

BRAUN

Multiquick / Minipimer



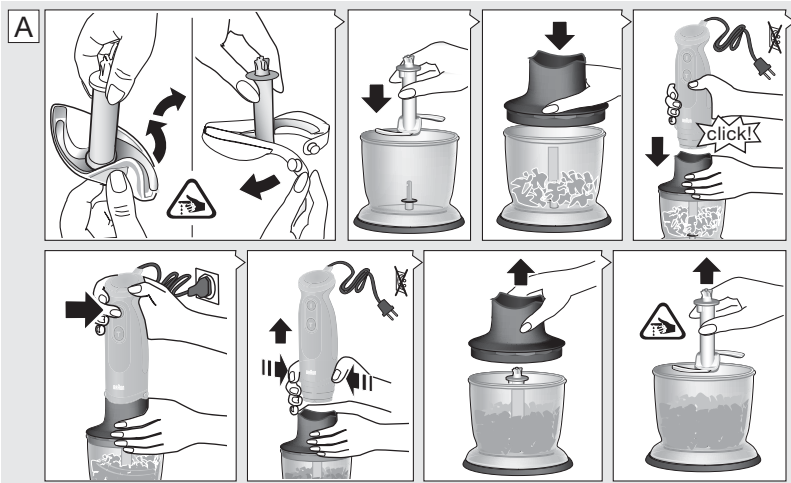
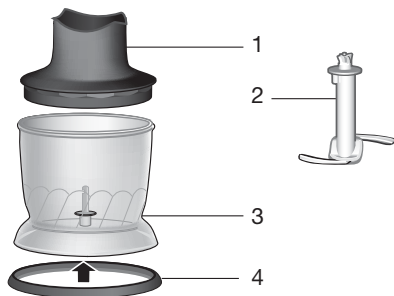
www.braunhousehold.com

MQ 20
Hand blender
accessory

Deutsch	6
English	7
Français	9
Español	11
Português	12
Italiano	14
Nederlands	15
Dansk	17
Norsk	18
Svenska	20
Suomi	21
Polski	23
Český	24
Slovenský	26
Magyar	27
Hrvatski	29
Slovenski	30
Türkçe	32
Ελληνικά	33
Қазақ	35
Русский	37
Українська	38
عربي	41
中文	42

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

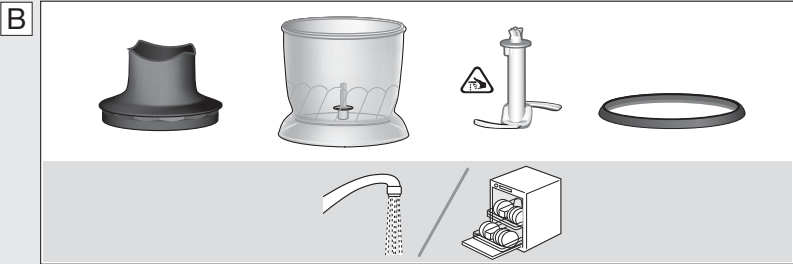




	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
sec.	10	20	5	5	5	10	45	5	10
	9 - 21	21	1-21		1-21	1-21		1	1
		+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

Multiquick 5 Vario

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



Deutsch

Zerkleinerer-Zubehör für Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Typ 4199)

Dieses Zerkleinerer-Zubehör ist nicht für die Verwendung mit dem Braun Multiquick Cordless geeignet.

Zusammen mit Ihrem Multiquick/Minipimer Motorteil (nicht enthalten) eignet sich dieser Zerkleinerer hervorragend für das Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Nüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc.

Vor dem Gebrauch

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

Vorsicht

- Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.

- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Extrem hartes Gut (z.B. Eiskwürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Beschreibung

1. Deckel mit Getriebe
2. Messer
3. Arbeitsbehälter
4. Anti-Rutsch Ring

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

Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele von Kräutern und Nuss-Schalen entfernen.
- Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist.

A So verwenden Sie den Zerkleinerer

Maximale Betriebszeit für den «hc» Zerkleinerer: 2 Minuten (große Mengen an feuchten Zutaten) / 30 Sekunden (trockene oder harte Zutaten oder Mengen < 100g / 100 ml). Stoppen Sie die Verarbeitung sofort, wenn die Motorleistung abnimmt und/oder starke Vibrationen auftreten.

Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaff anfassend und vorsichtig damit umgehen.

- Entfernen Sie vorsichtig die Kunststoffhülle.
- Setzen Sie das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter und drücken Sie es drehend nach unten, bis es einrastet.
- Lebensmittel einfüllen und den Deckel aufsetzen.
- Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
- Motorteil einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand fest.
- Nach dem Gebrauch Entriegelungstasten drücken, um das Motorteil abzunehmen.
- Deckel abnehmen.
- Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren.

Rezept-Beispiel MQ 5: Vanille-Honig-Trockenpflaumen

(als Pfannkuchenfüllung oder Brotaufstrich)

Füllen Sie 40 g Trockenpflaumen und 40 g cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf und mixen Sie das Ganze 4 Sekunden auf Stufe «II». Geben Sie dann 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch eine Sekunde.

Rezept Beispiel MQ 5 Vario/MQ 7: Vanille-Honig-Trockenpflaumen

(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Trockenpflaumen und 70 g cremigen Honig in den «hc» Zerkleinerer-Topf.
- Mixen Sie 4 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit (Smartspeed Regler voll durchdrücken).
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 1,5 Sekunden weiter.

B Reinigung

Alle Zerkleinerer-Teile sind spülmaschinengeeignet.

Änderungen vorbehalten.

English

Compact chopper accessory for Braun

Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)

This chopper accessory is not suitable for Braun Multiquick Cordless.

In combination with your Multiquick/Minipimer motor part (not included), the chopper accessory is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc.

Before use

Please read instructions carefully and completely before using the appliance

Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance shall not be used by children.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.
- Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Description

1. Lid with gear
2. Blade
3. Chopper bowl
4. Anti-slip ring

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

Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring is attached to the bowl.

A How to use the chopper

Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes (large amounts of wet ingredients) / 30 seconds (dry or hard ingredients or amounts < 100g / 100 ml). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

- Carefully remove the protective cover from the blade.
- Place the blade on the centre pin of the chopper bowl, push it down and give it a turn until it locks.
- Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
- Click the motor part onto the lid.
- To operate the chopper, switch the appliance on. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- After use, unplug and press the release buttons to detach the motor part.
- Remove the lid.

- Carefully take out the blade before you remove the processed food from the chopper bowl. To remove the blade, slightly turn and pull it off.

Recipe example MQ 5: Vanilla-Honey-Prunes

(as pancake stuffing or spread)
Place 40 g prunes and 40 g creamy honey in the «hc» chopper bowl. Operate 4 seconds using speed «II». Then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for another second.

Recipe example MQ 5 Vario/MQ 7: Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed button).
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

B Cleaning

All chopper parts can be cleaned in the 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 hachoir pour Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)

L'accessoire hachoir ne peut être utilisé sur le mixeur plongeant Multiquick sans fil Braun.

L'accessoire hachoir utilisé avec votre bloc moteur Multiquick/Minipimer (non inclus), est parfaitement approprié pour hacher les viandes, fromages, oignons, herbes, ail, carottes, noix, noisettes, amandes, pruneaux ...

Avant utilisation

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

Attention

- Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

- Ne hachez pas d'aliments trop durs tels que les glaçons, les noix de muscade, les grains de café ou autres grains.

Description

1. Couvercle avec gear
2. Lame
3. Bol hachoir
4. Socle antidérapant

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

Avant de hacher ...

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments.
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant est bien attaché au bol hachoir.

A Utilisation de votre hachoir

Le temps maximum pour utiliser le hachoir « hc » est de 2 minutes (grande quantité d'ingrédients humides) / 30 secondes (ingrédients humides ou secs ou quantité < 100 g / 100 ml). Arrêtez immédiatement le traitement si la puissance du moteur diminue et/ou si vous sentez de fortes vibrations.

Attention : les lames sont très coupantes! Manipulez-les toujours avec précaution en tenant la partie supérieure en plastique.

- Retirez avec précaution la protection plastique du couteau.

- Placez le couteau sur l'axe central du bol hachoir. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Mettez les aliments dans le bol hachoir. Placez l'entraîneur sur le bol hachoir.
- Insérez le bloc moteur dans l'entraîneur jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Pour utiliser le bol hachoir, mettez en marche l'appareil et maintenez le bloc moteur d'une main et le bol hachoir de l'autre main.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage pour séparer le bloc moteur.
- Retirez l'entraîneur.
- Retirez le couteau avec précaution avant d'enlever les aliments du bol. Pour démonter le couteau, tournez-le légèrement et retirez-le.

