

BRAUN

Multiquick / Minipimer



www.braunhousehold.com

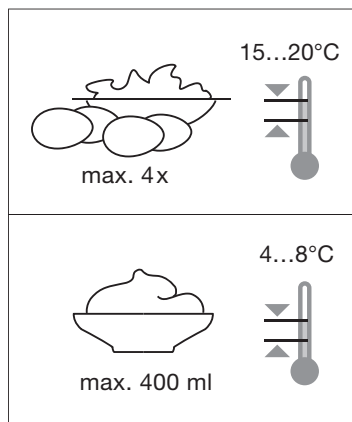
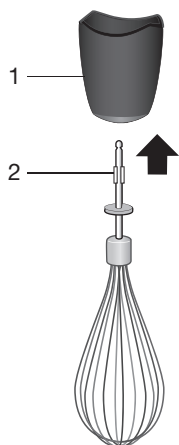
MQ 10
Hand blender
accessory

Deutsch	4
English	5
Français	7
Español	8
Português	9
Italiano	10
Nederlands	11
Dansk	12
Norsk	13
Svenska	14
Suomi	15
Polski	16
Český	17
Slovenský	18
Magyar	19
Hrvatski	20
Slovenski	21
Türkçe	22
Ελληνικά	23
Қазақ	24
Русский	25
Українська	27
عربي	28
中文	29

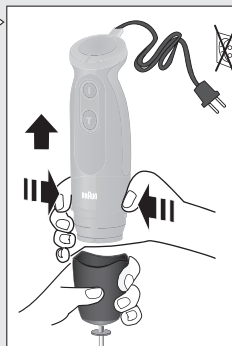
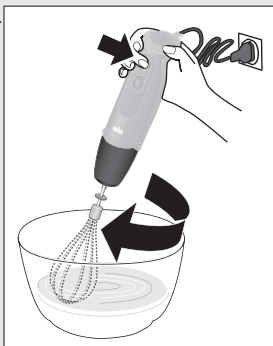
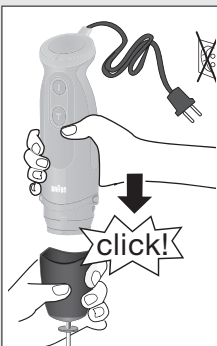
De'Longhi-Braun-Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722111554/04.15 MQ 10
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/
SK/HU/HR/SI/TR/GR/KZ/RU/UA/Arab/China

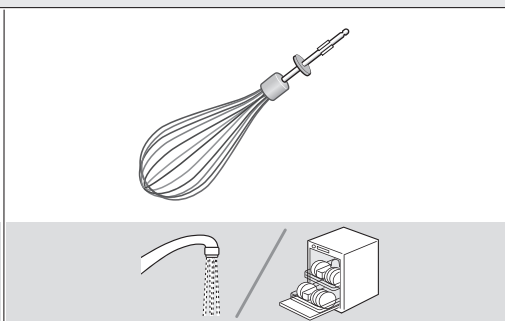




A



B



Deutsch

Schlagbesen-Zubehör für Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Typ 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (Typ 4191)
Multiquick/Minipimer 7 (Typ 4199)
Multiquick/Minipimer cordless (Typ 4130)

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Beschreibung

1. Getriebeteil
2. Schlagbesen

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch – siehe Kapitel «Reinigung».

A So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Der Schlagbesen eignet sich hervorragend zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertigdesserts.

- Schlagbesen (2) in das Getriebeteil (1) stecken. Dann das Motorteil auf das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
- Schlagbesen in ein Gefäß eintauchen. Erst dann das Motorteil einschalten.
- Um den Schlagbesen nach Gebrauch abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstasten und nehmen zunächst das Getriebeteil ab. Ziehen Sie den Schlagbesen dann aus dem Getriebeteil.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie ein breites Gefäß.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

Maximale Mengen:

400 ml gekühlte Sahne
(min 30% Fettgehalt, 4–8 °C).
4 Eiweiß

Einstellen der Geschwindigkeit

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Schlagsahne</u> : Beginnen Sie mit einer <u>niedrigen Geschwindigkeit</u> und erhöhen Sie während des Schlagens bis zur Höchstgeschwindigkeit. <u>Eischnee</u> : Beginnen Sie mit einer <u>mittleren Geschwindigkeit</u> und erhöhen Sie während des Schlagens bis zur Höchstgeschwindigkeit.
MQ 5	Den Schlagbesen nur auf Stufe «I» verwenden.

B Reinigung

Wischen Sie das Motorteil und das Getriebeteil nur mit einem feuchten Tuch ab. Der Schlagbesen (2) ist spülmaschinengeeignet.

Änderungen vorbehalten.

English

Whisk accessory for Braun

Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)

**Multiquick/Minipimer 5 Vario
(type 4191)**

Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)

**Multiquick/Minipimer cordless
(type 4130)**

Before use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance

Description

1. Gear box
2. Whisk

Please clean all parts before using for the first time – see paragraph «Cleaning».

A How to use the whisk

The whisk accessory is perfectly suited for whipping cream, beating egg whites, mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (2) into the whisk gearbox (1). Insert the motor part into the gearbox until it locks in place.
- Hold the whisk into a bowl. Then switch on the motor part as shown.
- To release the whisk accessory after use, press buttons and pull off the gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

Tips for best results

- Use a wide bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

Maximum quantities:

400 ml chilled cream
(min 30% fat content, 4–8 °C).
4 egg whites

Speed setting

MQ5 Vario + MQ 7	Whipped cream: Start with <u>low speed</u> and increase to maximum speed while whipping. Egg snow: Start with a <u>medium speed</u> and increase to maximum speed while beating.
Type MQ 5	Only use speed «I» to operate the whisk.

