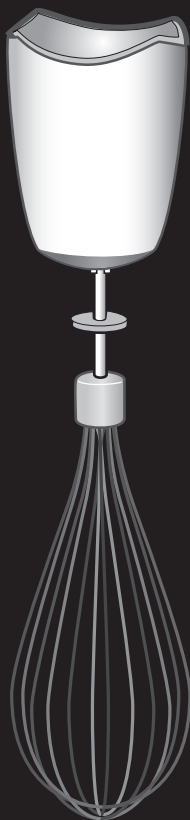


BRAUN

Multiquick / Minipimer

Hand Processor Accessory





Braun Infolines

Deutsch	4
English	4
Français	5
Español	6
Português	6
Italiano	7
Nederlands	8
Dansk	9
Norsk	9
Svenska	10
Suomi	10
Polski	11
Český	13
Slovenský	13
Magyar	14
Hrvatski	15
Slovenski	16
Türkçe	16
Ελληνικά	17
Русский	18
Українська	19
عربي	20

Braun GmbH
 Frankfurter Straße 145
 61476 Kronberg/Germany
www.braun.com
www.service.braun.com

(D) (A) 00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE

(CH) 08 44 - 88 40 10

(GB) 0800 783 7010

(IRL) 1 800 509 448

(F) 0 800 944 802

(B) 0 800 14 592

(E) 901 11 61 84

(P) 808 20 00 33

(I) (02) 6 67 86 23

(NL) 0 800-445 53 88

(DK) 70 15 00 13

(N) 22 63 00 93

(S) 020 - 21 33 21

(FIN) 020 377 877

(PL) 801 127 286
801 1 BRAUN

(CZ) 221 804 335

(SK) 02/5710 1135

(H) (06-1) 451-1256

(HR) 01/6690 330

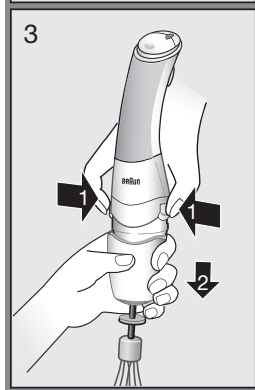
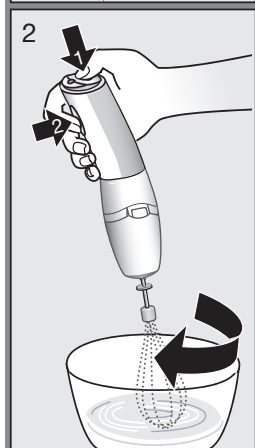
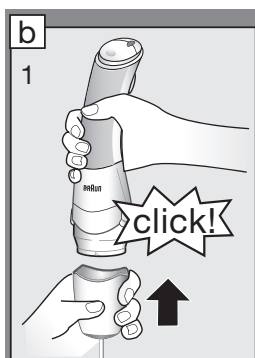
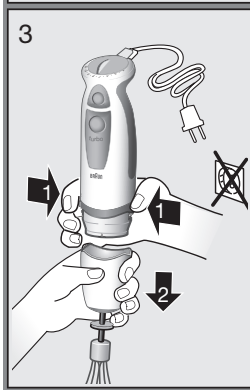
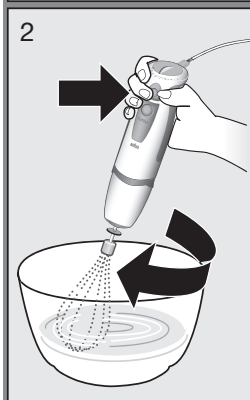
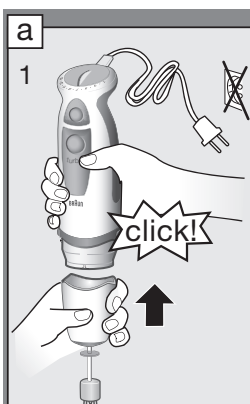
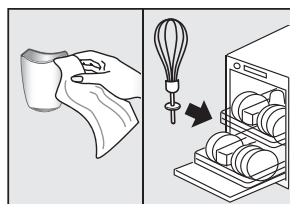
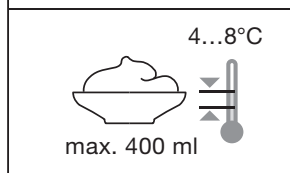
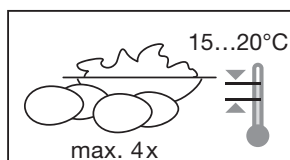
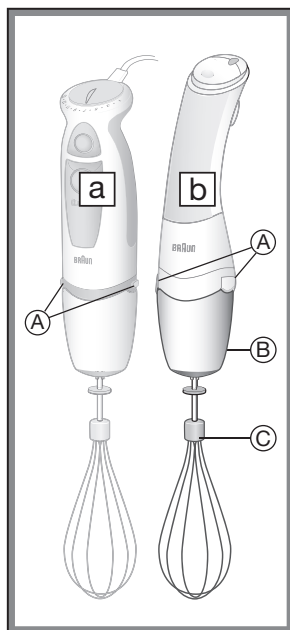
(SLO) 080 2822

(TR) 0 800 261 63 65

(RUS) 8 800 200 20 20

(UA) +38 044 428 65 05

(HK) 852-25249377
 (Audio Supplies Company Ltd.)