Exemple de recette MQ 5: Pruneaux à la vanille et au miel

(comme garniture de pancakes ou à étaler)

Placez 40 g de pruneaux et 40 g de miel crémeux dans le hachoir « hc ». Mettez-le en marche pendant 4 secondes en utilisant la vitesse « II ». Ajoutez ensuite 10 ml d'eau (parfumé à la vanille) et hachez de nouveau pendant 1 seconde.

Exemple de recette MQ 5 Vario/MQ 7 : Pruneaux à la vanille et au miel

(comme garniture de pancakes ou à étaler)

- Placez 50 g de pruneaux et 70 g de miel crémeux dans le hachoir « hc ».
- Mettez-le en marche pendant 4 secondes (pressez la gâchette Smartspeed au maximum).
- Ajoutez ensuite 10 ml d'eau (parfumée à la vanille)
- Hachez de nouveau pendant 1,5 secondes.

B Nettoyage

Tous les éléments du hachoir peuvent être lavés au lave-vaisselle .

Sujet à toute modification sans préavis.

Español

Accesorio picador para Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Modelo 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Modelo 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Modelo 4199)

Este accesorio picador no está adaptado para la batidora Braun Multiquick Sin Cables.

En combinación con el cuerpo del motor de su Minipimer (no incluido), el accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, ciruelas pasa, etc.

Antes de empezar

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

Cuidado

- Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.

- No utilice este aparato para picar alimentos especialmente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales.

Descripción

1. Tapa con engranaje
2. Cuchilla
3. Vaso picador
4. Anillo antideslizante

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

Antes de utilizar la picadora ...

- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias.
- Retire los tallos de las finas hierbas y las cáscaras de los frutos secos.
- Retire huesos, tendones y cartilagos de la carne.
- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante esté colocado bajo el recipiente.

A Funcionamiento del accesorio picador

Tiempo máximo de funcionamiento de la picadora «hc»: 2 minutos (grandes cantidades de ingredientes húmedos) / 30 segundos (ingredientes secos o duros o cantidades < 100 g / 100 ml). Detener inmediatamente el procesamiento de los alimentos cuando disminuya la velocidad del motor y/o se produzcan fuertes vibraciones.

¡Cuidado! ¡La cuchilla está muy afilada! Sujétela siempre por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.

- Con cuidado, retire la cubierta protectora de la cuchilla.

- Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente. Presione firmemente y gírela para fijarla en posición.
- Introduzca los alimentos en el recipiente y ciérrelo con la tapa.
- Inserte el cuerpo del motor en la tapa.
- Para poner en funcionamiento la picadora, encienda la batidora. Durante la operación de picar, sujete el cuerpo del motor con una mano y el recipiente con la otra.
- Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión para separar el cuerpo del motor.
- Retire la tapa.
- Con cuidado, retire primero la cuchilla antes de retirar los alimentos picados. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Ejemplo de receta MQ 5: Ciruelas pasas con vainilla y miel

(relleno para tortitas o pasta para untar)
Coloque 40 g de ciruelas pasas y 40 g de miel en el recipiente de la picadora «hc». Pique a velocidad «I» durante 4 segundos. A continuación, añada 10 ml de agua (con aroma de vainilla) y vuelva a picar durante otros 1 segundo.

Ejemplo de receta MQ 5 Vario/MQ 7: Ciruelas pasas con vainilla y miel

- (relleno para tortitas o pasta para untar):
- Coloque 50 g de ciruelas pasas y 70 g de miel en el recipiente de la picadora «hc».
 - Pique a máxima velocidad durante 4 segundos (presione a fondo el botón Smartspeed).
 - A continuación, añada 10 ml de agua (con aroma de vainilla).
 - Vuelva a picar durante otros 1,5 segundos.

B Limpieza

Todos los elementos del accesorio picador pueden lavarse en el lavavajillas.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Português

Acessório picador para Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)

Este acessório picador não foi concebido para ser utilizado na Varinha Braun Multiquick Sem Fios.

Em combinação com o corpo do motor da sua varinha Braun Minipimer (não incluído), o acessório picador é ideal para triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, ameixas secas, etc.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

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

Atenção

- As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.

- Não utilize o acessório picador para triturar alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Descrição

1. Tampa com engrenagem
2. Lâmina
3. Recipiente picador
4. Base anti-deslizante

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

Antes de picar ...

- Corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras.
- Retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos.
- Retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante.

A Usar o acessório picador

Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador «hc»: 2 minutos (grandes quantidades de ingredientes úmidos) / 30 segundos (ingredientes secos ou duros ou quantidades < 100g / 100 ml). Pare imediatamente o processamento quando a velocidade do motor diminuir e/ou se ocorrerem fortes vibrações.

Cuidado: A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

- Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina.
- Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente do picador. Pressione-a para baixo e rode-a até bloquear.

- Introduza os alimentos no recipiente e coloque a tampa.
- Insira o corpo do motor na tampa até encaixar com um «clique».
- Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o interruptor. Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio para separar o corpo do motor.
- Retire a tampa.
- Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Exemplo de receita MQ 5: Baunilha-Mel-Ameixas Secas (como recheio de panquecas ou para barrar)
Coloque 40 g de mel cremoso e 40 g de ameixas secas no recipiente do acessório picador «hc». Triture durante 4 segundos na velocidade «II». A seguir, adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha) e triture novamente durante mais 1 segundo.

Exemplo de receita MQ 5 Vario/MQ 7: Baunilha-Mel-Ameixas Secas (como recheio de panquecas ou para barrar):

- Coloque 70 g de mel cremoso e 50 g de ameixas secas no recipiente do acessório picador «hc».
- Triture durante 4 segundos na velocidade máxima (pressione totalmente o botão Smartspeed).
- Adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha).
- Triture novamente durante mais 1,5 segundos.

B Limpeza

Todas as peças do acessório picador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Italiano

Accessorio tritatutto per Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Modello 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Modello 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Modello 4199)

L'accessorio tritatutto non è adatto per essere utilizzato con il frullatore ad immersione Braun Multiquick Cordless.

In combinazione con il suo Multiquick/Minipimer corpo motore (non incluso), l'accessorio tritatutto compatto è particolarmente indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, prugne etc.

Prima dell'utilizzo

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

Attenzione

- Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.

- Non tritare il cibo eccessivamente duro, come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e chicchi di grano.

Descrizione

1. Coperchio con ingranaggio
2. Lama
3. Ciotola tritatutto
4. Base anti-scivolo

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

Prima di tritare ...

- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote.
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.
- Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola.

A Come utilizzare l'accessorio tritatutto

Durata massima di utilizzo tritatutto «hc»: 2 minuti (grandi quantità di ingredienti umidi) / 30 secondi (ingredienti secchi o duri o quantità < 100g / 100ml). Interrompere immediatamente la lavorazione in caso di riduzione della velocità di azionamento o se si verificano forti vibrazioni.

Attenzione: la lama è molto affilata! Maneggiarla sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

- Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalla lama.

- Posizionare la lama sul perno al centro della ciotola, premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
- Mettere il cibo nella ciotola e agganciare la parte superiore.
- Inserire il corpo motore sulla parte superiore.
- Per utilizzare l'apparecchio, accenderlo. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola con l'altra mano.
- Dopo l'uso staccare la spina e premere i pulsanti di sgancio per staccarlo dal corpo motore.
- Rimuovere il coperchio.
- Estrarre la lama con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. Per rimuovere la lama, girarla leggermente e tirarla.

Esempio di ricetta MQ 5: Vaniglia-Miele-Prugne secche

(come ripieno di frittella o da spalmare)
Versare 40 g di prugne secche e 40 g di miele cremoso nella ciotola dell'accessorio tritatutto e tritare per 4 secondi (velocità «II»), poi aggiungere 10 ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 1 secondo.

Esempio di ricetta MQ 5 Vario/MQ7: Vaniglia-Miele-Prugne secche

(come ripieno di frittella o da spalmare)

- Versare 50 g di prugne secche e 70 g di miele cremoso nella ciotola del tritatutto «hc».
- Tritare per 4 secondi alla velocità massima (esercitare la massima pressione sul pulsante Smartspeed)
- Aggiungere 10 ml di acqua (al sapore di vaniglia)
- Tritare ancora il tutto per 1,5 secondi.

B Pulizia

Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Salvo cambiamenti.

