всі деталі приладу (див. розділ «Очищення приладу»).



Поставте блок двигуна на гладку, чисту поверхню. Витягніть шнур з відсіку для зберігання до потрібної довжини.

Експлуатація приладу

Регулятор швидкості

Для вибору швидкості (1...11) використовуйте електронний регулятор швидкості (4). Рекомендований діапазон швидкостей див. у таблиці I + II.

Перемикач двигуна

- O Вкл.
- I Вкл./безперервна робота
- P Імпульсний режим = миттєвий робочий імпульс
- * Авто-імпульс
-  Програма для замішування тіста
-  Програма для стаціонарного блендера

Імпульсний режим

Поверніть перемикач двигуна (3) в положення «P», якщо ви хочете, щоб прилад почав працювати миттєво. Прилад працюватиме на обраній швидкості, поки ви будете утримувати перемикач двигуна в положенні «P». Швидкість можна обрати на власний розсуд.

Авто-імпульс

Якщо встановити перемикач двигуна (3) у положення «*», прилад працюватиме безперервно на обраній швидкості короткими чергами однакової тривалості. Швидкість можна обрати на власний розсуд.

Режим авто-імпульсу можна використовувати для наступних цілей:

- Акуратне додавання борошна в тісто, не впливаючи на його кремоподібну консистенцію.
- Додавання збитих яєць або вершків до більш твердих продуктів.
- Подрібнення ніжних і м'яких продуктів, наприклад, яєць, цибулі.
- Подрібнення кубиків льоду (лише за наявності насадки-стаціонарного блендера)

Програма для замішування тіста

Оптимальна швидкість для замішування тіста. Програму необхідно зупинити вручну.

Програма для стаціонарного блендера

Програму необхідно зупинити вручну (застосування рівнів швидкості див. у таблиці II).

Система аварійного відключення

Прилад можна буде ввімкнути лише за умови, що:

- чаша правильно закріплена на блоці двигуна, а кришка надійно закріплена на чаші;
- блендерна чаша правильно закріплена на блоці двигуна;
- насадка-соковижималка правильно закріплена на блоці двигуна, а кришка соковижималки надійно закріплена на контейнері для м'якоти.

У випадку спрацювання системи аварійного відключення (наприклад, через відкриття кришки чаші кухонного комбайна) прилад буде зупинено. У цьому випадку поверніть перемикач двигуна в положення «O».

Переконайтеся, що насадки і кришки надійно закріплені перш ніж знову вмикати прилад.

Під час роботи приладу не доторкайтеся до чаші. Завжди використовуйте штовхач для додавання інгредієнтів.

Завжди вимикайте прилад перед відкриттям кришки або заміною аксесуарів.

Змінійте приладдя та аксесуари, тільки коли прилад зупинено.

I Використання чаші

Максимальна місткість: 2 л рідини.

Збирання

- Помістіть чашу (5) на блок двигуна так, щоб стрілки на насадці й на блоці двигуна зійшлися. Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, поки вона не встане на місце.
- Завжди встановлюйте приладдя/аксесуари в чашу перед додаванням інгредієнтів.
- Встановлюйте їх якомога далі на приводний вал в чаші.
- Прикріпіть кришку (вирівняйте стрілки) і повертайте її за годинниковою стрілкою, поки вона надійно не закріпиться на чаші.
- Щоб зняти кришку, поверніть її проти годинникової стрілки: потім поверніть чашу проти годинникової стрілки, щоб зняти її.

A Ніж (7)

Обережно! Ніж дуже гострий. Тримайте його лише за пластикову ручку.

Перед використанням ножа акуратно зніміть захисну кришку (I A), поставивши ніж з кришкою на стіл і натискаючи на ручку вниз, поки кришка не зніметься. Щоб одягнути захисну кришку назад після використання, поставте ніж на стіл й одягніть захисну кришку на ручку. Візьміться за захисну кришку однією рукою, а іншою потягніть за ручку так, щоб ніж надійно зафіксувався в захисній кришці.

Встановлюйте ніж в чашу перед додаванням інгредієнтів. Після використання завжди виймайте ніж з чаші, перш ніж виймати оброблені продукти.

Нарізка, подрібнення

Не рекомендується використовувати для обробки дуже твердих продуктів, таких як кава в зернах, мускатний горіх або кубики льоду.

Застосування рівнів швидкості: див. таблицю A

Замішування тіста для тортів/бісквітів макс. 500 г. борошна плюс інші інгредієнти

Тісто для торта
Помістіть всі інгредієнти крім рідин в чашу. Додайте рідину через завантажувальну трубку в кришці при працюючому двигуні. Додавайте такі інгредієнти як родзинки вручну.

Бісквіт	Швидкість	Тривалість
Збийте яйця і воду (за необхідності)	11	прибл. 2 хв.
додайте цукор	11	прибл. 4 хв.
додайте борошно (і порошок какао за необхідності), використовуючи імпульсний режим	6	6 x «P»

Замішуючи тісто за допомогою ножа (7), не додавайте такі інгредієнти як родзинки, цукати, мигдаль і т. д., якщо їх не потрібно подрібнювати. Їх слід додавати вручну, після того як ви витягли замішане тісто з чаші кухонного комбайна.