Deutsch

Schlagbesen-Zubehör für

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)

Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

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

1. Schlagbesen (C) in das Getriebeteil (B) stecken. Dann das Motorteil auf das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in ein Gefäß eintauchen. Erst dann das Motorteil einschalten (siehe Bild 2).
3. Um den Schlagbesen nach Gebrauch abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstasten (A) 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 bei Motorteil (a):

Schlagsahne: Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie während des Schlagens bis zur Höchstgeschwindigkeit.

Eischnee: Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit und erhöhen Sie während des Schlagens bis zur Höchstgeschwindigkeit.

Reinigen

Wischen Sie das Motorteil und das Getriebeteil nur mit einem feuchten Tuch ab.

Der Schlagbesen (C) ist spülmaschinengeeignet.

Änderungen vorbehalten.

Garantie

2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Mängel, die auf Material- und Herstellungsfehlern beruhen. Von der Garantie ausgenommen sind Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Im Garantiefall wenden Sie sich mit Gerät und Kaufbeleg an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner (www.service.braun.com).

English

Whisk accessory for

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)

Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)

How to operate your whisk

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

1. Insert the whisk (C) into the whisk gearbox (B). Insert the motor part into the gearbox until it locks in place.
2. Hold the whisk into a bowl. Then switch on the motor part as shown in illustrations 2.
3. To release the whisk accessory after use, press buttons (A) 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

How to set speeds on motor part (a):

Whipped cream: Start with a low speed setting and increase to maximum while whipping.

Egg snow: Start with a medium speed setting and increase to maximum while beating.

Cleaning

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

Subject to change without notice.

Guarantee

2 years guarantee as of date of purchase against material and workmanship defects. The guarantee does not cover damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. To obtain service within the guarantee period, hand in or send the product with your sales receipt to an authorized Braun Customer Service Centre (www.service.braun.com).

Français

Accessoire Fouet pour

**Braun Multiquick / Minipimer 5/7
Type 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 sans fil
Type 4130 (b)**

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.

1. Enclencher le fouet (C) dans l'entraîneur (B). Puis installer l'ensemble sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il soit verrouillé « clic ».
2. Maintenir le fouet dans un bol. Mettre le moteur en marche, comme indiqué sur l'illustration 2.
3. Pour décrocher l'entraîneur et le fouet du bloc moteur après utilisation, presser les boutons (A) 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 sur le bloc moteur (a) :

Crème fouettée : Commencer avec une vitesse faible puis augmentez-la progressivement tout en fouettant.

Blancs en neige : Commencez avec une vitesse moyenne puis augmentez-la progressivement tout en battant.

Nettoyage

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

Sujet à toute modification sans préavis.

Garantie

2 ans de garantie pour tous les défauts matériels et de fabrication. La garantie ne couvre pas : Les dommages causés par une mauvaise utilisation, par l'usure ou l'utilisation normale de l'appareil ainsi que les défauts ayant un effet infime sur la valeur ou le fonctionnement de l'appareil.

Afin de profiter du service pendant la période de garantie, déposez ou envoyez le produit en panne accompagné de votre facture dans un centre Service Agréé Braun (www.service.braun.com).

Español

Accesorio batidor para

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Modelo 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 sin cables
Modelo 4130 (b)**

Funcionamiento del accesorio batidor

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

1. Inserte las varillas (C) en el cuerpo de engranajes del batidor (B). Luego inserte el cuerpo del motor en el cuerpo de engranajes hasta que quede firmemente asentado.
2. Mantenga el batidor en un recipiente. A continuación conecte el motor como se muestra en las ilustraciones 2.
3. Para retirar el accesorio batidor tras su uso, presiones los botones de expulsión (A) 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 del cuerpo del motor (a):

Montar nata: Comience con una velocidad baja y aumentela progresivamente

hasta el máximo mientras monta la nata.

Levantar claras: Comience con una velocidad media y aumentela progresivamente hasta el máximo mientras levantas las claras.

Limpeza

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

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Garantía

2 años de garantía por defectos de material o ensamblaje. La garantía no cubre los daños resultantes de un uso inapropiado, del uso y desgaste normal ni aquellos defectos que tuvieren un efecto inapreciable sobre el valor o el funcionamiento del aparato. Para obtener asistencia técnica durante el plazo de garantía, entregue o envíe el producto junto con el resguardo de compra a un Centro de Asistencia Técnica Braun autorizado. (www.service.braun.com).

Português

Acessório batedor metálico para

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)**

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.

1. Insira o batedor metálico (C) no acessório acoplador (B). De seguida

introduza-o no corpo do motor até encaixar.

2. Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor no corpo do motor para colocar o aparelho em funcionamento, tal como se indica na imagem 2.
3. Para retirar o batedor, pressione os botões (A) 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 no corpo do motor (a):

Natas batidas: Para fazer chantilly, comece com um nível de velocidade baixo e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.