Nederlands

Handmixer accessoire voor Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Modello 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)

Deze handmixer accessoire is niet geschikt voor de Braun Multiquick Cordless.

In combinatie met uw Multiquick / Minipimer motorische deel (niet meegeleverd), is de handmixer accessoire geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, hazelnoten, amandelen, pruimen, etc.

Vóór gebruik

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

Waarschuwing

- De messen zijn uiterst scherp!
Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemonteerd, gedemonteerd, gereinigd of weggeborgen wordt.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.

- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Hak geen extreem hard voedsel, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Beschrijving

1. Deksel met versnelling
2. Mes
3. Snijkom
4. Anti-slip ring

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

Voor het hakken ...

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen en pepers in stukken.
- Verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van noten. Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring aan de hakkom bevestigd is.

A Uw handmixer bedienen

De maximale gebruiksduur voor de «hc» hakker: 2 minuten achter elkaar (grote hoeveelheden aan vochtige ingrediënten) / 30 seconden (droge of harde ingrediënten of hoeveelheden < 100 g / 100 ml). Stop de verwerking onmiddellijk wanneer het motorvermogen afneemt en/of sterke trillingen optreden.

Waarschuwing: Het mes is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

- Verwijder voorzichtig de plastic beschermkap van het mes.
- Plaats het mes op de pin in het midden van de kom, druk het naar beneden en draai eraan zodat het vastklikt.

- Vul de kom met ingrediënten en doe het deksel erop.
- Klik het motordeel op het deksel.
- Zet het apparaat aan om de hakker in werking te zetten. Houd tijdens het hakken het motorgedeelte vast met een hand en de hakkom met de andere.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om het motordeel te ontkoppelen.
- Verwijder het deksel.
- Verwijder voorzichtig het mes alvorens de gehakte ingrediënten uit de hakkom te nemen. Om het mes te verwijderen, draait u er eventjes aan en trekt het eruit.

Voorbeeldrecept MQ 5: Vanille-honing pruimen

(Lekker op pannenkoeken of als broodbeleg)

Doe 40 g romige honing en 40 g pruimen in de «hc» hakkom. Zet hem aan het werk op snelheid «II» gedurende 4 seconden. Voeg vervolgens 10 ml water met vanille-extract toe en klop het mengsel gedurende 1 seconde.

Voorbeeldrecept MQ 5 Vario/MQ 7: Vanille-honing pruimen

(lekker op pannenkoeken of als broodbeleg):

- Doe 70 g romige honing en 50 g pruimen in de «hc» hakkom.
- Laat hem 4 seconden op maximum snelheid draaien (Smartspeedknop helemaal indrukken).
- Voeg vervolgens 10 ml water met vanille-extract toe.
- Nogmaals laten draaien gedurende 1,5 seconden.

B Schoonmaak

Alle handmixer onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Dansk

Kompakt minihakertilbehør til Braun

Multiquick/Minipimer 5 (model 4165)

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

Multiquick/Minipimer 7 (model 4199)

Denne minihakker er ikke egnet til Braun
Multiquick Ledningsfri.

Kombineret med din Multiquick/Minipimer motorenhed (ikke inkluderet) er minihakkeren ideel til at hakke kød, ost, løg, urter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, svesker osv..

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Bemærk

- Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Hak ikke meget hårde fødevarer såsom isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

Beskrivelse

1. Låg med tandhjul
2. Kniv
3. Hakkeskål
4. Anti-slip ring

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

Inden du hakker ...

- Forskær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder.
- Fjern stilke fra urter og afskal nødder.
- Fjern ben, sener og brusk fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen er monteret på hakkeskålen.

A Sådan bruges minihakkeren

Maksimal betjeningstid for «hc» hakker: 2 minutter (store mængder af våde ingredienser) / 30 sekunder (tørre eller faste ingredienser eller mængder < 100 g / 100 ml). Stop bearbejdningen når motorhastigheden falder og/eller der opstår stærk vibration.

Forsigtig: Kniven er meget skarp. Hakkeren skal altid holdes i den øvre plastikdel og håndteres forsigtigt.

- Fjern forsigtigt beskyttelseskappen fra kniven.
- Placer kniven på akslen i midten af hakkeskålen, tryk den ned, og drej til den låser.
- Fyld hakkeskålen med mad, og sæt låget på.
- Klik motorenheden på låget.
- Tænd for apparatet for at betjene minihakkeren. Når der hakkes, holdes motorenheden med den ene hånd og hakkeskålen med den anden.
- Efter brug trækkes stikket ud, og der trykkes på udløserknappen for at tage motorenheden af.
- Fjern låget.

- Tag forsigtigt kniven ud, inden du fjerner den behandlede mad fra hakkeskålen. Kniven fjernes ved at dreje lidt og derefter trække den af.

Eksempler på opskrifter MQ 5: Svesker med vanilje og honning

(som fyld i pandekager eller til at smøre på brød)

Kom 40 g cremet honning og 40 g svesker i «hc» hakkeskålen. Hak i 4 sekunder med hastighed «II». Tilsæt derefter 10 ml vand (smagt til med vanilje) og fortsæt hakningen i yderligere 1 sekund.

Eksempler på opskrifter MQ 5 Vario/ MQ 7: Vanilje-honning-svesker

(som fyld i pandekager eller til at smøre på brød):

- Fyld «hc» hakkeskålen med 70 g cremet honning og 50 g svesker.
- Hak 4 sekunder ved maksimal hastighed (tryk Smartspeed-knappen helt i bund).
- Tilsæt 10 ml vand (smagt til med vanilje).
- Fortsæt hakningen i endnu 1,5 sekunder.

B Rengøring

Alle hakkedele kan gå i opvaskemaskinen.

Kan ændres uden varsel.

Norsk

Kompakt kuttetilbehør for Braun

Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)

Dette kuttetilbehøret passer ikke for Braun Multiquick Cordless.

I kombinasjon med din Multiquick/Minipimer-motordel (ikke inkludert) er kuttetilbehøret perfekt for å kutte kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svsker osv.

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

- Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Trekk alltid ut stikkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.

- Ikke hakk ekstremt hard mat, slik som isbiter, muskatnøtt, kaffebønner og korn.

Beskrivelse

1. Lokk med gir
2. Blad
3. Hakkerbolle
4. Sklisikker ring

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

Før hakking ...

- Forhåndskuttet kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter.
- Fjern stilkene fra urter og skallet på nøtter.
- Fjern bein, sener og bruske fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisikre ringen er festet til hakkebollen.

A Slik bruker du hakkeren

Maksimal driftstid for «hc»-hakkeren: 2 minutter (store mengder av fuktige ingredienser) / 30 sekunder (eller harde tørre ingredienser eller mengder < 100 g / 100 ml). Stopp bearbeidelsen umiddelbart hvis motorytelsen reduseres og/eller det oppstår sterke vibrasjoner.

Forsiktig: Bladet er veldig skarpt! Du må alltid holde i den øvre plastdelen og håndtere det med varsomhet.

- Fjern det beskyttende omslaget fra bladet.
- Plasser bladet på den midtre pinnen i hakkerbollen, skyv det ned og snu til det låser seg.
- Fyll hakkerbollen med mat og sett på lokket.

- Klikk motordelen på lokket.
- Slå på apparatet for å sette i gang hakkeren. Under bruk holder du motordelen med en hånd, og kutterdelen med den andre.
- Etter bruk kobler du fra og trykker på knappene for å løsne motordelen.
- Ta av lokket.
- Ta forsiktig ut bladet før du fjerner maten fra hakkerbollen. Vri lett på bladet og dra det av for å fjerne bladet.

Eksempel på oppskrift MQ 5: Svisker med vanilje og honning

(til pannekake- eller kakefyll)
Ha 40 g honning og 40 g svisker i «hc»-hakkebollen. Hakk i 4 sekunder på hastighet II. Tilsett deretter 10 ml vann (med vaniljesmak) og fortsett hakkingen i 1 sekund til.

Eksempel på oppskrift MQ 5 Vario/MQ 7:

Svisker med vanilje og honning (til pannekake- eller kakefyll):

- Fyll «hc»-hakkebollen med 70 g flytende honning og 50 g svisker.
- Hakk i 4 sekunder på maksimal hastighet (trykk bryteren for smarthastighet helt inn).
- Tilsett 10 ml vann (med vaniljesmak).
- Fortsett hakkingen i 1,5 sekunder til.

B Rengjøring

Alle hakkerdeler kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Kan endres uten forhåndsmelding.

Svenska

Kompakt hackningstillbehör för Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

Detta hackningstillbehör lämpar sig inte för Braun Multiquick kabelfri.