B Насадка для замішування тіста (8)

Насадка для замішування тіста спеціально призначена для приготування дріжджового тіста, макаронних виробів та випічки. Встановлюйте насадку для замішування тіста в чашу перед додаванням інгредієнтів. Якщо потрібна рідина, додавайте її через завантажувальну трубку в кришці при працюючому двигуні.

Не додавайте рідину після того як тісто сформувалося в кулю, оскільки після цього рідина вже не буде поглинатися рівномірно.

Дріжджове тісто (для хліба і тортів)

Макс. 500 г борошна плюс інші інгредієнти. Оберіть швидкість 3 або програму для замішування тіста та увімкніть прилад прибл. на 1,5 хвилини.

Тісто для пасти

Макс. 500 г борошна плюс інші інгредієнти. Оберіть швидкість 3 або програму для замішування тіста та увімкніть прилад прибл. на 1,5 хвилини.

Випічка

Макс. 500 г борошна плюс інші інгредієнти. Оберіть швидкість 3 або програму для замішування тіста та увімкніть прилад прибл. на 1,5 хвилини.

Для досягнення найкращих результатів використовуйте масло оптимальної консистенції — не надто тверде й не надто м'яке. Припиніть замішувати тісто незабаром після формування кулі. Інакше тісто для випічки стане занадто м'яким.

C Збивання

Використовуйте насадку для збивання, щоб збити яєчні білки, вершки або приготувати бісквіт. Не використовуйте насадку для замішування тіста для торта з маслом.

Збивання яєчних білків

	Швидкість	Тривалість
Мін.: 2 яєчних білків	4–5	прибл. 4 хв.
Макс.: 6 яєчних білків	4–5	прибл. 6 хв.

Збивання вершків

	Швидкість	Тривалість
Мін.: 0,15 л	1	прибл. 1–2 хв.
Макс.: 0,4 л	1	прибл. 3,5–4 хв.

Замішування тіста для бісквіта

	Швидкість	Тривалість
Макс. 300 г борошна плюс інші інгредієнти.		
Збийте яйця і воду (за необхідності)	5	прибл. 2 хв.
додайте цукор	5	прибл. 2 хв.
додайте борошно та порошок какао (за необхідності)	1	прибл. 30 сек.

D Система нарізки/натирання (10)

Помістіть одну вставку (10a-10e) у тримач вставок (10), як показано на картинці, та заклацніть її. Встановіть зібраний диск для нарізки/натирання на приводний вал в чаші. Для того щоб витягнути вставку, підніміть кінець вставки, який виступає в нижній частині основи для насадок-шинковок вставок. Завантаження наступних інгредієнтів слід виконувати при вимкненому двигуні. Ніколи не доторкайтесь до завантажувальної трубки чи її внутрішньої частини, коли двигун працює. Завжди використовуйте штовхач. Для досягнення найкращих результатів обробляйте соковиті або м'які продукти на нижчій швидкості. Тверді продукти слід обробляти на вищій швидкості.

E Диск для нарізки картоплі фрі (11)

Встановіть диск для нарізки картоплі фрі на приводний вал, одягніть кришку (6) і зафіксуйте її. Для досягнення найкращих результатів поміщайте продукти в завантажувальну трубку в кришці (6) при вимкненому двигуні. Увімкніть прилад і використовуйте штовхач, щоб створити невеликий тиск. Перед завантаженням наступних продуктів: вимкніть двигун.

Застосування рівнів швидкості див. таблиці D + E

F Цитрус-прес (12)

Прикріпіть ситце до чаші кухонного комбайна, поєднавши стрілки, а потім повертайте його за годинниковою стрілкою, поки воно не встане на місце. Помістіть конус на сито.

Запобіжний замок: цитрус-прес буде працювати лише за умови, що сито правильно закріплено на чаші.

Увімкніть пристрій (рекомендована швидкість 1) і натисніть половиною цитрусового плоду на конус. Переставляйте натискати час від часу, щоб очистити ситце від м'якоти. Після використання вимкніть прилад і від'єднайте його від розетки. Поверніть ситце проти годинникової стрілки і зніміть його.

II Використання стаціонарного блендера

Обережно! Ніж дуже гострий — тримайте його лише за пластину в основі.

Максимальна місткість: 1,5 л рідини (750 мл для приготування молочних коктейлів)

Діапазон швидкостей: 1–11

Збирання

Завжди прикріплюйте ущільнювальне кільце на ножовий блок перед встановленням ножового блоку в блендерну чашу (II).

При збиранні, розбиранні й чищенні тримайте ножовий блок дуже акуратно.

Візьміться за ножовий блок знизу, вставте його в блендерну чашу знизу і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Прикріпіть блендерну чашу (вирівняйте стрілки) і повертайте її проти годинникової стрілки, поки вона надійно не закріпиться на блоці двигуна. Прикріпіть кришку так, щоб її вушко співпало з носиком.