B Cleaning

Clean the motor part and the whisk gear box with a damp cloth only. The whisk (2) can be cleaned in a dishwasher.

Subject to change without notice.

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE
Register now at www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

Français

Accessoire Fouet pour Braun

Multiquick / Minipimer 5 (Type 4165)

Multiquick / Minipimer 5 Vario

(Type 4191)

Multiquick / Minipimer 7 (Type 4199)

Multiquick / Minipimer sans fil (Type 4130)

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Description

1. Entraîneur
2. Fouet

Veillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation – voir le paragraphe «Nettoyage».

A Utilisation de votre fouet

Ce fouet est parfaitement conçu pour fouetter des crèmes, battre des œufs en neige, mélanger des pâtes à gâteaux ou encore des préparations à dessert.

- Enclencher le fouet (2) dans l'entraîneur (1). Puis installer l'ensemble sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit verrouillé « clic ».
- Maintenir le fouet dans un bol. Mettre le moteur en marche, comme indiqué
- Pour décrocher l'entraîneur et le fouet du bloc moteur après utilisation, presser les boutons et décrocher l'ensemble. Puis tirez le fouet pour le séparer de l'entraîneur.

Conseils pour de meilleurs résultats

- Utilisez un récipient large.
- Déplacez le fouet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en le maintenant légèrement incliné.

Quantités maximum :

400 ml de crème

(30 % de matière grasse min, 4–8 °C)

4 blancs d'œufs

Réglage des vitesses

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Crème fouettée :</u> Commencer avec une <u>vitesse faible</u> puis augmentez-la progressivement tout en fouettant. <u>Blancs en neige :</u> Commencez avec une <u>vitesse moyenne</u> puis augmentez-la progressivement tout en battant.
MQ 5	Utilisez uniquement la vitesse « 1 » pour faire fonctionner le fouet.

B Nettoyage

Utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyage du bloc moteur et de l'entraîneur. Vous pouvez mettre le fouet (2) au lave-vaisselle.

Sujet à toute modification sans préavis.

Español

Accesorio batidor para Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Modelo 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Modelo 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Modelo 4199)

Multiquick/Minipimer sin cables (Modelo 4130)

Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar la batidora.

Descripción

1. Caja de engranajes
2. Varilla monta-claras

Limpie todas las piezas antes de utilizarlo por primera vez; vea el párrafo «Limpieza».

A Funcionamiento del accesorio batidor

El accesorio batidor-claras está diseñado para montar nata, levantar claras, mezclar masa de bizcocho o de postres instantáneos.

- Inserte las varillas (2) en el cuerpo de engranajes del batidor (1). Luego inserte el cuerpo del motor en el cuerpo de engranajes hasta que quede firmemente asentado.
- Mantenga el batidor en un recipiente. A continuación conecte el motor como se muestra.
- Para retirar el accesorio batidor tras su uso, presione los botones de expulsión y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe las varillas del cuerpo de engranajes.

Consejos para un óptimo resultado

- Utilice un recipiente ancho.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

Cantidades máximas:

400 ml nata fría (min 30% M.G., 4–8 °C).

4 claras

Utilización de las velocidades

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Montar nata:</u> Comience con una <u>velocidad baja</u> y aumentela progresivamente hasta el máximo mientras monta la nata. <u>Levantar claras:</u> Comience con una <u>velocidad media</u> y aumentela progresivamente hasta el máximo mientras levantas las claras.
MQ 5	Utilice solo velocidad «I» para operar la varilla.

B Limpieza

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor y el cuerpo de engranajes. Las varillas (2) pueden lavarse en el lavavajillas.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Português

Acessório batedor metálico para Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (Type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)
Multiquick/Minipimer cordless (Type 4130)

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Descrição

1. Acoplador
2. Acessório

Limpe todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez – consulte o parágrafo «Limpeza».

A Funcionamento do acessório batedor metálico

O acessório batedor metálico é ideal para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o batedor metálico (2) no acessório acoplador (1). De seguida introduza-o no corpo do motor até encaixar.
- Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor no corpo do motor para colocar o aparelho em funcionamento, tal como se indica.
- Para retirar o batedor, pressione os botões e separe-o do acessório acoplador. A seguir separe o batedor do acessório acoplador.

Dicas para obter óptimos resultados

- Utilize um recipiente largo.
- Movimente o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.

Quantidades máximas:

400 ml de natas muito frias

(30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C).

4 claras de ovo

Selector de velocidades

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Natas batidas:</u> Para fazer chantilly, comece com um nível de <u>velocidade baixo</u> e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo. <u>Claras em castelo:</u> Para bater claras em castelo, comece com um nível de <u>velocidade médio</u> e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.
MQ 5	Utilize apenas a velocidade «I» para funcionar com o batedor.

B Limpeza

O corpo do motor e o acessório acoplador só podem ser limpos com um pano húmido. O acessório batedor (2) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Italiano

Accessorio frusta per Braun:

Multiquick/Minipimer 5 (Modello 4165)

**Multiquick/Minipimer 5 Vario
(Modello 4191)**

Multiquick/Minipimer 7 (Modello 4199)

**Multiquick/Minipimer cordless
(Modello 4130)**

Prima dell'utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Descrizione

1. Attacco
2. Frusta

Prima di utilizzare la prima volta, pulire tutte le parti – vedere il paragrafo «Pulizia».

A Come usare la frusta

L'accessorio frusta è perfettamente adatto per montare panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (2) nell'attacco (1). Inserire il motore nell'attacco finché si blocca.
- Mettere la frusta in un recipiente. Accendere il motore come mostrato.
- Per rilasciare l'accessorio frusta dopo l'utilizzo, premere il tasto e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere risultati migliori

- Usare un recipiente largo.
- Muovere la frusta in senso orario, tenendola in posizione leggermente inclinata.