I kombination med din Multiquick/Minipimer motorenhet (medföljer ej) passar hackningstillbehöret perfekt för att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, mandlar, plommon osv.

Före användning

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

Varning

- Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan monterning, demontering, rengöring eller förvaring.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.

- Hacka inte ingredienser med extremt hård konsistens, så som isbitar, muskotnöt, kaffe-bönor eller gryn.

Beskrivning

1. Växellock
2. Knivblad
3. Hackningsbehållare
4. Anti-halkring

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

Före hackning ...

- Skär kött, ost, lök, vitlök, morötter i mindre bitar.
- Avlägsna stjälkar från kryddörter, skala nötter.
- Avlägsna ben, senor och brosk när du ska hacka kött.
- Sorg alltid for at den sklisikre ringen er festet til hakkebollen.

A Hur du använder hackaren

Maximal drifttid för «hc»-hackaren: 2 minuter (stora mängder fuktiga ingredienser) / 30 sekunder (torra eller hårda ingredienser eller mängder < 100g / 100 ml). Stoppa bearbetningen omedelbart om motoreffekten avtar och/eller kraftiga vibrationer uppstår.

Varning: Knivbladet är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera kniven varsamt.

- Avlägsna försiktigt knivskyddet från knivbladet.
- Placera knivbladet på mittappen i hackningsbehållaren, tryck ner det och vrid det något tills det låser fast.

- Fyll hackningsbehållaren med ingredienser och sätt på locket.
- Klicka fast motorenheten på locket.
- Sätt på apparaten för att använda hackaren. Håll motorenheten med den ena handen och hackningsbehållaren med den andra när du bearbetar ingredienserna.
- Efter användning drar du ut kontakten och trycker ner frigöringsknapparna för att lossa motorenheten.
- Ta bort locket.
- Innan du tar ut den bearbetade maten ska du försiktigt ta bort knivbladet genom att vrida det något och dra ut det.

Receptexempel MQ 5: Plommon med vanilj och honung

(som fyllning i pannakor eller pålägg)
Placera 40 g krämig honung och 40 g plommon i «hc»-hackningsskålen. Hacka i 4 sekunder med hastighet «II». Tillsätt sedan 10 ml vatten (med vaniljsmak) och fortsätt hacka i ytterligare 1 sekund.

Receptexempel MQ 5 Vario/MQ 7: Honungs och vaniljsmakande katrinplommon

- (som pannkaksfyllning)
- Fyll «hc»-hackningsskålen med 70 g krämig honung och 50 g katrinplommon.
 - Hacka i 4 sekunder på högsta hastighet (tryck ner Smartspeed-knappen helt).
 - Tillsätt 10 ml vatten (smaksatt med vanilj).
 - Fortsätt hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

B Rengöring

Alla hackningsdelar kan diskas i diskmaskin.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Suomi

Braun-lisävaruste kompakti leikkuri

Multiquick/Minipimer 5 (tyyppi 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(tyyppi 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (tyyppi 4199)

Tämä leikkuri ei sovellu käytettäväksi yhdessä johdottoman Braun Multiquick –laitteen kanssa.

Yhdessä Multiquick/Minipimer –moottoriosan (ei sisälly pakkaukseen) kanssa leikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. paloittelukseen.

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

- Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.

- Älä paloitele erittäin kovia ruoka-aineita, kuten jääpaloja, muskottipähkinää, kahvipapuja ja jyviä.

Kuvaus

1. Kansi käyttökytkimellä
2. Terä
3. Leikkuukulho
4. Liukumaton rengas

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

Ennen paloittelua ...

- Esileikkaa liha, juusto, sipulit, valkosipuli, porkkanat.
- Poista yrttien varret, kuori pähkinät.
- Poista luut, jätteet ja rustot lihasta.
- Varmista, että liukumaton rengas on kiinnitetty leikkurikulhoon.

A Kuinka leikkuria käytetään

Leikkurin «hc» enimmäiskäyttöaika: 2 minuuttia (suuri määrä kosteita aineksia) / 30 sekuntia (kuivia tai kovia aineksia tai määrä < 100g / 100 ml). Lopeta käsittely välittömästi, kun moottorin nopeus kasvaa ja/tai laite alkaa tärähtää voimakkaasti.

Varoitus: Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muoviosasta ja käsittele sitä varovasti.

- Poista varovasti terän suojus.
- Aseta terä leikkuukulhon keskellä olevaan tappiin, paina alaspäin ja käännä, kunnes terä lukittuu paikoilleen.
- Laita leikkuukulhoon ruokaa ja aseta kansi kulhon päälle.
- Kiinnitä moottoriosan kanteen.

- Käynnistä moottori aloittaaksesi paloittelun. Pidä käytön aikana toisella kädellä kiinni moottoriosasta ja toisella leikkuukulhosta.
- Käytön jälkeen irrota johto seinästä ja paina vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan laitteesta.
- Poista kansi.
- Ota terä pois kulhosta varovasti, ennen kuin poistat käsitellyn ruoan kulhosta. Irrottaaksesi terän käännä terää ja vedä se varovasti irti.

Valmistusohje-esimerkki MQ 5: Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut (pannukakkujen täytteeksi tai levitteeksi) Laita 40 g paksua hunajaa ja 40 g kuivatuja luumuja leikkurin «hc» kulhoon. Hienonna 4 sekuntia nopeudella «II». Lisää joukkoon 10 ml (vaniljalla maustettua) vettä ja jatka hienontamista vielä 1 sekunti.

Ruokaohje-esimerkki MQ 5 Vario/MQ 7: Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut (ohukaisten täytteeksi tai levitteeksi):

- Lisää «hc» leikkurikulhoon 70 g paksua hunajaa ja 50 g kuivatuja luumuja.
- Hienonna 4 sekuntia maksiminopeudella (paina Smartspeed-painike kokonaan pohjaan).
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka hienontamista vielä 1,5 sekuntia.

B Puhdistus

Kaikki leikkurin osat voi pestä astianpesukoneessa.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Polski

Przystawka do siekania do urządzeń firmy Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

Przystawki do siekania nie można używać z bezprzewodowym urządzeniem Braun Multiquick Cordless.

W połączeniu z częścią silnikową Multiquick/ Minipimer (nie wchodzi w skład zestawu) przystawka do siekania doskonale nadaje się siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich i laskowych, migdałów, suszonych śliwek, itp.

Przed użyciem

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

Uwaga

- Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzenia lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierv wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie używać żadnych części urządzenia w Kuchenkach mikrofalowych.
- Nie należy siekać bardzo twardych składników, jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Opis

1. Pokrywa z przekładnią
2. Łopatką tnącą
3. Misa przystawki do siekania
4. Pierścień antypoślizgowy

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

Przed przystąpieniem do siekania...

- Wstępnie pociąć mięso, ser, cebulę, czosnek czy marchew na kawałki.
- Od ziół odciąć łodyżki, orzechy wyłuskać z łupin.
- Z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy.

A Sposób korzystania z przystawki do siekania

Maksymalny czas działania pojemnika do siekania «hc»: 2 minuty (duże ilości wilgotnych składników) / 30 sekund (składniki suche lub twarde lub ilości < 100 g / 100 ml). Wyłącz natychmiast, kiedy prędkość silnika spadnie i/lub wystąpią silne wibracje.

Uwaga: Łopatka tnąca jest bardzo ostra! Urządzenie należy trzymać za górną, plastikową część, zachowując daleko idącą ostrożność.

Zastrzegamy możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

- Ostrożnie zdjąć osłonę z łopatki tnącej.
- Łopatkę tnącą nałożyć na środkowy trzpień misy przystawki do siekania, docisnąć i przekręcić, by zablokowała się na swoim miejscu.
- Do misy włożyć składniki, po czym nałożyć pokrywę.
- Na pokrywę założyć część z silnikiem elektrycznym.
- Włączyć urządzenie. Podczas siekania, część z silnikiem elektrycznym trzymać jedną ręką, a misę przystawki do siekania – drugą.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego oraz nacisnąć przyciski zwalnijące, co spowoduje odłączenie części z silnikiem elektrycznym.
- Zdjąć pokrywę.
- Przed wyjęciem posiekanych składników z misy należy ostrożnie wyjąć łopatkę tnącą. Celem zdjęcia łopatki tnącej należy ją lekko przekręcić i pociągnąć.