Використовуйте стаціонарний блендер для приготування супів, коктейлів, смузі, дитячого харчування або майонезу.

Суп із сирих овочів

Поріжте кубиками 750 г моркви та покладіть їх у чашу. Додайте 750 мл води, приправи та спеції.

Перемішуйте протягом 5 секунд на максимальній швидкості.

Для найкращих результатів:

- Наріжайте тверді інгредієнти перед їх обробкою (готуючи суп, змішуйте вже приготовані інгредієнти).
- Зверніть увагу, що під час змішування молока воно піниться (макс. 750 мл).
- Наріжайте фрукти для молочних коктейлів на шматочки і обробляйте їх перед додаванням рідини.
- Покладіть продукти, які потрібно обробити, у чашу.
- Прикріпіть кришку до чаші і вставте мірну склянку в отвір у кришці.
- Увімкніть силовий блок.
- Щоб додати рідину під час обробки, зніміть мірну склянку з кришки і залийте рідину через отвір у кришці.
- Під час приготування майонезу олію можна додавати через дренажний отвір у вимірній склянці.

Застосування рівнів швидкості: див. таблицю II

Після використання вимкніть силовий блок і від'єднайте його від розетки. Зніміть блендерну чашу, повернувши її проти годинникової стрілки. Щоб зняти ножовий блок для очищення, спочатку переверніть чашу догори дном, а потім відкрутіть ножовий блок за годинниковою стрілкою.

Попереднє очищення зібраної чаші

Спорожнивши чашу, наповніть її водою. Встановіть її на силовий блок та кілька разів поверніть перемикач у положення «I». Вилийте воду та сполосніть чашу.

III Використання насадки-соковижималки (лише у моделі FP 5160)

Обережно!

Перед використанням завжди перевіряйте ситце. Не торкайтеся ножів для подрібнення.

Не торкайтеся завантажувальної воронки, коли прилад ввімкнений.

Завжди використовуйте штовхач для завантаження продуктів.

Зачекайте, поки ситце повністю зупиниться, перш ніж знімати кришку.

Збирання

- Помістіть насадку-соковижималку на муфту соковижималки.
- Помістіть обидві насадки/блоки на блок двигуна (вирівняйте стрілки). Потім поверніть блок соковижималки за годинниковою стрілкою, щоб він надійно закріпився на блоці двигуна.
- Прикріпіть ситце і натисніть на нього вниз так, щоб воно закріпилося на муфті соковижималки.
- Прикріпіть кришку і зафіксуйте її, вставивши бічні затискачі у вушка на кришці й натиснувши на нижні кінці так, щоб вони встали на місце.
- Поставте склянку під носик.

Витискання соку

- Помістіть фрукти/овочі у завантажувальну воронку.
- Поверніть перемикач двигуна в положення «I». Швидкість обирати не потрібно; прилад працює з постійною швидкістю.
- Натисніть злегка штовхачем і додати ще фруктів чи овочів при ввімкненому двигуні.
- Час від часу вимикайте прилад і від'єднайте його від розетки, щоб спорожнити чашу соковижималки від м'якоті.

Тип плоду	Підготовка
Тверді фрукти/овочі, наприклад, яблука, груші, морква, буряк	Очистіть плід від неїстівної шкірки, обробляйте плоди з насінням разом із серцевиною
Листові овочі, наприклад, капуста,	Скрутіть листя щільно разом перед обробкою
М'які фрукти/овочі, наприклад, цитрусові, ківі	Очистіть плід від неїстівної шкірки
Виноград	Відріжте основні гілки
Кісточкові плоди, наприклад сливи, персики	Витягніть кісточку
Гарбузові	Очистіть і наріжте на шматки, які по розміру відповідають діаметру
Помідори, огірки	Попередня підготовка не потрібна
Ягоди	Підходять лише для змішаних соків

Не підходять для соку:

- ревінь
- фрукти, що містять крохмаль (банани, манго, папайя, авокадо, інжир - оберіть рецепти для смузі у блендері)
- дуже тверді, волокнисті фрукти або овочі

Після використання вимкніть прилад і від'єднайте його від розетки. Відкрийте затискачі, зніміть кришку, зніміть контейнер для м'якоті разом із ситцем і поверніть насадку-соковижималку проти годинникової стрілки, щоб зняти її з силового блоку. Попередньо очистіть ситце і чашу соковижималки за допомогою щітки (15f), перш ніж класти їх в посудомийну машину.

IV Очищення приладу

Блок двигуна (1), насадку для замішування тіста (8) і основу соковижималки з муфтою (15a) слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.

Всі аксесуари/приладдя/чаші можна мити в посудомийній машині (див. таблицю очищення).

Під час обробки продуктів з високим вмістом пігменту (наприклад, морква) аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці частини рослинним маслом перед миттям.

Можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

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



Загальні умови зберігання – Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної; вологості температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення. Кухонний комбайн т.м.

Braun FP 5150,
тип 3208, 1000 Ватт.
Braun FP 5160,
тип 3209, 1000 Ватт.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин. Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.