Quantità massime:

400 ml panna fresca

(minimo 30% di grasso, 4–8 °C).

4 chiare d'uovo

Come regolare la velocità

MQ5 Vario
+ MQ 7

Panna da montare:
Cominciare a bassa velocità la velocità gradualmente durante utilizzo.
Chiare d'uovo: Cominciare con una velocità media ed aumentare la velocità gradualmente durante l'utilizzo.

MQ 5

Utilizzate soltanto il tasto acceso velocità «I» per lavorare con la frusta.

B Pulizia

Pulire il corpo motore e l'attacco per la frusta solo con un panno umido. La frusta (2) può essere lavata in lavastoviglie.

Salvo cambiamenti.

Nederlands

Klop accessoire voor Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)

Multiquick/Minipimer cordless (Type 4130)

Vóór gebruik

Lees de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt in zijn geheel zorgvuldig door.

Beschrijving

1. Koppingsstuk garde
2. Garde

Maak alle onderdelen schoon voor u het toestel voor de eerste maal gebruikt - zie alinea «Schoonmaken».

A Hoe u uw klopper moet bedienen

De klopper accessoire is perfect voor slagroom, eiwit kloppen, het mengen van sponzen en kant-en klare desserts.

- Breng de klopper (2) in de klopper versnellingsbak (1). Steek de motor in de versnellingsbak tot dat het vastklikt.
- Houd de klopper in de kom. Schakel daarna de motor aan zoals het is weergegeven.
- Om de klopper na gebruik te verwijderen, drukt u op knoppen en trek de versnellingsbak. Trek de klopper uit de versnellingsbak.

Tips voor de beste resultaten

- Gebruik een brede kom.
- Draai de garde met de klok mee terwijl u het schuin vast houdt.

Maximale hoeveelheden:

400 ml gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4–8 °C).

4 eiwitten

Snelheden instellen

MQ5 Vario + MQ 7	Slagroom: Begin met een <u>lage snelheid</u> instelling en verhoog tot maximaal terwijl u klopt. Eiwitschuim: Begin met een <u>gemiddelde snelheid</u> instelling en verhoog tot maximaal terwijl u klopt.
MQ 5	Gebruik uitsluitend snelheid «I» voor het kloppen.

B Reinigen

Reinig het motorische deel en de klopper versnellingsbak met een vochtige doek. De klopper (2) kan in een vaatwasser worden gereinigd.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Dansk

Piskeristilbehør til Braun

Multiquick/Minipimer 5 (model 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (model 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (model 4199)

Multiquick/Minipimer ledningsfri (model 4130)

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Beskrivelse

1. Gearkasse
2. Piskeris

Rengør alle dele, før de bruges første gang – se afsnittet «Rengøring».

A Sådan bruges piskeriset

Piskeriset er perfekt egnet til at piske fløde, æggehvider, formkager og kageblandinger.

- Sæt piskeriset (2) i motorhuset (1)
Indsæt motorenheden i motorhuset, indtil den klikker på plads.
- Hold piskeriset i en skål. Tænd for motoren som vist.
- For at frigøre piskeriset efter brug trykkes på knapperne, og motorhuset trækkes af. Derefter trækkes piskeriset ud af motorhuset.

Tips til at opnå bedre resultater

- Brug en bred skål.
- Bevæg piskeriset med uret, og hold det let på skrå.

Maksimalle mængder:

400 ml afkølet fløde

(min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).

4 æggehvider

Indstilling af hastighed

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Flødeskum</u> : Begynd med <u>lav hastighed</u> , og øg til maksimal hastighed, mens der piskes.
	<u>Æggehvider</u> : Begynd med <u>middel hastighed</u> , og øg til maksimal hastighed, mens der piskes.
MQ 5	Benyt kun hastighed «I» til at betjene piskeriset.

B Rengøring

Motorenheden og piskerismotorhus må kun rengøres med en fugtig klud. Piskeriset (2) kan gå i opvaskemaskinen.

Kan ændres uden varsel.

Norsk

Vispetilbehør for Braun

Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)

Multiquick/Minipimer cordless

(type 4130)

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

1. Girkobling
2. Visp

**Vennligst rengjør alle deler før
førstegangs bruk –
se avsnitt «rengjøring».**

A Slik bruker du vispen

Vispetilbehøret passer perfekt til å piske krem, vispe eggehviter, blande kaker og ferdig desserter.

- Sett vispen (2) inn i vispegirkassen (1). Sett motordelen inn i girboksen til den låses på plass.
- Hold vispen ned i en bolle. Slå deretter på motordelen som vist.
- For å løsne vispetilbehøret etter bruk, trykker du på knappene og drar av girboksen. Deretter drar du vispen ut av girboksen.

Tips for beste resultat

- Bruk en stor bolle.
- Beveg vispen med klokken, mens du holder den litt på skrå.

Maksimumsmengde:

400 ml kald fløte

(min 30 % fettinnhold, 4–8 °C).

4 eggehviter

Hastighetsinnstilling

MQ5 Vario
+ MQ 7

Pisket krem: Start med lav hastighet og øk til maksimumshastigheten mens du visper.
Pudding: Start med medium hastighet og øk til maksimumshastigheten mens du pisker.

MQ 5

Du må kun benytte hastigheten «I» når du bruker vispen.

B Rengjøring

Rengjør motordelen og vispens girboks med en fuktig klut. Vispen (2) kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Kan endres uten forhåndsmelding.

Svenska

Visptillbehör för Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

**Multiquick/Minipimer kabelfri
(typ 4130)**

Före användning

Läs bruksanvisningen noga och i sin helhet innan du använder apparaten.