Przykładowy przepis MQ 5: Masa śliwkowa z wanilią i miodem (nadzienie do naleśników lub masa do smarowania)
Umieść w misce do siekania «hc» 40 g miodu i 40 g śliwek. Siekaj przez 4 sekund z szybkością «II». Dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym) i włącz siekanie jeszcze na 1 sekunda.

Przykładowy przepis MQ 5 Vario/MQ 7: Masa waniliowo-miodowo-śliwkowa (nadzienie do naleśników lub masa do smarowania):

- W pojemniku do siekania «hc» umieść 70 g płynnego miodu i 50 g śliwek.
- Siekaj przez 4 sekund z maksymalną prędkością (naciśnij do końca przełącznik Smartspeed).
- Dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Wznów siekanie na kolejne 1,5 sekundy.

B Czyszczenie

Wszystkie elementy przystawki do siekania można myć w zmywarce do naczyń.

Český

Kompaktní sekáček jako příslušenství k zařízení Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

Tento sekáček není vhodný k bezdrátovému zařízení Braun Multiquick Cordless.

V kombinaci s motorovou částí Multiquick/Minipimer (není součástí) je sekáček dokonale vhodným příslušenstvím k sekání masa, sýra, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, lískových ořechů, mandlí, sušených švestek apod.

Před použitím

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

Pozor

- Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.

- Nepoužívejte žádný díl v mikrovlákně troubě.
- Nesekejte extrémně tvrdé potraviny, jako jsou kostky ledu, muškátové oříšky, kávová zrna a obilná zrna.

Popis

1. Víko s převodem
2. Čepel
3. Nádoba sekáčku
4. Protiskluzový kroužek

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

Před sekáním...

- Maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev předem pokrájejte.
- Z bylinek odstraňte stonky, z ořechů skořápky.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek.

A Jak používat sekáček

Maximální doba chodu sekacího nástavce v provedení «hc»: 2 minuty (velká množství vlhkých přísad) / 30 sekund (suché nebo tvrdé přísady nebo množství < 100g / 100 ml). Zastavte ihned zpracovávání, pokud výkon motoru klesá anebo dochází k silným vibracím.

Upozornění: Čepel je velmi ostrá! Vždy ji držte za horní plastovou část a zacházejte s ní opatrně.

- Z čepele opatrně sejměte ochranný kryt.

- Čepel umístěte na středový čep nádoby sekáčku, zatlačte ji dolů a otáčejte, dokud nezapadne.
- Naplňte nádobu potravinami a nasad'te víko.
- Nasad'te motorovou část na víko.
- Sekáček spustíte zapnutím přístroje. Během zpracování držte motorovou část jednou rukou a druhou rukou držte misku sekáčku.
- Po použití motorovou část odpojte ze zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek ji oddělte.
- Sejměte víko.
- Opatrně z nádoby sekáčku vyjměte čepel ještě před odebráním zpracovaných potravin. Při vyjímání s čepelí mírně otáčejte a vytáhněte ji ven.

Příklad receptu MQ 5: Sušené švestky s vanilkou a medem

(jako náplň do palačinek nebo jako pomazánka)

Do misky sekacího nástavce «hc» přidejte 40 g tekutého medu a 40 g sušených švestek. Zpracovávejte rychlostí «II» po dobu 4 sekund. Poté přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou) a pokračujte v sekání po dobu dalších 1 sekunda.

Příklad receptu MQ 5 Vario/ MQ 7: Sušené švestky s vanilkou a medem
(jako náplň do palačinek nebo jako pomazánka):

- Do misky «hc» vložte 70 g tekutého medu a 50 g sušených švestek.
- Přísady sekejte 4 sekund nejvyšší možnou rychlostí (inteligentní ovladač rychlosti stiskněte naplno).
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Přísady sekejte další 1,5 sekundy.

B Čištění

Všechny díly sekáčku lze mýt v myčce.

Může podléhat změnám bez upozornění.

Slovenský

Kompaktný krájací nadstavec pre produkty Braun

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

Tento krájací nadstavec nie je vhodný pre bezdrôtový model Braun Multiquick.

V kombinácii s pohonnou časťou Multiquick/Minipimer (nie je súčasťou balenia) sa tento krájací nadstavec ideálne hodí na sekanie mäsa, syra, cibule, bylínok, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, lieskových orieškov, mandlí, sliviek atď.

Pred použitím prístroja

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

Upozornenie

- Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vyťahnite elektrickú zástrčku.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.

- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Nesekejte veľmi tvrdé predmety, ako napríklad kocky ľadu, muškátový oriešok, kávové zrná a iné zrníčka.

Opis

1. Veko s prevodovou jednotkou
2. Čepel'
3. Miska krájača
4. Protisklzový krúžok

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

Skôr než začnete krájať...

- Nakrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak alebo mrkvu na menšie kúsky.
- Z byliniek odstráňte stonky a z orechov škrupinu.
- Z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok.

A Ako používať krájač

Maximálny čas prevádzky «hc» sekača: 2 minúty (veľké množstvo mokrých prísad)/30 sekúnd (suché alebo pevné prísady alebo množstvá < 100 g/100 ml). Okamžite zastavte spracovávanie, keď sa zníži rýchlosť motora a/alebo sa vyskytnú silné vibrácie.

Upozornenie: Čepel' je veľmi ostrá! Vždy ju držte za hornú umelohmotnú časť a zaobchádzajte s ňou opatrne.

- Z čepele opatrne odstráňte ochranný obal.

- Nasad'te čepel' na stredový kolík misky krájača, zatlačte ho a otočte, aby zapadol na miesto.
- Naplňte misku krájača potravinami a založte veko.
- Na veko nasad'te pohonnú jednotku.
- Ak chcete potraviny nasekať, zapnite zariadenie. Počas spracovávania potravín držte pohonnú časť jednou rukou a misku krájača druhou.
- Po použití zariadenie vytiahnite zo zásuvky, stlačte uvoľňovacie tlačidlo a odpojte pohonnú časť.
- Odstráňte veko.
- Pred vybratím nasekaných potravín najprv vyberte čepel' tak, že ju mierne otočíte a vytiahnete.

Tip na recept MQ 5: Vanilkovo-medové sušené slivky

(ako náplň do palacinek alebo nátierka)
Do «hc» misky na sekanie vložte 40 g tekutého medu a 40 g sušených sliviek. Sekajte 4 sekúnd pri rýchlosti «II». Potom pridajte 10 ml vody (s vanilkovou príchuťou) a sekajte ďalšie 1 sekunda.

Tip na recept MQ 5 Vario/MQ 7: Sušené slivky s vanilkou a medom

(ako náplň do palacinek alebo ako nátierka):

- Do misky „hc“ vložte 70 g tekutého medu a 50 g sušených sliviek.
- Prísady sekajte 4 sekúnd najvyššou možnou rýchlosťou (inteligentný ovládač rýchlosti stlačte naplno).
- Pridajte 10 ml vody (ochutenej vanilkou).
- Prísady sekajte ďalšie 1,5 sekundy.

B Čistenie

Všetky časti krájača sa môžu umývať v umývačke.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Magyar

Kompakt aprító kiegészítő Braun

Multiquick/Minipimer 5 (4165 típusú)

Multiquick/Minipimer 5 Varío

(4191 típusú)

Multiquick/Minipimer 7 (4199 típusú)

készülékekhez

Az aprító nem használható a Braun Multiquick Cordless készülékhez.

A Multiquick/ Minipimer motorrészsel (nem része a csomagnak) együtt használva az aprító kiválóan alkalmas hús, sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répafélék, dió, mogyoró, mandula, aszalt szilva stb. aprítására.

Használat előtt

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

Figyelem

- A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.

- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Ne aprítson vele túl kemény élelmiszereket, pl. jeget, sze-recsendiót, kávé- vagy gabonaszemeket.

Leírás

1. Fedél forgórészsel
2. Penge
3. Aprítótál
4. Csúszásgátló gyűrű

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

Aprítás előtt ...

- Szeletelje fel a húst, a sajtot, a hagymát, a fokhagymát és a répaféléket.
- Távolítsa el a fűszernövények szárát és a diófélék héját.
- Távolítsa el a húsokból a csontokat, inakat és porcokat.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt felhelyezte az aprítóedény aljára.

A Az aprító használata

A (z) «hc» aprító maximális működési-ideje: 2 perc (nagy mennyiségű nedves hozzávaló)/30 mp (száraz vagy kemény hozzávalók, illetve 100g/100 ml alatti mennyiségek). Azonnal szakítsa meg a feldolgozási műveletet, ha a motor lelassul és/vagy erős rezgés tapasztalható.