Claras em castelo: Para bater claras em castelo, comece com um nível de velocidade médio e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.

Limpeza

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

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da sua data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, dentro de período de garantia não terá custos adicionais. A garantia não cobre avarias por utilização indevida,

desgaste normal por utilização, que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto. No caso de reclamação ao abrigo do período estabelecido por esta garantia, entregue ou envie o aparelho completo, juntamente com a factura ou documento de compra correspondente, para os Serviços de Assistência Técnica Oficial da Braun mais próximo.
(www.service.braun.com).

Italiano

Accessorio frusta per:

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)

Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)

Come usare la frusta

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

1. Inserire la frusta (C) nell'attacco (B).
Inserire il motore nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente.
Accendere il motore come mostrato nella illustrazione numero 2.
3. Per rilasciare l'accessorio frusta dopo l'utilizzo, premere il tasto (A) 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 del corpo motore (a):

Panna da montare: Cominciare a bassa velocità la velocità gradualente durante utilizzo.

Chiare d'uovo: Cominciare con una velocità media ed aumentare la velocità gradualmente durante l'utilizzo.

Pulizia

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

Salvo cambiamenti.

Garanzia

2 anni di garanzia contro difetti di materiale e lavorazione. La garanzia non copre: danno da uso improprio, normale logoramento o utilizzo così come difetti che hanno un effetto irrilevante sul valore e funzionamento dell'elettrodomestico. Per ricevere assistenza durante il periodo di garanzia, consegna o invia il prodotto con lo scontrino ad un centro assistenza autorizzato (www.service.braun.com).

Nederlands

Klop accessoire voor

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)**

Hoe u uw klopper moet bedienen

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

1. Breng de klopper (C) in de klopper versnellingsbak (B). Steek de motor in de versnellingsbak tot dat het vastklikt.

2. Houd de klopper in de kom. Schakel daarna de motor aan zoals het in afbeeldingen 2 is weergegeven.
3. Om de klopper na gebruik te verwijderen, drukt u op knoppen (A) 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 op de motor deel (a):

Slagroom: Begin met een lage snelheid instelling en verhoog tot maximaal terwijl u klopt.

Eiwitschuim: Begin met een gemiddelde snelheid instelling en verhoog tot maximaal terwijl u klopt.

Schoonmaak

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

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Garantie

2 jaar garantie op materiaal-en fabricagefouten. De garantie geldt niet voor: schade als gevolg van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage of gebruik defecten die alsmede een verwaarloosbaar effect op de waarde of de werking van het apparaat hebben. Voor het verkrijgen van service binnen de garantieperiode, lever of stuur het product met uw aankoopbewijs naar een erkend Braun Customer Service Center. (www.service.braun.com).

Dansk

Pisketilbehør til

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7

Type 4191 (a)

Braun Multiquick 7 ledningsfri

Type 4130 (b)

Sådan bruges piskeriset

Pisketilbehøret er perfekt egnet til at piske fløde, æggehvider, røre sukkerbrødsdej og færdige dessertblandinger.

1. Sæt piskeriset (C) i gearkassen (B).
Sæt motordelen fast på gearboksen, indtil den låser fast.
2. Hold piskeriset i en skål. Tænd for motordelen som vist i illustrationerne 2.
3. Tryk på knapperne (A), og træk gearboksen af for at frigøre den efter brug. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

Tips til at opnå de bedste resultater

- Brug en bred skål.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.

Maksimalt mængder:

400 ml afkølet piskefløde
(min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
4 æggehvider

Sådan indstilles hastigheder på

motordelen (a):

Flødeskum: Begynd med lav hastighedsindstilling og øg til maksimum under piskning.

Piskede æggehvider: Begynd med medium hastighedsindstilling og øg til maksimum under piskning.

Rengøring

Motordelen og piskerisets gearkasse må kun rengøres med en fugtig klud.
Piskeriset (C) tåler opvaskemaskine.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Garanti

2 års garanti der dækker materiale- og produktionsfejl. Garantien dækker ikke: skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller brug samt fejl, som har ringe effekt på apparatets værdi eller funktionsdygtighed. For at få service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes produktet sammen med kvitteringen til et autoriseret Braun servicecenter. (www.service.braun.com).

Norsk

Visptilbehør til

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7

Type 4191 (a)

Braun Multiquick 7 uten ledning

Type 4130 (b)

Slik bruker du vispen

Vispen passer ypperlig til å piske krem, vispe egghviter, lage kakerøre og blande desserter.

1. Sett vispen (C) inn i girkoplingen (B).
Sett motordelen inn i girkoplingen til den låses fast.
2. Hold vispen ned i en skål. Slå deretter på motoren som vist i illustrasjon 2.
3. Trykk på knappene (A) for å frigjøre vispen etter bruk, og trekk girkoplingen av. Trekk deretter vispen ut av girkoplingen.

Tips

- Bruk en vid skål.
- Beveg vispen med urviseren mens du holder den lett på skrå.