Beskrivning

1. Væxellåda
2. Visp

Rengör alla delar innan den första användningen – se kapitlet «Rengöring».

A Hur du använder vispen

Visptillbehören är perfekt anpassade för att vispa grädde, äggvita, blanda kakdeg och pulverdesserter.

- Sätt in vispen (2) i vispvæxellådan (1). För in motorenheten i væxellådan tills den snæpper fast.
- Håll vispen i en skål. Sätt sedan på motorenheten så som visas i bilden.
- Tryck på knapparna och dra ut væxellådan för att lossa visptillbehøret efter användning. Dra sedan loss vispen från væxellådan.

Tips för bästa resultat

- Använd en stor skål.
- Rör vispen medurs, hall den något vinklad.

Maxmængder:

400 ml kyld grædde

(min. 30% fetthalt, 4–8 °C).

4 æggvitor

Hastighetsinstællning

MQ5 Vario
+ MQ 7

Vispad grædde: Starta med låg hastighet och øka till maxhastighet medan du vispar.
Æggviteskum: Starta med medium hastighet og øka till maxhastighet medan du vispar.

MQ 5

Anvånd endast hastighet «I» for vispen.

B Rengöring

Rengör motordelen og vispens væxellåda endast med en fuktig lapp. Vispen (2) kan diskas i en diskmaskin.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Suomi

Braun-lisävaruste vispilä

Multiquick/Minipimer 5 (tyyppi 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(tyyppi 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (tyyppi 4199)

Johdoton Multiquick/Minipimer

(tyyppi 4130)

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Kuvaus

1. Vaihteisto-osa
2. Vispilä

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa – katso kohta «Puhdistus».

A Kuinka vispilää käytetään

Vispilä sopii erinomaisesti kermavaahdon tekemiseen, munanvalkuaisten vatkaamiseen, sokerikakkujen ja vatkattujen jälkiruokien valmistamiseen.

- Aseta siivilä (2) vispiläkoteloon (1). Aseta moottoriosia koteloon, niin että se lukkiutuu paikoilleen.
- Pidä vispilää kulhossa. Käynnistä moottori kuvassa näytetyllä tavalla.
- Irrottaaksesi vispilän käytön jälkeen paina painikkeita ja vedä kotelo irti. Vedä sitten vispilä ulos kotelosta.

Näin saat parhaat tulokset

- Käytä laajaa kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään pitäen sitä hieman kaltevassa asennossa.

Enimmäismäärät:

400 ml kylmää kermaa

(min. 30% rasvaa, 4–8 °C).

4 munanvalkuaista

Nopeusasetukset

MQ5 Vario
+ MQ 7

Kuohukerma: Aloita alhaisella nopeudella ja lisää vaahdotettaessa vähitellen maksiminopeuteen.
Munavaahto: Aloita keskinopeudella ja lisää vaahdotettaessa vähitellen maksiminopeuteen.

MQ 5

Käytä vain nopeutta «I» vispilän kanssa.

B Puhdistus

Puhdista moottoriosia ja vispiläkotelo vain kostealla pyyhkeellä. Vispilä (2) voidaan pestä astianpesukoneessa.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Polski

Trzepaczka do ubijania piany do urządzeń firmy Braun

**Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)
Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)
Bezprzewodowy Multiquick/Minipimer (typ 4130)**

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Opis

1. Uchwyt
2. Przystawka do ubijania

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić jego wszystkie elementy składowe – patrz paragraf «Czyszczenie».

A Sposób korzystania z trzepaczki do ubijania piany

Trzepaczka doskonale nadaje się do ubijania śmietany, białek jaj, mieszania ciasta biszkoptowego oraz gotowych deserów.

- Wsunąć trzepaczkę (2) do części z przekładnią (1). Włożyć część z silnikiem elektrycznym w część z przekładnią, aż zablokuje się w swoim miejscu.
- Trzepaczkę włożyć do miski. Następnie włączyć silnik, jak przedstawiono na ilustracji.
- Chcąc odłączyć trzepaczkę od części z przekładnią należy nacisnąć przyciski i pociągnąć część z przekładnią. Z kolei wyciągnąć trzepaczkę z części z przekładnią.

Jak uzyskać najlepsze rezultaty

- Używać szerokiej miski.
- Trzepaczką wykonywać ruchy kołiste, trzymając ją nachyloną pod niewielkim kątem.

Maksymalne ilości:
400 ml schłodzonej śmietany
(min 30% tłuszczu, 4–8 °C).
4 białka jaj

Ustawienia prędkości

MQ5 Vario + MQ 7	Bitą śmietaną: Rozpocząć od <u>małej prędkości</u> i w trakcie ubijania zwiększać prędkość. Jajeczna śnieżka: Rozpocząć od <u>średniej prędkości</u> i w trakcie ubijania zwiększać prędkość.
MQ 5	Prosimy korzystać wyłącznie z prędkości oznaczonej «I».

B Czyszczenie

Część z silnikiem oraz część z przekładnią czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Trzepaczkę (2) można myć w zmywarce do naczyń.

Zastrzegamy możliwość wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Český

Šlehací metla jako příslušenství k zařízení Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)
Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)
Multiquick/Minipimer bezdrátový (typ 4130)

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

Popis

1. Převodovka
2. Šlehací metla

Před prvním použitím očistěte všechny části – viz odstavec «Čištění»

A Jak používat šlehací metlu

Šlehací metla se dokonale hodí ke šlehání šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a hotových šlehaných dezertů.

- Metlu (2) zasuňte do převodového nástavce (1). Do převodového nástavce zasuňte motorovou část tak, aby zapadla na místo.
- Ponořte šlehací metlu do hlubší nádoby. Pak spusťte motor podle obrázku.
- Chcete-li po použití šlehací metlu uvolnit, stiskněte tlačítka a vytáhněte převodový nástavec. Pak vytáhněte metlu z převodového nástavce.