Figyelem! A penge nagyon éles! Mindig a felső műanyag résznél fogja meg, és bánjon vele körültekintően.

- Óvatosan távolítsa el a védőburkolatot a pengéről.

- Helyezze a pengét az aprítótól középső csapjára, nyomja meg lefelé és forgassa a helyére.
- Töltse meg a tálat élelmiszerral és helyezze fel a fedelet.
- Helyezze fel a motorrészt a fedélre.
- Az aprító működtetéséhez kapcsolja be a készüléket. Működés közben egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a tálat.
- Használat után áramtalanítsa a készüléket, és a motorrész eltávolításához nyomja meg a kioldó gombokat.
- Vegye le a fedelet.
- Óvatosan távolítsa el a pengét, mielőtt a feldolgozott élelmiszert kivenné az aprítótáliból. A penge eltávolításához enyhén fordítsa el és húzza ki azt.

Receptajánlat MQ 5: Mézes, vaníliás aszalt szilva

(palacsintatölteléknek vagy kenyérre)
Helyezzen 40 g krémes állagú mézet és 40 g aszalt szilvát a(z) «hc» aprítóedénybe. Kapcsolja be a készüléket «II». fokozaton, és működtesse 4 másodpercig. Ezt követően adjon hozzá 10 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd folytassa az aprítást további 1 másodperc keresztül.

Receptajánlat MQ 5 Vario/MQ 7:

Vaníliás-mézes aszalt szilva

- (palacsintatölteléknek vagy kenyérre):
- Tegyen 70 g folyékony mézet és 50 g aszalt szilvát a «hc» aprítóedénybe.
 - Aprítsa őket össze maximum sebességen (teljesen nyomja be a Smartspeed gombot) 4 másodpercig.
 - Adjon hozzá 10 ml (vaníliával ízesített) vizet.
 - Folytassa az aprítást további 1,5 másodpercig.

B Tisztítás

Az aprító minden része tisztítható mosogatógépben.

Az értesítés nélküli változtatás jogát fenntartjuk.

Hrvatski

Kompaktni nastavak za usitnjavanje za Braun

Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(tip 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)

Ovaj nastavak za usitnjavanje nije prikladan za bežični Braun Multiquick.

U kombinaciji s Multiquick/ Minipimer motornim dijelom (nije sadržan), nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, šljiva itd.

Prije uporabe

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

Pozor

- Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.

- Ne usitnjavajte ekstremno tvrdu hranu poput ledenih kocki, muškato oraščića, zrna kave i žitarica.

Opis

1. Poklopac s prijenosnikom
2. Nož
3. Posuda usitnjivača
4. Protuklizni prsten

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

Prije usitnjavanja ...

- Narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkve.
- Odstranite peteljke začinskog bilja, ljusku od oraha.
- Odstranite kosti, žile i hrskavicu s mesa.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten.

A Rad s nastavkom za usitnjavanje

Najduže vrijeme rada nastavka za usitnjavanje «hc» 2 minute (velika količina vlažnih sastojaka) / 30 sekundi (suhi ili tvrdi sastojci ili količine < 100 g / 100 ml). Obradu odmah zaustavite kad se smanji brzina motora i/ili kod pojave snažnih vibracija.

Pozor: Nož je vrlo oštar! Uvijek ga primajte za gornji plastični dio i rukujte pažljivo s njime.

- Pažljivo skinite zaštitni poklopac s noža.
- Postavite nož na središnju osovinu posude usitnjivača, pritisnite prema dolje i okrećite ga dok ne uklopi.
- Stavite namirnice u posudu i poklopite.
- Uklopote motorni dio na poklopac.

- Za rad s usitnjivačem uključite uređaj. Tijekom obrade jednom rukom primite motorni dio, a drugom posudu usitnjivača.
- Nakon uporabe isključite i pritisnite tipku za oslobađanje i odvojite motorni dio.
- Skinite poklopac.
- Pozorno izvadite nož prije nego što izvadite obrađene namirnice iz posude usitnjivača. Za skidanje noža, lagano okrenite i povucite ga.

Primjer recepta MQ 5: Suhe šljive s vanilijom i medom

(kao nadjev za palačinke ili namaz) U zdjelu «hc» stavite 40 g meda i 40 g sušenih šljiva te usitnjavajte 4 sekundi, zatim dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 1 sekunde.

Vanilija-med-šljive MQ 5 Vario/MQ 7:

(kao namaz ili punjenje za palačinke)

- U posudu «hc» stavite 70 g meda i 50 g sušenih šljiva.
- Usitnjavajte 4 sekundi pri najvišoj brzini (pritisnite prekidač Smartspeed do kraja).
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije)
- Nastavite usitnjavati još 1,5 sekunde.

B Čišćenje

Svi dijelovi usitnjivača mogu se prati u perilici posuđa.

Podložno promjeni bez prethodne najave.

Slovenski

Mali sekljalnik za palični mešalnik Braun

Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(tip 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)

Ta sekljalnik ni primeren za palični mešalnik Braun Multiquick Cordless.

Sekljalnik se uporablja s paličnim mešalnikom Multiquick/Minipimer (ni priložen) in je idealen za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itd.

Pred uporabo

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

Opozorilo

- Rezila so zelo ostrá! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.

- Ne sekljajte izredno trde hrane, kot so ledene kocke, muškatni orešček, kavna in druga zrna.

Opis

1. Pokrov z mehanizmom
2. Rezilo
3. Posoda sekljalnika
4. Nedrseči obroč

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

Pred sekljanjem ...

- Narezano meso, sir, čebula, česen, korenje.
- Z zelišč odstranite stebela in odstranite tudi luščine oreškov.
- Odstranite kosti, kite in hrustanec z mesa.
- Vedno se prepričajte, da je ndrseči obroč pritrjen na skledo sekalnika.

A Uporaba sekljalnika

Dovoljeni čas delovanja za «hc» sekalnik: 2 minuti (velike količine vlažnih sestavin) / 30 sekund (suhe ali trde sestavine ali količine < 100 g/100 ml). Obdelavo takoj ustavite, če se moč motorja zmanjša in/ali se pojavijo močne vibracije.

Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga držite za zgornji plastični del in z njim rokujte previdno.

- Z rezila previdno odstranite zaščito.
- Rezilo namestite na središčni zatič v posodi sekljalnika, ga pritiskajte dol in obrnite tako, da se zaskoči.
- V posodo dajte hrano in namestite pokrov z mehanizmom.

- Na pokrov namestite glavni del paličnega mešalnika (z motorčkom).
- Vključite mešalnik. Med sekljanjem z eno roko držite glavni del in z drugo roko posodo.
- Po uporabi odklopite mešalnik in pritisnite gumba za sprostitve, da odstranite glavni del mešalnika.
- Odstranite pokrov.
- Previdno vzemite ven rezilo, preden odstranite sesekljano hrano iz posode sekljalnika. Rezilo odstranite tako, da ga nekoliko zasučete in povlečete.

Recepti - primeri MQ 5: Vanilija-med-suhe slive

(za polnilo palačink ali kot namaz)

Vstavite 40 g kremastega medu in 40 g suhih sliv «hc» v skledo sekalnika. Mešajte 4 sekundo s hitrostjo «II». Potem dodajte 10 ml vode (z okusom vanilije) in mešajte še nadaljnje 1 sekundo.

Primeri receptov MQ 5 Vario/MQ 7:

Vanilija-med-suhe slive

(za nadev za palačinke ali kot namaz):

- Napolnite «hc» posodo sekalnika s 70 g kremastega medu in 50 g suhih sliv.
- Sekljajte 4 sekund ob maksimalni hitrosti (do konca pritisnite gumb «Smartspeed»).
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilije) in sekljajte še 1,5 sekunde.

B Čiščenje

Vse dele sekljalnika lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do sprememb brez obvestil.

Türkçe

«Küçük doğrayıcı» Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Tip 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Tip 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Tip 4199)

Bu doğrayıcı aksesuarı Braun Multiquick Kablosuz için uygun değildir.

Multiquick/Minipimer motor kısmıyla (kutunun içinde dahil değildir) birlikte doğrayıcı kabı aksesuarı et, peynir, soğan, bitki, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, siyah erik, vs. doğramak için son derece uygundur.

Uyarı

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

Dikkat

- Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Buz, hindistancevizi, kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayın.

Tanım

1. Kapak ile dışı
2. Bıçak
3. Doğrama haznesi
4. Kaymayı önleyen halka

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

Doğramadan önce ...