Maks mengder:

4 dl kremfløte (min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C).
4 egghviter

Slik stiller du inn hastighet på

motordelen (a):

Pisket krem: Begynn med lav hastighet og øk til maks mens du visper.

Pisket eggehvite: Begynn med medium hastighet og øk til maks mens du visper.

Rengjøring

Bruk bare en fuktig klut når du skal rengjøre motordelen og girkoplingen. Vispen (C) kan vaskes i oppvaskmaskin.

Kan endres uten varsel.

Garanti

2 års garanti mot material- og produksjonsfeil. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, normal slitasje og bruk, samt defekter som har liten eller ingen betydning for apparatets verdi eller praktiske bruk. I garantiperioden kan du få service ved å levere inn eller sende produktet sammen med gyldig kvittering til et autorisert Braun serviceverksted. (www.service.braun.com).

Svenska

Visptillbehör till

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Typ 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 sladdlös
Typ 4130 (b)**

Använda vispen

Det här visptillbehöret är perfekt för att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

1. För in vispen (C) i hållaren för vispen (B). Sätt fast motordelen tills den spärras i rätt läge.
2. Håll vispen i en skål. Starta sedan motordelen enligt bild 2.
3. När du är klar trycker du på knapparna (A) och drar av hållaren för vispen. Dra sedan bort vispen från hållaren.

För bästa resultat ...

- Använd en vid skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.

Max. kvantiteter:

400 ml kyld grädde
(min 30 % fettinnehåll, 4–8 °C).
4 äggvitor

Hur man ställer in hastigheten på motordelen (a):

Vispad grädde: Börja vid låg hastighet och öka till maximal hastighet under vispning.

Maräng: Börja vid mediumhastighet och öka till maximal hastighet under vispning.

Rengöring

Motordelen och hållaren för vispen får endast rengöras med en fuktig trasa. Vispen (C) kan diskas i diskmaskinen.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Garanti

Två (2) års garanti vid defekter orsakade av bristfälligt material eller tillverkningsfel. Garantin gäller inte: skada på grund av felaktig användning, normalt slitage eller skador som har en försumbar effekt på värdet eller apparatens funktion. Lämna eller skicka in hela produkten tillsammans med inköpskvittot till ett auktoriserat Braun-servicecenter för att få service under garantiperioden. (www.service.braun.com).

Suomi

Vispilä tyyppiin

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Tyyppi 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 johdoton
Tyyppi 4130 (b)**

Vispilän käyttö

Vispilä soveltuu erinomaisesti kerman ja

munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

1. Kiinnitä vispilä (C) vispilän vaihteisto-osaan (B). Kiinnitä moottoriosaa vaihteisto-osaan niin, että se lukkiutuu paikalleen.
2. Laita vispilä kulhoon. Käynnistä tämän jälkeen moottori-osa kuvissa 2 osoitettulla tavalla.
3. Irrottaaksesi vispilän käytön jälkeen paina painikkeita (A) ja vedä vaihteisto-osa irti. Vedä sen jälkeen vispilä pois vaihteisto-osasta.

Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä laakeaa kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään pitäen sitä samalla hieman kallellaan.

Enimmäismäärät:

400 ml kylmää kermaa
(rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C)
4 munanvalkuaista

Nopeuden asetus moottoriosassa (a):

Kermavaahto: Aloita matalalla nopeudella ja lisää nopeutta enimmäisnopeuteen asti vatkauksen aikana.

Valkuaisvaahto: Aloita keskinopeudella ja lisää nopeutta enimmäisnopeuteen asti vatkauksen aikana.

Puhdistus

Puhdista moottoriosaa ja vispilän vaihteisto-osa pyyhkimällä ainoastaan kostealla liinalla. Vispilän (C) voi pestä astianpesukoneessa.

Muutosoikeus pidätetään.

Takuu

Kahden vuoden takuu materiaali- ja työvoioille. Takuun piiriin eivät kuulu viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai normaalista kulumisesta. Takuu ei myöskään kata sellaisia vikoja, jotka eivät merkittävästi vaikuta laitteen arvoon tai toimintaan. Takuuhuollon saaminen

edellyttää, että laite ja ostokuitti viedään tai lähetetään valtuutettuun Braun-huoltoliikkeeseen (www.service.braun.com).

Polski

Przystawka do ubijania do:

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Typ 4191 (a)**

**Bezprzewodowy Braun Multiquick 7
Typ 4130 (b)**

Jak używać przystawki do ubijania?

Przystawka do ubijania doskonale nadaje się do ubijania kremów, białek jaj, miksovania gąbek i przygotowania zmiksowanych deserów.

1. Połącz przystawkę ubijającą (C) z ruchomą częścią (B), tak aż usłyszysz charakterystyczny «klik».
2. Trzymaj przystawkę ubijającą w misce. Następnie włącz ruchomą część głowicy, jak jest to pokazane na rysunku nr 2.
3. Aby wyjąć przystawkę ubijającą skorzystaniu z blendera, naciśnij przycisk (A) i wysuń z łącznika. Następnie usuń przystawkę ubijającą z ruchomej części urządzenia.