Rady pro nejlepší výsledky

- Použijte studenou nádobu.
- Šlehací metlou pohybuje ve směru hodinových ručiček v mírně nakloněné poloze.

Maximální množství:

400 ml chlazené smetany ke šlehání (obsah tuku min. 30 %, teplota 4–8 °C).
4 vaječné bílky

Nastavení rychlosti

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Šlehačka:</u> Začněte při malé rychlosti a během šlehání rychlost zvyšujte až na maximum. <u>Sníh z bílků:</u> Začněte při střední rychlosti a během šlehání rychlost zvyšujte až na maximum.
MQ 5	Při použití šlehací metly používejte pouze rychlost «I».

B Čištění

Motorovou část a převodový nástavec šlehací metly čistěte pouze vlhkou tkaninou. Šlehací metlu (2) lze mýt v myčce.

Může podléhat změnám bez upozornění.

Slovenský

Nadstavec so šľahačou metličkou pre produkty Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)
Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)
Multiquick/Minipimer – bezdrôtový (typ 4130)

Pred použitím prístroja

Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.

Popis

1. Prevodovka
2. Šľahačia metla

Pred prvým použitím všetky diely očistite – pozri kapitolu «Čistenie».

A Ako metličku používať

Nadstavec s metličkou sa dokonale hodí na šľahanie šľahačky, vaječných bielkov, miešanie cesta a prípravu dezertov z polotovarov.

- Vložte nadstavec s metličkou (2) do prevodovej jednotky (1). Pohonnú časť vložte do prevodovej jednotky tak, aby s cvaknutím zapadla na svoje miesto.
- Metličku dajte do misy. Potom podľa nákresu zapnite pohonnú časť.
- Ak chcete po použití nadstavec vybrať, stlačte tlačidlá a vytiahnite prevodovú jednotku. Potom z nej vytiahnite metličku.

Rady pre najlepšie výsledky

- Používajte širokú misu.
- Metličkou pohybujte v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne naklonenú.

Maximálne množstvá:
400 ml studenej smotany
(min. 30-percentný podiel tuku, 4–8 °C).
4 vaječné bielky

Rýchlostné nastavenia

MQ5 Vario + MQ 7	Šľahačka: Začnite <u>nízkou</u> rýchlosťou a počas šľahania ju postupne zvyšujte až na maximum. Sneh z vaječných bielkov: Začnite <u>strednou</u> rýchlosťou a počas šľahania ju postupne zvyšujte až na maximum.
---------------------	---

MQ 5	So založenou metličkou používajte iba stupeň «I».
------	---

B Čistenie

Pohonnú časť a prevodovú jednotku čistite iba vlhkou tkaninou. Metlička (2) sa môže umývať aj v umývačke.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Magyar

Habverő kiegészítő Braun

Multiquick/Minipimer 5 (4165 típusú)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(4191 típusú)

Multiquick/Minipimer 7 (4199 típusú)

Multiquick/Minipimer vezeték nélküli (4130 típusú) készülékekhez

Használat előtt

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.

Leírásn

1. Meghajtó
2. Habverő

Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék alkatrészeit - lásd a «tisztítás» fejezetben.

A habverő használata

A habverő kiegészítő kiválóan használható habkészítéshez, tojásfelveréshez, piskótatészta és fogyasztásra kész desszertek készítéséhez.

- Helyezze bele a habverőt (2) a házba (1). Illessze a motorrészt a házba úgy, hogy az megfelelően záródjon.
- Tartsa a habverőt egy tálb. Majd az ábrán látható módon kapcsolja be a motorrészt.
- Használat után a habverő kiegészítő eltávolításához nyomja meg az gombokat és húzza ki a házat. Ezt követően húzza ki a habverőt a házból.

Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon széles tálat.

- A habverőt az óra járásával megegyezően mozgassa és tartsa enyhén megdőntve.

Maximális mennyiségek:

400 ml hűtött krém

(min. 30% zsírtartalom, 4–8 °C).

4 tojásfehérje

A sebesség beállítása

MQ5 Vario
+ MQ 7

Tejszínhab készítés: Kezdje alacsony sebességen, majd emelje a maximális értékig a sebességet.
Tojásfehérje felverése: Kezdje közepes sebességen, majd a felverés során emelje a maximális értékig a sebességet.

MQ 5

A habverő működtetéséhez csak az «I» sebességet használja.

B Tisztítás

A motorrészt és a habverő házát csak nedves kendővel tisztítsa. A habverő (2) mosogatógépben tisztítható.

Az értesítés nélküli változtatás jogát fenntartjuk.

Hrvatski

Nastavak za mlaćenje za Braun

Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (tip 4191)
Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)
Multiquick/Minipimer bežični (tip 4130)

Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.

Opis

1. Pogonska jedinica
2. Metlica za mlaćenje

Molimo očistite sve dijelove prije prve uporabe - vidjeti stavak «Čišćenje».

A Rad s nastavkom za mlaćenje

Nastavak za mlaćenje savršeno je prikladan za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka, smjese za biskvit te gotovih smjesa za deserte.

- Umetnite nastavak (2) u mjenjačku kutiju nastavka (1). Umetnite motorni dio u mjenjačku kutiju dok ne uklopi.
- Držite nastavak u posudi. Potom uključite motorni dio kako je prikazano.
- Za otpuštanje nastavka za mlaćenje nakon uporabe pritisnite tipke i izvucite mjenjačku kutiju. Potom izvadite nastavak iz mjenjačke kutije.