- Eti, peyniri, soğanları, sarımsağı, havuçları, kırmızıbiberleri önceden parçalara ayırın.
- Yeşilliklerin saplarını ve kuru yemişlerin kabuklarını ayırın.
- Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırın.
- Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın takılı olduğundan emin olunuz.

A Doğrayıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

«hc» Doğrayıcı için azami çalıştırma süresi 2 dakikadır (çok miktarda ıslak malzeme) / 30 saniye (kuru ya da sert veya ağırlığı < 100g / 100ml olan malzemeler). Motor hızı düşerse ve/veya şiddetli titreşim durumunda işlemi derhal durdurun.

Dikkat: Bıçak çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik kısımdan ve çok dikkatli bir şekilde tutun.

- Plastik kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarın.
- Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştirin. Aşağı bastırın ve oturmasını sağlayacak şekilde döndürün.
- Yiyecekleri doğrayıcıya yerleştirin ve kapağı kapatın. Motor kısmını kapağın üzerine takın.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için, cihazı açın.
- İşlem sırasında, bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kâsesini tutun.
- Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motoru çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın.
- Kapağı çıkarın.
- İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kâsesinden çıkarmadan önce bıçağı dikkatlice çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe döndürün ve sonra da çekip çıkarın.

Örnek tarif MQ 5: Vanilya – Bal – Siyah Erik (krep için)

40 gr sıvı balı ve 40 gr siyah eriği doğrayıcı kaba yerleştirip 4 saniye 'hız «II»'de karıştırınız. Sonra (vanilya ile tatlandırılmış) 10 ml su ekleyerek 1 saniye daha karıştırınız.

Tarif örneği MQ 5 Vario/MQ 7: Vanilya-Bal-Siyah Erik (krep olarak):

- 70 gr sıvı balı ve 50 gr siyah eriği «hc» doğrayıcı kâsesine yerleştirip maksimum hızda 4 saniye karıştırın (Smartspeed düğmesine sonuna kadar basın).
- Vanilya ile tatlandırılmış 10 ml su ekleyip 1,5 saniye daha karıştırın.

B Temizleme

Tüm doğrayıcı parçaları 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

Μικρός κόπτης της Braun

Multiquick/Minipimer 5 (τύπος 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(τύπος 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (τύπος 4199)

Αυτός ο κόπτης δεν είναι κατάλληλος για το Braun Multiquick Χωρίς Καλώδιο.

Σε συνδυασμό με το μοτέρ Multiquick/Minipimer (δεν συμπεριλαμβάνεται), ο κόπτης είναι ιδανικά κατάλληλος για να κόβετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, καρότα, καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα κτλ.

Πριν τη χρήση

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

Προσοχή

- Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.

- Μην κόβετε υπερβολικά σκληρά τρόφιμα, όπως παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και σπόρους.

Περιγραφή

1. Καπάκι με μοτέρ
2. Λεπίδα
3. Μπολ κόπτη
4. Αντιολισθητική βάση

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

Πριν την κοπή ...

- Κομμένο από πριν κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα.
- Αφαιρέστε τους μίσχους από τα βότανα και το κέλυφος από τους ξηρούς καρπούς.
- Βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.

A Πώς να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη «hc»: 2 λεπτά (μεγάλες ποσότητες ρευστών συστατικών) / 30 δευτερόλεπτα (στεγνά ή σκληρά συστατικά ή ποσότητες < 100g / 100 ml). Σταματήστε αμέσως την επεξεργασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ ελαττώνεται ή/και υπάρχουν ισχυροί κραδασμοί.

Προσοχή: Η λεπίδα (b) είναι πολύ αιχμηρή! Κρατήστε την πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και χειριστείτε τη με προσοχή.

- Βγάλτε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στην κεντρική καρφίδα του μπολ του κόπτη, ωθώντας την προς τα κάτω και περιστρέφοντάς την μέχρι να ασφαλίσει.

- Γεμίστε το μπολ του κόπτη με τροφές και βάλτε το καπάκι.
- Συνδέστε το τμήμα του μοτέρ πάνω στο καπάκι.
- Για να λειτουργήσετε τον κόπτη, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά την επεξεργασία, κρατήστε το τμήμα του μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ του κόπτη με το άλλο.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από το ρεύμα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης ώστε να αποσυνδέσετε το τμήμα του μοτέρ.
- Βγάλτε το καπάκι.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα πριν βγάλετε την επεξεργασμένη τροφή από το μπολ του κόπτη. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρέψτε τη ελαφρώς και τραβήξτε την ώστε να βγει.

Παράδειγμα συνταγής MQ 5: Δαμάσκηνα με βανίλια και μέλι

(ως γέμιση για τηγανίτες ή για επικάλυψη)
 Τοποθετήστε 40 γρ. κρεμώδες μέλι και 40 γρ. δαμάσκηνα στο «hc» μπολ κοπής. Λειτουργήστε το για 4 δευτερόλεπτα στη ταχύτητα «II». Έπειτα προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα βανίλιας) και συνεχίστε την κοπή για ακόμα 1 δευτερόλεπτο.

Παράδειγμα συνταγής MQ 5 Vario/MQ 7: Δαμάσκηνα με βανίλια και μέλι

(ως γέμιση για τηγανίτες ή για επικάλυψη)
 • Τοποθετήστε 70 γρ. κρεμώδες μέλι και 50 γρ. δαμάσκηνα στο μπολ κοπής «hc».
 • Λειτουργήστε το για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα (πιέστε εντελώς τον διακόπτη Smartspeed).
 • Προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα βανίλιας).
 • Συνεχίστε την κοπή για ακόμα 1,5 δευτερόλεπτα.

В Καθαρισμός

Όλα τα μέρη του κόπτη μπορείτε να τα καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Қазақ

Ықшам ұсатқыш керек-жарақ, Braun үшін

Multiquick/Minipimer 5 (4165 типті)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (4191 типті)

Multiquick/Minipimer 7 (4199 типті)

Осы ұсатқыш керек-жарақ Braun Multiquick Cordless аспабына жарамайды.

Multiquick/ Minipimer қозғалтқыш бөлігімен (жинаққа кірмейді) бірге осы ұсатқыш керек-жарақ етті, ірімшікті, пиязды, асшөпті, сарымсақты, сәбізді, грек жаңғағын, орман жаңғағын, бадамды, қара өрікті ұсақтау үшін өте қолайды болады.

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Ескертпе

- Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Бұл құрылғы үй шарусында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Мұз текшелері, жұпар жаңғақ, кофе дәні және дәнді дақылдар сияқты тым қатты азық-түлікті ұсақтамаңыз.

Сипаттама

1. Иінтірегі бар қақпақ
2. Жүз
3. Уатқыш шара
4. Анти-сырғу жүзігі

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

Ұсақтардан бұрын ...

- Етті, ірімшікті, пиязды, сарымсақты, сәбізді алдын ала тураңыз.
- Асшөптің собығын, жаңғақтың қабығын алып тастаңыз.
- Еттің сүйегін, сіңірін және шеміршегін алып тастаңыз.
- винаги проверявайте дали пръстенът против пльзгане е прикрепен към купата на резачката.

А Ұсатқышты қалай қолдану керек

«hc» турағышының ең ұзақ жұмыс уақыты: 2 минут (ылғалды ингредиенттердің көп мөлшері) / 30 секунд (құрғақ немесе қатты ингредиенттер немесе олардың мөлшері < 100г / 100 мл). Мотор жылдамдығы азайғанда және/немесе күшті тербеліс орын алғанда бірден тоқтату қажет.

Абай болыңыз: Жүз өте өткір келеді! Оны ерқашан да үстіңгі пластмасса бөлшегі мен тұтқасынан абайлап ұстаңыз.

- Жүздің қорғағыш жабынын абайлап алып тастаңыз.
- Жүзді шараның ортаңғы істігіне орналастырыңыз да, төмен қарай итеріп, бекігенше сәл бұрыңыз.
- ұсатқыш шараға азық-түлік салыңыз да, қақпағын орнына қойыңыз.

- Қозғалтқыш бөлікті қақпақтың үстіне сырт еткізіп қойыңыз.
- Ұсатқышты іске қосу үшін түймешігін құрылғыны іске қосыңыз. Ұсақтау кезінде қозғалтқыш бөлікті бір қолыңызбен, ал ұсатқыш шараны екінші қолыңызбен ұстаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін босату түймешіктерін басыңыз.
- Қақпақты алыңыз.
- Өңделген тағамды ұсатқыш шарадан алып шығардан бұрын жүзін үлкен сақтықпен шығарып алыңыз. Жүзді алып шығу үшін сәл бұрыңыз да, тартып шығарыңыз.