Wskazówki dla osiągnięcia lepszych rezultatów:

- Używaj szerokiej miski.
- Poruszaj przystawką ubijającą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, trzymając lekko pochyloną.

Maksymalne zalecane ilości:

400 ml schłodzonego kremu
(min 30% tłuszczu, 4–8 °C)
4 białka jajek

Jak ustawić prędkość na ruchomej części (a):

Ubijanie kremu: Rozpocznij od małej prędkości i zwiększaj ją podczas ubijania.

Jajka: Rozpocznij od średniej prędkości i zwiększaj ją podczas ubijania.

Czyszczenie

Czyść ruchomą część i łącznik z przystawką do ubijania tylko za pomocą wilgotnej ściereczki. Przystawka do ubijania może być czyszczona w zmywarce.

Zastrzega się możliwości wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Zabranieckiej 20, gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wystać sprzęt do naprawy do najbliższego znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w opakowaniu należycie zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym. Naprawom gwarancyjnym nie podlegają także inne uszkodzenia powstałe w następstwie okoliczności, za które Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności zawinione przez Poczte Polską lub firmy kurierskie.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna jedynie z dokumentem zakupu i obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu i zwrotnego postawienia go do dyspozycji Kupującego.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania, których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna, chyba, że oczyszczenie jest niezbędne do usunięcia wady w ramach świadczeń objętych niniejszą gwarancją i nie stanowi czynności, o których mowa w p. 6.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby;
 - stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;

- d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczęcią i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Šlehací metla pro

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)**

Použití šlehací metly

Šlehací metlu použijte k přípravě šlehačky, sněhu z vaječných bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

1. Šlehací metlu (C) zasuňte do převodovky (B) a pak nasadte motorovou jednotku na převodovku tak, až zacvakne.
2. Šlehací metlu vložte do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí na motorové jednotce, jak je znázorněno na obrázku č. 2.
3. Šlehací metlu po použití uvolníte tak, že stisknete tlačítka (A) a uvolníte převodovku. Pak z převodovky vyjměte šlehací metlu.

Jak dosáhnout nejlepších výsledků

- Používejte širokou nádobu.
- Šlehací metlou pohybujte ve směru hodinových ručiček, držte ji mírně nakloněnou.

Maximální množství:

400 ml vychlazené smetany

(min. 30 % tuku, 4 – 8 °C).

4 vaječné bílky

Nastavení rychlosti na motorové jednotce (a):

Šlehačka: začněte s nastavením na nízkou rychlost a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na maximum.

Sníh z vaječných bílků: Začněte s nastavením na střední rychlost a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na maximum.

Čištění

Motorovou jednotku a převodovku pouze otírejte vlhkým hadříkem. Šlehací metlu (C) můžete mýt v myčce nádobí.

Změny vyhrazeny.

Záruka

Záruka 2 roky ode dne prodeje spotřebiteli. Bezplatně budou odstraněny závady na přístroji, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Tato záruka se nevztahuje na: poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, vzniklé při používání, jakož i na závady, které mají zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun.
(www.service.braun.com/cz).

Slovenský

Nadstavec na šľahanie pre

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)**

Ako používať nadstavec na šľahanie
Nadstavec na šľahanie je vhodný na šľahanie šľahačky a vaječných bielkov a na prípravu piškótového cesta a práškových zmesí.

1. Metlu na šľahanie (C) vložte do prevodovej jednotky (B). Motorovú jednotku vložte do prevodovej jednotky tak, aby kliknutím zapadla na miesto.
2. Metlu na šľahanie vložte do nádoby. Potom zapnite motorovú jednotku, ako znázorňujú obrázky 2.
3. Po použití zložte nadstavec na šľahanie stlačením tlačidiel (A) a potiahnutím prevodovej jednotky. Potom z prevodovej jednotky vytiahnite metlu na šľahanie.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov:

- Používajte širokú nádobu.
- Metlou pohybujte v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne nahnutú.

Maximálne množstvá:

400 ml studenej smotany
(min. obsah tuku 30 %, 4 – 8 °C)
4 vaječné bielky

Ako nastaviť rýchlosť na motorovej jednotke (a):

Šľahačka: Začnite šľahať pri nastavení na nízkú rýchlosť a počas šľahania ju zvýšte na maximum.

Sneh z bielkov: Začnite šľahať pri nastavení na strednú rýchlosť a počas šľahania ju zvýšte na maximum.

Čistenie

Motorovú jednotku a prevodovú jednotku nadstavca na šľahanie čistite iba vlhkou handričkou. Metlu na šľahanie (C) môžete umývať v umývačke riadu.

Právo na zmeny vyhradené.

Záruka

Dvoročná záruka na chyby materiálu a výroby. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté nesprávnym používaním a na bežné opotrebovanie vzniknuté pri používaní ani na poruchy, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použiteľnosť prístroja. Ak chcete využiť servisné služby v rámci záručnej lehoty, celý prístroj spolu s dokladom o kúpe

odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun (www.service.braun.com).