Savjeti za bolje rezultate

- Koristite široku posudu.
- Nastavak pomičite u smjeru kazaljke na satu držeći ga malo nagnuto.

Maksimalne količine:
400 ml hladnog vrhnja

20

(min. 30% sadržaja masti, 4–8 °C).
4 bjelanjka

Namještanje brzine

MQ5 Vario + MQ 7	Tučeno vrhnje: Započnite s nižom brzinom i povećavajte do maksimalne brzine dok miješate. <u>Snijeg od bjelanjka: Započnite sa srednjom brzinom i povećavajte do maksimalne brzine dok miješate.</u>
MQ 5	Za rad nastavkom koristite samo brzinu «I».

B Čišćenje

Motorni dio i mjenjačku kutiju nastavka za mlaćenje čistite samo vlažnom krpom. Nastavak (2) može se čistiti u perilici posuđa.

Podložno promjeni bez prethodne najave.

Slovenski

Nastavek z metlico za palični mešalnik Braun

Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (tip 4191)
Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)
Multiquick/Minipimer cordless (tip 4130)

Pred uporabo

Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

Opis

1. Pogonski nastavek
2. Stepalnik

Prosimo, da pred prvo uporabo očistite vse sestavne dele – več informacij v poglavju »Čiščenje«.

A Uporaba metlice

Metlica je idealna za stepanje smetane, stepanje beljakov, mešanje pripravljenih mešanic za testo in sladice.

- Vstavite metlico (2) v nastavek za palični mešalnik (1). Palični mešalnik (del z motorčkom) vstavite v nastavek za metlico, tako da se zaskoči.
- Metlico dajte v posodo. Nato vključite mešalnik, kot je prikazano.
- Metlico po uporabi snamete tako, da pritisnete gumba in nastavek potegnete z glavnega dela mešalnika. Nato iz nastavka povlečete tudi metlico.

Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabite široko posodo.
- Metlico premikajte v smeri urinega kazalca in jo držite rahlo nagnjeno.

Maksimalne količine:

400 ml ohlajene smetane

(najmanj 30 % maščob, 4–8 °C).
4 beljaki

Nastavitev hitrosti

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Stepanje smetane:</u> Začnite pri nizki hitrosti in nato med stepanjem povečajte hitrost na maksimalno. <u>Sneg iz beljakov:</u> Začnite pri srednji hitrosti in nato med stepanjem povečajte hitrost na maksimalno.
MQ 5	Za metlico uporabljajte le hitrost «I».

B Čiščenje

Glavni del mešalnika (z motorčkom) in nastavek za metlico obrišite le z vlažno krpo. Metlico (2) lahko pomijete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do sprememb brez obvestil.

Türkçe

Çırpıcı aksesuarı Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Tip 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Tip 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Tip 4199)

Multiquick/Minipimer kablosuz

(Tip 4130)

Uyarı

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

Tanımlama

1. Dişli kutusu
2. Çırpıcı

İlk kullanımdan önce lütfen tüm parçaları temizleyin; «Temizleme» başlıklı paragrafa bakın.

A Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcı aksesuarı krema, yumurta akı, kek hamur ve hazır tatlıların karıştırılması için son derece uygundur.

- Çırpıcıyı (2), çırpıcı dişli kutusu (1) içine yerleştiriniz. Motor kısmını yerine sabitlemeye kadar dişli kutusuna oturtunuz.
- Çırpıcıyı işlem yapacağınız lu resimde gösterildiği gibi motor kısmını çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelerine basınız ve dişli kutusunu çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için

- Geniş bir kap kullanın.
- Çırpıcıyı hafifçe eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.

22

Azami miktarlar:

400 ml soğutulmuş krema

(min. %30 yağlı, 4–8 °C).

4 yumurta beyazı

Hızları nasıl ayarlanır

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Kremşanti: Düşük hızda</u> başlayın ve çırpmaya devam ederken hızı maksimuma çıkarın. <u>Yumurta karı: Orta hızda</u> başlayın ve çırpmaya devam ederken maksimuma çıkarın.
MQ 5	Çırpıcıyı çalıştırmak için sadece Hız «I»'i kullanınız.

B Temizleme

Motor kısmını ve çırpıcı dişli kutusunu sadece nemli bir bezle temizleyin. Çırpıcı (2) bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Str. 4
63263 Neu-Isenburg
Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Meydan Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/
İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr

Ελληνικά

Χτυπητήρι της Braun

Multiquick/Minipimer 5 (τύπος 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(τύπος 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (τύπος 4199)

Multiquick/Minipimer χωρίς καλώδιο
(τύπος 4130)

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Περιγραφή

1. Αντάπτορ μαρέγκας
2. Αναδευτήρας μαρέγκας

Να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν τη πρώτη χρήση – δείτε τη παράγραφο με τίτλο «Καθαρισμός».

Α Πώς να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι

Το χτυπητήρι είναι ιδανικά κατάλληλο για να φτιάξετε σαντιγί, να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να ανακατέψετε αφράτες ζύμες και επιδόρπια της στιγμής.

- Εισάγετε το χτυπητήρι (2) μέσα στην υποδοχή (1). Εισάγετε το μοτέρ μέσα στην υποδοχή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
- Κρατήστε το χτυπητήρι μέσα σε ένα μπολ. Κατόπιν λειτουργήστε το μοτέρ όπως υποδεικνύεται.
- Για να απελευθερώσετε το χτυπητήρι μετά τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά (A) και αφαιρέστε την υποδοχή. Μετά τραβήξτε το χτυπητήρι ώστε να βγει από την υποδοχή.

Συμβουλές για άριστα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα φαρδύ μπολ.
- Μετακινήστε το χτυπητήρι δεξιόστροφα, κρατώντας το ελαφρώς με κλίση.