Рецепт үлгісі MQ 5: Ваниль-Бал-Қара өрік

(құймақ салындысы немесе джем ретінде)
«hc» турау тостағанына 40 г қара өріктен және 40 г кілегейлі балдан салыңыз. «II» жылдамдықты қолданып, 4 секунд бойы тураңыз. Содан кейін 10 мл су (ваниль хош иісті) қосып, қайтадан бір секунд бойы тураңыз.

Рецепт үлгісі MQ 5 Vario/MQ 7: Ваниль-Бал-Қара өрік

(құймақ салындысы немесе джем ретінде):

- «hc» турау тостағанына 50 г қара өрік және 70 г кілегей балын салыңыз.
- 4 секунд бойы ең жоғары жылдамдықта тураңыз (Ақылды жылдамдық түймесін соңына дейін басыңыз).
- 10 мл су қосыңыз (ваниль хош иісті).
- Тағы 1,5 секунд бойы тураңыз.

В Тазалау

Ұсатқыш бөліктерінің барлығын ыдыс жуғыш машинада жууға 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

Компактный измельчитель для моделей ручных блендеров Braun

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

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

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

Перед использованием

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

Внимание

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

Описание и комплектность

1. Крышка с редуктором
2. Лезвия

3. Чаша измельчителя
4. Противоскользящая подставка

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

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
- удалите стебли зелени, скорлупу с орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки на чаше измельчителя.

А Измельчение

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

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

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

Пример рецепта MQ 5: Ванильно-медовый чернослив:

(в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания)

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

Пример рецепта MQ 5 Vario/MQ 7: ванильно-медовый чернослив

(в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания):

- Положите 70 г густого меда и 50 г чернослива в чашу измельчителя «hc»
- измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости (полностью нажмите на кнопку Smartspeed)
- добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу)
- включите прибор еще на 1,5 секунды.

В Чистка прибора

Все детали измельчителя можно мыть в посудомоечной машине.

Возможны модификации без предварительного уведомления.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

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

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

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

Українська

Компактний подрібнювач для моделей ручних блендерів Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario

(Тип 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)

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

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

Перед використанням

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

Увага

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

Опис блендера і комплектність

1. Кришка з передачею
2. Леза
3. Чаша подрібнювача
4. Кільце проти ковзання

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

Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жили і хрящі з м'яса
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

А Подрібнення

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

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

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

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

Приклад рецепту MQ 5: Ванільно-медові сливи

(начинка для млинців або паста для намазування)

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

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

(як наповнювач для млинців або паста для намазування):

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

В Чищення приладу

Усі деталі подрібнювача можна мити в посудомийній машині.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

A طريقة استخدام القطاعة

(كميات كبيرة من المكونات المبلّلة) \ 30 ثانية (مكونات أو كميات جافة أو صلبة > 100 جرام \ 100 مل). يوقف المعالجة فوراً عندما تقل سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

تحذير: الشفرة حادة جداً. امسكها دائماً بحذر من الجزء البلاستيكي العلوي.

مثال لإحدى الوصفات MQ 5 Vario/MQ

7: البرقوق المجفف بالفانيليا والعسل (كحشو)

الفطائر المحلاة أو البانكك:

- ضع 70 جم من العسل السميك و 50 جم من البرقوق المجفف داخل وعاء المفرمة «hc».
- قم بتشغيل المفرمة لمدة 4 ثوان باستعمال السرعة القصوى (اضغط زر Smartspeed لأقصى درجة .
- أضف 10 مل من الماء (برائحة الفانيليا).
- أعد تشغيل المفرمة لمدة 1.5 ثوان.

B طريقة التنظيف

يجوز تنظيف جميع أجزاء هذه القطاعة في غسالة الصحون.

عرضة للتغيير من دون إنذار.

- أزيل الغطاء الواقى للشفرة بحذر
- ضعي الشفرة في المشبك الوسط، وادفعي به إلى الأسفل وأديره إلى أن يثبت
- املئي الوعاء بالطعام ثم غطيه
- انقري المحرك الموجود على الغطاء
- لتشغيل القطاعة، شغلي الجهاز. أثناء التقطيع، احلمي الجزء المحرك بيد والوعاء بيد أخرى
- بعد الانتهاء من الاستخدام، افصلي الكهرياء بالضغط على زر الفصل للمحرك
- أزيل الغطاء
- أخرجي الشفرة بحذر قبل إزالة المكونات الجاهزة من الوعاء. لإخراج الشفرة، حركيها قليلاً ثم اسحبها بعيداً

- التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- لا تستخدمها لقطيع الطعام الصلب، مثل مكعبات الثلج، جوزة الطيب، حبوب البن وغيرها من الحبوب

ملحق قطاعة براون المدمجة

ملتيكويك/مينيبايمر 5 (طراز 4165)

ملتيكويك/مينيبايمر Vario 5

(طراز 4191)

ملتيكويك/مينيبايمر 7 (طراز 4199)

لا يمكن استخدام ملحق القطاعة هذا مع طراز براون ملتيكويك اللاسلكي.

وصف

- 1 غطاء الواصل
- 2 الشفرة
- 3 الوعاء المتحرك
- 4 حلقة مانعة للانزلاق

إذا قمت باستخدامه مع الجزء المحرك للمتيكويك/مينيبايمر (غير مدرج هنا)، سيساعدك على تقطيع اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، والخوخ، إلخ.

يرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة «التنظيف».

قبل الاستخدام

يرجى قراءة التعليمات كاملة بعناية قبل استخدام الجهاز.

قبل التقطيع

- قطعي اللحوم، الجبن، البصل، الثوم، والجزر إلى قطع كبيرة
- أزيل العقدة من الأعشاب والقشرة من المكسرات
- أزيل العظام والأوتار والغضروف من اللحم
- تأكد أن الحلقة المانعة للانزلاق مثبتة في الوعاء.

تنبيه

- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو

此附件适用于4165/4199/4191

此附件不适用于博朗无绳手持式搅拌机。

此附件与电机部件相连后，可以切碎肉类、奶酪、洋葱、香草、大蒜、胡萝卜、核桃、榛子、杏仁、西梅等。

使用前的说明

在使用本产品前，请仔细阅读完使用说明。

注意事项

- 刀片非常锋利！为了避免伤害，在接触时请务必小心。
- 请勿让儿童使用本附件。
- 当无人使用本机或在组装、拆卸、清洗和储存时，请务必拔掉本机的电源插头。
- 本机仅供家庭使用，其设计构造适用于家庭正常使用量。
- 请勿放置于微波炉中。
- 请勿使用本附件处理冰块、肉豆蔻、咖啡豆和谷物等极其坚硬的食材。

产品描述

- 1、带齿轮的盖子
- 2、切碎刀
- 3、切碎碗（350毫升）
- 4、防滑垫

第一次使用前，请清洗所有部件（见B部分“清洗”）。

使用切碎功能前

- 切碎前先将需要切碎的肉，奶酪，洋葱，大蒜，胡萝卜切成小块。
- 切碎前先去香葱的茎、坚果的硬壳。
- 切碎前先把骨头、肌腱和软骨从肉中去除。
- 防滑垫始终置于切碎碗底部。

A 如何使用切碎器

350毫升切碎碗最长操作时长：2分钟（较多湿性食材）/30秒（干性或较为坚硬的食

材或食材量小于100克或100毫升）。当马达运转速度下降或机器剧烈抖动时，请立即停止操作本机。

注意：切碎刀片十分的锋利！拿取时请握住上面的塑料部分，小心处理。

- 小心地从切碎刀上取下保护套。
- 将切碎刀安装到切碎碗的正中心并按压一下，然后再转动一下，直到锁住为止。
- 在切碎碗中放入食物，并盖上带齿轮的盖子。
- 将机器的电机部分安装到带齿轮的盖子上。
- 开启机器，启动切碎功能。在食物切碎的过程中，请用一个手握住机器的电机部分另外一个手握住切碎碗。
- 使用完后，请拔下电源插头，然后按释放按钮取下电机部件。
- 取下带齿轮的盖子。
- 在从切碎碗中取出切碎的食物前，请先小心地将切碎刀取出来。取出切碎刀时，请轻轻地旋转，然后再往上拉。

菜谱：香草蜂蜜西梅酱

在搅拌碗中放入50克的西梅和60克的蜂蜜，以最大速度搅拌10秒钟，然后再加入30毫升的水（香草口味），再继续搅拌3秒钟。

B 清洁

切碎器的所有配件均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