Magyar

Habverő kiegészítő az alábbi készülékekhez:

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7 Type 4191 (a)

Braun Multiquick 7 vezeték nélküli Type 4130 (b)

A habverő használatá

A habverő kiegészítő tökéletesen alkalmas hab illetve tojások felveréséhez, piskótátészta kikeveréséhez vagy krémdesszertek elkészítéséhez.

1. Helyezze a habverőlapátot (C) a habverőtörzsbe (B). Helyezze a motoros nyelet a törzsbe, és rögzítse a helyére.
2. Merítse a habverőt az edénybe, majd a 2. számú ábrának megfelelően kapcsolja be a motort.
3. A használatot követően a habverőkiegészítő kioldásához nyomja be a kioldógombokat (A), majd húzza le a habverőtörzset. Ezután távolítsa el a habverőlapátot.

Tipppek a legjobb eredményhez

- A habveréshez széles peremű tálat használjon.
- A habverőt az óramutató járásával megegyezően, kissé megdöntve mozgassa.

Maximális folyadékmenyiség:

400 ml lehűtött habtejszín
(min 30%-os zsírtartalommal, 4–8 °C).
4 tojás fehérje

A motor sebességfokozatainak beállítása (a):

Tejszínhabnál: Kezdje a felverést alacsony sebességfokozaton, majd a habverés közben növelje a sebességet a maximumra.

Tojashabnal: Kezdje a felerest kozepes sebessegfokozaton, majd a habveres kozben novelje a sebesseget a maximumra.

Tisztítás

A motoros nyelet és a habverőtörzset nedves ruhával törölje át. A habverőlapát (C) mosogatógépben tisztítható.

A változtatás joga fenntartva.

Jótállás

A Braun 2 év garanciát ad az anyaghibákra és a gyártási hibákra.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét vagy használhatóságát nem befolyásolják. A jótállási igény érvényesítéséhez vigye be, vagy küldje el a teljes készüléket a vásárlást igazoló blokkal együtt az illetékes Braun szervizközpontba. (www.service.braun.com).

Hrvatski

Metlica za

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Tip 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 (bežični)
Tip 4130 (b)**

Kako koristiti metlicu

Ovaj je nastavak savršen za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjaka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

1. Uložite metlicu (C) u njen pogonski nastavak (B), a potom spojite nastavak s motornim dijelom štapnog miksera.

2. Stavite nastavak duboko u posudu i tek tada uključite mikser, kao što je prikazano na ilustraciji 2.
3. Nakon uporabe odvojite cijeli nastavak od motornog dijela uz pomoć prekidača (A), a onda izvucite metlicu iz njenog pogonskog nastavka.

Za najbolje rezultate

- Koristite široku posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.

Maksimalne količine:

400 ml hladnog vrhnja
(min. 30% sadržaja masti, 4–8 °C).
4 bjelanjka

Kako podesiti brzine na motornom dijelu (a):

Tučeno vrhnje: Započnite s najnižom postavkom brzine pa tijekom rada povećavajte do maksimuma.

Snijeg od bjelanjaka: Započnite sa srednjom postavkom brzine pa tijekom rada povećavajte do maksimuma.

Čišćenje

Motorni dio i pogonski nastavak za metlicu čistite samo vlažnom krpom. Metlicu (C) možete prati u perilici suđa.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Jamstvo

2 godine jamstva pokriva uklanjanje nedostataka do kojih je došlo zbog zamora materijala ili pogrešaka u radu. Ovo jamstvo ne pokriva: štetu nastalu zbog nepravilne upotrebe, normalno trošenje materijala, kao i oštećenja koja imaju neosporan utjecaj na vrijednost ili rad uređaja. Ako tijekom jamstvenog razdoblja zatrebate servis, donesite ili pošaljite cijeli uređaj zajedno s računom na adresu Braunovog ovlaštenog servisnog centra (adrese servisa su dostupne na www.service.braun.com).

Slovenski

Metlica za stepanje za

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7 Model 4191 (a)

Braun Multiquick 7 – brez priključne vrvice Model 4130 (b)

Uporaba metlice za stepanje

Metlica je zelo primerna za stepanje smetane in beljakov, za mešanje biskvitnega testa in že pripravljenih mešanic za sladice.

1. Metlico (C) vstavite v pogonski nastavek (B). V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem, tako da se zaskoči na svoje mesto.
2. Metlico držite v skledi za mešanje. Šele nato vklopite enoto z motorjem, kot je prikazano na slikah 2.
3. Za sprostitve metlice po uporabi pritisnite tipki (A) in potegnite pogonski nastavek z enote z motorjem. Nato s pogonskega nastavka odstranite še metlico.

Nasveti za optimalne rezultate

- Uporabite široko skledo za mešanje.
- Metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urnega kazalca.

Maksimalne količine:

400 ml ohlajene smetane
(min. 30 % maščobe, 4–8 °C).
4 beljaki

Nastavitev hitrosti na enoti z motorjem (a):

Stepena smetana: Začnite z nizko nastavitvijo hitrosti, nato pa med stepanjem povečajte hitrost do maksimalne.