Μέγιστες ποσότητες:

400 ml παγωμένη σαντιγί

(ελάχ. 30% περιεχόμενο σε λιπαρά, 4–8 °C).

4 ασπράδια αυγών

Ρύθμιση ταχύτητας

MQ5 Vario
+ MQ 7

Σαντιγί: Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα κατά την ανάδευση.
Μαρέγκα: Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα και αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα ενώ χτυπάτε.

MQ 5

Χρησιμοποιήστε μόνο την ταχύτητα «I» για να λειτουργήσετε το χτυπητήρι.

Β Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ και την υποδοχή του χτυπητηριού μόνο με ένα νωπό πανί. Μπορείτε να καθαρίσετε το χτυπητήρι (2) στο πλυντήριο των πιάτων.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Қазақ

Бұлғауыш керек-жарақ, Braun үшін

Multiquick/Minipimer 5 (4165 типті)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(4191 типті)

Multiquick/Minipimer 7 (4199 типті)

Multiquick/Minipimer cordless

(4130 типті)

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын
нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Сипаттама

1. Берілістер қорабы
2. Араластырығыш

**Бірінші рет пайдалану алдында
барлық бөліктерді тазалаңыз —
«Cleaning» тарауын қараңыз.**

А Бұлғауышты қалай қолдану керек

Бұлғауыш кілегейді көпіршіту, жұмыртқа
шайқау және үлпілдек қамыр мен дайын
тәтті қоспаларды араластыру үшін өте
ыңғайлы.

- Бұлғауышты (2) бұлғауыштың беріліс
қорабына (1) орнатыңыз. Қозғалтқыш
бөлікті орнына мықтап бекігенше
беріліс қорабының ішіне кіргізіңіз.
- Бұлғауышты шараның ішінде
ұстаңыз. Содан кейін қозғалтқыш
бөлікті суретте көрсетілгендей іске
қосыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін
бұлғауышты босатып алу үшін
түймешіктерін басыңыз да, беріліс
қорабынан тартып шығарыңыз.
Содан кейін бұлғауышты беріліс
қорабынан тартып шығарыңыз.

Жақсы нәтижеге жету бойынша кеңестер

- Жайпақ шараны қолданыңыз.
- Бұлғауышты сәл еңкейтіп тұрып,
сағат тілінің бағытымен қозғаңыз.

Ең үлкен мөлшерлер:

400 мл салқындатылған кілегей
(құрамында кем дегенде
30% май бар, 4–8 °C).

4 жұмыртқаның ағы

Жалдамдықты орнату

MQ5 Vario + MQ 7	<u>Көпіршітілген кілегей:</u> <u>Төмен жылдамдықтан</u> бастаңыз да, көпіршіту барысында ең үлкен жылдамдыққа дейін арттырыңыз. <u>Үлпілдек жұмыртқа:</u> <u>Орташа жылдамдықтан</u> бастаңыз да, шайқау барысында ең үлкен жылдамдыққа дейін арттырыңыз.
	MQ 5
	Бұлғауышты қолдану үшін тек «I» жылдамдығын пайдаланыңыз.

В Тазалау

Қозғалтқыш бөлік пен бұлғауыштың
беріліс қорабын тек дымқыл
шүберекпен тазалаңыз. Бұлғауышты (2)
ыдыс жуғыш машинада тазалауға
болады.

Ескертусіз өзгертілуге жатады.

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін
бұйым тақташасындағы 5-сандық
шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы
кодының бірінші саны шығарған

жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

Польшада жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург
Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер: «Делонги» ААҚ,
Ресей, 127055, Москва қаласы,
Суцёвская көшесі, 27/3-үй
(27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Русский

Комплектующая насадка «Венчик для взбивания» для моделей ручных блендеров Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Тип 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)

Multiquick/Minipimer беспроводной (Тип 4130)

Перед использованием

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

Описание и комплектность

1. Редуктор
2. Венчик

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

А Порядок работы с насадкой-венчиком для взбивания

Насадка-венчик для взбивания прекрасно подходит для взбивания сливок, яичных белков, приготовления жидкого теста для блинов и приготовления смесей для десертов.

- Вставьте насадку-венчик (2) в привод для насадки-венчика (1). Вставьте моторную часть в привод до фиксации.
- Поместите насадку-венчик в посуду. Затем включите моторную часть, как показано.
- Чтобы снять насадку-венчик после использования нажмите кнопки и отсоедините привод. Затем выньте насадку-венчик из привода.

Для получения наилучших результатов

- Используйте широкую чашу для взбивания.
- Вращайте блендер по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.

Максимальное количество:
400 мл охлаждённых сливок
(мин. 30% жирности, 4–8 °C).
4 яичных белка

Регулировка скорости

Тип MQ 7	<u>Взбитые сливки:</u> Начните с <u>низкой скорости</u> и увеличьте до максимальной в процессе взбивания. <u>Яичные белки:</u> Начните со <u>средней скорости</u> и увеличьте до максимальной в процессе взбивания.
Тип MQ 5	При использовании венчика включайте только скорость «I».

В Уход

Чистить моторную часть и привод для насадки-венчика только при помощи влажной ткани. Насадку-венчик (2) 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
Де'Лонги Браун 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.

Импортер и ответственный за претензии потребителей:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Сущевская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Українська

Комплектуюча насадка «Вінчик для збивання» для моделей ручних блендерів Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(4191 тип)

Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)

Multiquick/Minipimer бездротовий (Тип 4130)

Перед використанням

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

Опис

1. Привід
2. Вінчик

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

А Порядок роботи з насадкою-вінчиком для збивання

Насадка-вінчик для збивання прекрасно підходить для збивання вершків, яєчних білків, приготування рідкого тіста для млинців та приготування сумішей для десертів.

- Вставте насадку-вінчик (2) у привід для насадки-вінчика (1). Вставте моторну частину в привід до фіксації.
- Помістіть насадку-вінчик у посуд. Потім увімкніть моторну частину, як показано.
- Щоб зняти насадку-вінчик після використання натисніть кнопку та від'єднайте привід. Потім вийміть насадку-вінчик із приводу.

Для одержання найкращих результатів

- Використовуйте широку чашу для збивання.
- Обертайте блендер за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.

Максимальна кількість:

400 мл охолоджених вершків

(мін. 30% жирності, 4–8 °C).

4 яєчних білка

Регулювання швидкості

Тип MQ 7	<u>Збиті вершки:</u> Почніть із <u>низької швидкості</u> й збільшуйте до максимальної в процесі збивання. <u>Яєчні білки:</u> Почніть із <u>середньої швидкості</u> й збільшуйте до максимальної в процесі збивання.
Тип MQ 5	При використанні вінчика вмикайте лише швидкість «I».

В Чищення приладу

Чистити моторну частину й привід для насадки-вінчика можна лише за допомогою вологої тканини. Насадку-вінчик (2) можна мити в посудомийній машині.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

عربي

ملحق خلاط براون

ملتيكوك/مينيبايمر 5 (طراز 4165)

ملتيكوك/مينيبايمر Vario 5

(طراز 4191)

ملتيكوك/مينيبايمر 7 (طراز 4199)

ملتيكوك/مينيبايمر لا سلكي

(طراز 4130)

- بعد الانتهاء من الاستخدام، اضغطي على الزر واسحبي علبة الواصل. ثم اسحبي الخلاط من علبة الواصل.

نصائح مفيدة لاستخدام آمن

- استخدمي وعاءً واسعاً
- حركيه باتجاه عقارب الساعة، وامسكيه بطريقة مائلة قليل

الكميات القصوى:

- 400 مل كريما مبردة
- (الحد الأدنى لمحتوى الدهون 30%، 4 إلى 8 درجات مئوية)
- 4 بياض البيض

ضبط السرعة

للكريما المخفوقة: ابدئي بسرعة	MQ5
منخفضة ثم قومي بزيادتها تدريجياً أثناء الخفق.	Vario
كريما بياض البيض: ابدئي بسرعة متوسطة ثم قومي بزيادتها تدريجياً أثناء الخفق.	MQ 7
استخدمي سرعة «I» أثناء الخفق.	MQ 5

B طريقة التنظيف

- نظفي الجزء المحرك وعلبة الواصل بقطعة قماش مبللة. أما الملحق (2) فيجوز وضعه في غسالة الصحون.
- عرضة للتغيير من دون إنذار.

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة التعليمات كاملة بعناية قبل استخدام الجهاز.

وصف الجهاز

- 1 صندوق تروس المضرب
 - 2 المضرب
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة «التنظيف».

A طريقة استخدام ملحق الخلاط

هذا الملحق ملائم لخفق الكريما، بياض البيض، عجین الحلويات، ومكونات الحلويات الجاهزة للخبز.

- ثبتي الملحق (2) في المكان المخصص له (1). وثبتي الجزء المحرك في علبة الواصل حتى يستقر في مكانه.
- اسندي الملحق إلى وعاء. ثم شغلي المحرك كما هو واضح.

此附件适用于4165/4199/4130/4191

使用前的说明

在使用本产品前，请仔细阅读完使用说明。

产品描述

- 1、齿轮箱
- 2、打蛋器

**第一次使用前，请清洗所有部件
(见B部分“清洗”)。**

A 如何使用打蛋器(详见第1页图解)

打蛋器适用于搅打奶油、蛋白、混合食物、搅拌预备好的甜点配料。

- 1、将打蛋器（2）插入到打蛋器齿轮箱（1）。然后再将电机部件插入齿轮箱，直到锁住为止。
- 2、将打蛋器放入碗中，然后按图所示开启电机部件。
- 3、使用后如需拆下打蛋器，请按住按钮按下齿轮箱，然后从打蛋器的齿轮箱中拔出打蛋器。

为获得最佳效果

- 使用一个宽口的碗。
- 顺时针搅拌，并在搅拌时稍微倾斜一点。

每次可使用最大量

一次最多可搅打400毫升淡奶油
(脂肪含量最少为30%，4–8℃冷藏)。
一次最多可搅打4个蛋白

速度设置

MQ7系 打发淡奶油：以低速开始
MQ5Vario系 打发，然后在打发的过程中增加到最大速度。
 打发蛋白：以中速开始打发，然后在打发的过程中增加到最大速度。

MQ5系 只能用速度《1》进行打发。

B:清洁

只能用湿布清洁打蛋器的电机部件和齿轮箱。打蛋器（2）可以用洗碗机进行清洗。

厂家如果有任何的变更，将不会单独通知。

保修

本产品保修期为购买之日起两年。保修期内凡因生产过程导致的各种瑕疵本公司将视情况更换零件或整个产品。

上述保修承诺不适用于下述情形：

- 使用不当造成的产品损坏(包括但不限于使用错误的电流、电压，将产品插入不合适的插座及其他人为损坏)。
 - 网膜和刀头磨损。
 - 对正常使用影响不大的瑕疵。
 - 非家庭使用(如工业、商业用)引起的损坏。
- 一旦由未获授权人员修理、或换用非博朗原装零配件，本保修立即终止。

保修期内提供的服务不影响保修期的终止。保修期中替换的零件或整机的保修服务，与本产品的保修期同时终止。

本保修不影响法律明文规定的权利。

如需保修或维修，请携带整机和购货发票，与当地或就近的维修站联系。

客服热线：400 827 1668