Sneg iz beljakov: Začnite s srednjo nastavitvijo hitrosti, nato pa med stepanjem povečajte hitrost do maksimalne.

Čiščenje

Enoto z motorjem in pogonski nastavek metlice lahko očistite samo z vlažno krpo.

Metlico (C) lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Garancija

Za izdelek velja 2-letna garancija za napake v materialu in izdelavi. Garancija ne velja v primeru: okvar, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali rabe oziroma napak, ki imajo zanemarljiv učinek na vrednost ali delovanje izdelka. Za popravilo v garancijski dobi izdelek skupaj z računom odnesite ali pošljite na pooblaščen Braunov servisni center. (www.service.braun.com).

Türkçe

Çırpıcı aksesuarı

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7 Tip 4191 (a)

Braun Multiquick 7 kablosuz Tip 4130 (b)

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

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

1. Çırpıcıyı (C), çırpıcı dişli kutusu (B) içine yerleştiriniz. Motor kısmını yerine sabitlemeye kadar dişli kutusuna oturtunuz.
2. Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz. 2 no.lu resimde gösterildiği gibi motor kısmını çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra çırpıcıyı çıkartmak için, (A) 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.

Azami miktarlar:

400 ml soğutulmuş krema

(min. %30 yağlı, 4–8 °C).

4 yumurta beyazı

Motor (a) hızları nasıl ayarlanır:

Kremşanti: Düşük hızda başlayın ve çırpma devam ederken hızı maksimuma çıkarın.

Yumurta karı: Orta hızda başlayın ve çırpma devam ederken maksimuma çıkarın.

Temizleme

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

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Garanti

Malzeme ve işçilik kusurlarına karşı 2 yıl garantilidir. Garanti şunları kapsamaz: Uygunsuz kullanım sonucu hasar, normal yıpranma veya kullanımdan kaynaklanan hasarlar ile cihazın değeri ya da çalışması üzerinde sadece ihmal edilebilir ölçüde etkisi olan kusurlar. Garanti süresi içinde servis hizmeti almak için ürünü satış makbuzuyla birlikte yetkili bir Braun Müşteri Hizmetleri Merkezine (www.service.braun.com) kendiniz getirin veya gönderin.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

Braun GmbH

Frankfurter Straße 145

61476 Kronberg / Germany

☎ **(49) 6173 30 0**

Fax (49) 6173 30 28 75

P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.

Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri

0 800 261 63 65,

trconsumers@custhelp.com

Ελληνικά

Εξάρτημα Αναδευτήρα για

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Type 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 cordless
Type 4130 (b)**

Πώς να λειτουργήσετε τον αναδευτήρα σας

Το εξάρτημα αναδευτήρα είναι απόλυτα κατάλληλο για να χτυπάτε κρέμα σαντιγί, ασπράδια αυγών, να ανακατεύετε αφράτα γλυκίσματα και έτοιμα μείγματα επιδορπίων.

1. Εισάγετε τον αναδευτήρα (C) μέσα στο κόμπλερ του αναδευτήρα (B). Εισάγετε το μοτέρ μέσα στο κόμπλερ έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
2. Κρατήστε τον αναδευτήρα μέσα σε ένα μπολ. Στη συνέχεια θέστε το μοτέρ σε λειτουργία όπως φαίνεται στην εικόνα 2.
3. Για να απελευθερώσετε το εξάρτημα του αναδευτήρα μετά τη χρήση, πιέστε τα πλήκτρα (A) και αφαιρέστε τραβώντας το κόμπλερ. Στη συνέχεια τραβήξτε τον αναδευτήρα από το κόμπλερ.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα πλατύ μπολ.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα, κρατώντας τον με ελαφριά κλίση.

Μέγιστες ποσότητες:

400 ml παγωμένη κρέμα (ελάχιστη περιεκτικότητα λιπαρών 30%, 4–8 °C).
4 ασπράδια αυγών

Πώς να ρυθμίσετε τις ταχύτητες στο μοτέρ (a):

Κρέμα σαντιγί: Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε στη μέγιστη κατά τη διάρκεια της ανάδευσης.

Ασπράδια αυγών: Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα και αυξήστε στη μέγιστη ενώ χτυπάτε.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ και το κόμπλερ του αναδευτήρα μόνο με ένα νωπό πανί. Ο αναδευτήρας (C) μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Εγγύηση

Παραχωρούμε 2 χρόνια εγγύηση στο προϊόν για ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Η εγγύηση δεν καλύπτει: ζημιές εξαιτίας κακής χρήσης, φυσιολογικής φθοράς καθώς επίσης και ελαττώματα που έχουν αμελητέα επίδραση στην αξία ή τη λειτουργία της συσκευής. Για να επιτύχετε service μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή αποστείλετε το προϊόν με την απόδειξη αγοράς σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun. (www.service.braun.com).

Русский

Комплектуемая насадка «Венчик для взбивания» для моделей ручных блендеров

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Тип 4191 (a)**

**Braun Multiquick 7 беспроводной
Тип 4130 (b)**

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.

1. Вставьте насадку-венчик (C) в привод для насадки-венчика (B). Вставьте моторную часть в привод до фиксации.
2. Поместите насадку-венчик в посуду. Затем включите моторную часть, как показано на рисунке 2.

3. Чтобы снять насадку-венчик после использования нажмите кнопки (A) 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 на моторной части (a):

Взбитые сливки: Начните с низкой скорости и увеличьте до максимальной в процессе взбивания.

Яичные белки: Начните со средней скорости и увеличьте до максимальной в процессе взбивания.

Чистка прибора

Чистить моторную часть и привод для насадки-венчика только при помощи влажной ткани. Насадку-венчик (C) можно мыть в посудомоечной машине.

Возможны модификации без предварительного уведомления.



**Данное изделие
соответствует всем
требуемым европейским
и российским стандартам
безопасности и гигиены.**

RU: Импортер/Служба потребителей:
ООО «Проктер энд Гэмбл
Дистрибьюторская Компания», Россия,
125171, Москва, Ленинградское шоссе,
16А, стр.2. Тел. 8-800-200-20-20.

Гарантия

2 года гарантии на любые дефекты, вызванные недостаточным качеством материала или сборки. Действие гарантии не покрывает: повреждения, вызванные неправильным использованием, естественный износ, а также дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора. Чтобы получить обслуживание в течение гарантийного периода, передайте или перешлите изделие целиком вместе с Вашим кассовым чеком в любой из официальных центров сервисного обслуживания фирмы Braun (www.service.braun.com).

Українська

Комплектуюча насадка «Вінчик для збивання» для моделей ручних блендерів

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7
Тип 4191 (a)

Braun Multiquick 7 бездротовий
Тип 4130 (b)

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.

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

Для одержання найкращих результатів:

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

Максимальна кількість:

400 мл охолоджених вершків
(мін. 30% жирності, 4–8 °C).
4 яєчних білків

Регулювання швидкості на моторній частині (a):

Збити вершки: Почніть із низької швидкості й збільшуйте до максимальної в процесі збивання.

Яєчні білки: Почніть із середньої швидкості й збільшуйте до максимальної в процесі збивання.

Чищення приладу

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

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Гарантія

Для всіх виробів ми надаємо 2 роки гарантії на усунення будь-яких заводських дефектів, викликаних недостатньою якістю матеріалу або складання. Гарантія не стосується таких випадків: ушкодження, викликані неправильним використанням, нормальне зношення деталей, дефекти, що мають незначний вплив на якість роботи пристрою. Щоб отримати обслуговування протягом гарантійного періоду, передайте виріб у повному комплекті згідно опису в оригінальній інструкції з експлуатації разом з гарантійним талоном у будь-який сервісний центр, який офіційно вповноважений представником компанії виробника (www.service.braun.com).

الكمبات القصوى:

400 مل من الكريمة المثلجة (30% من المكونات الدهنية على الأقل، 4-8 درجة مئوية).
4 من بياض البيض

كيفية ضبط السرعة في جزء**الموتور (a)**

الكريمة المخفوقة ابدأ بالضغط على سرعة

منخفضة، ثم قم بزيادتها إلى السرعة

القصوى أثناء الخفق.

ثلج البيض: ابدأ بالضغط على سرعة

متوسطة، قم بزيادتها إلى السرعة القصوى

أثناء الضرب.

التنظيف

نظف جزء الموتور وصندوق تروس المضرب

بقطعة قماش مبللة فقط. ويمكن تنظيف

المضرب (C) داخل غسالة الأطباق.

عرضة للتغيير بدون إشعار.

ضمان

ضمان لمدة عامين لعلاج أي عيوب في المواد

الخام أو الصناعة. لا يغطي هذا الضمان ما

يلي: التلف الناجم عن سوء الاستخدام أو

الاستهلاك والتلف الطبيعي أو العيوب غير

المؤثرة على عمل أو قيمة هذا الجهاز.

للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان،

قدم الجهاز مع إيصال الشراء الخاص بك

لأحد مراكز براون المعتمدة لخدمة العملاء.

(www.service.braun.com)

Country of origin: Poland

بلد المنشأ بولندا

Whisk accessory for

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7

Type 4191 (a)

Braun Multiquick 7 cordless

Type 4130 (b)

كيفية تشغيل المضرب

إن ملحق المضرب مناسب تماماً لخفق

الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة

الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة

التجهيز.

1. قم بتركيب المضرب (C) في صندوق

تروس المضرب (B) ثم قم بتركيب جزء

الموتور في صندوق التروس حتى يستقر

في مكانه ويقفل.

2. ضع المضرب في إناء عميق، ثم قم

بتشغيل جزء الموتور، كما يظهر في

الشكل (2).

3. لفصل ملحق المضرب بعد الاستعمال،

اضغط الأزرار (A) واجذب صندوق

تروس المضرب لفصله. ثم افصل المضرب

عن صندوق التروس.

نصائح للحصول على أفضل النتائج

• استعمل إناءً عميقاً واسعاً

• حرك المضرب في اتجاه عقارب الساعة،

مع إمساكه بزاوية مائلة.