

BRAUN

Multiquick / Minipimer



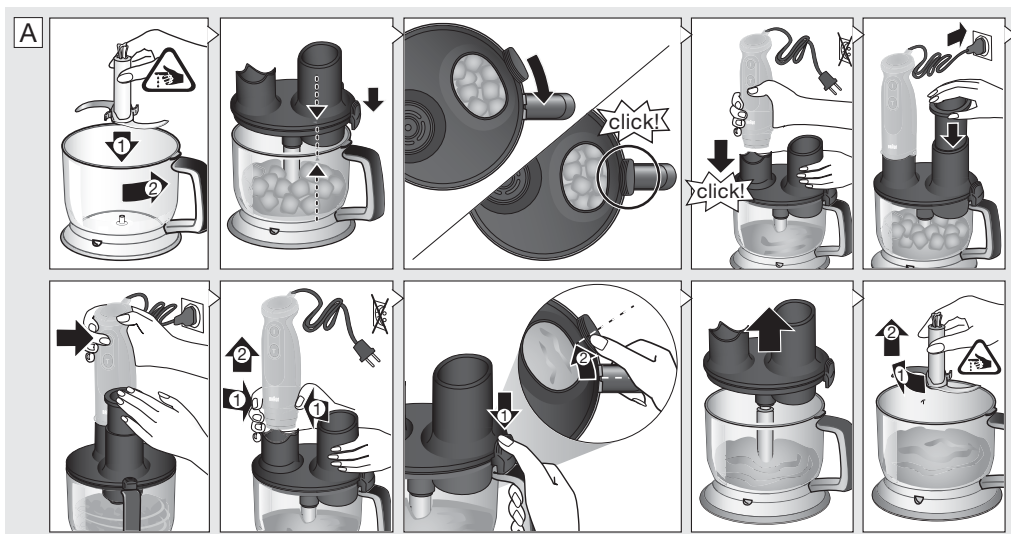
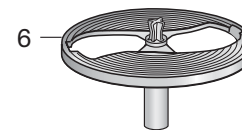
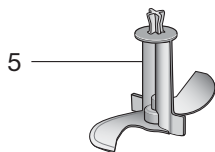
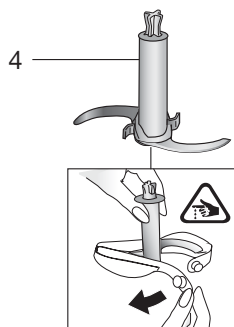
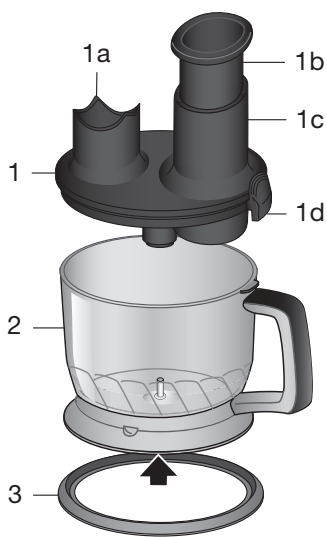
www.braunhousehold.com

MQ 70
Hand blender
accessory

Deutsch	6
English	8
Français	10
Español	13
Português	15
Italiano	17
Nederlands	19
Dansk	21
Norsk	23
Svenska	25
Suomi	27
Polski	29
Český	32
Slovenský	34
Magyar	36
Hrvatski	38
Slovenski	40
Türkçe	42
Ελληνικά	44
Қазақ	46
Русский	49
Українська	51
عربي	56
中文	57

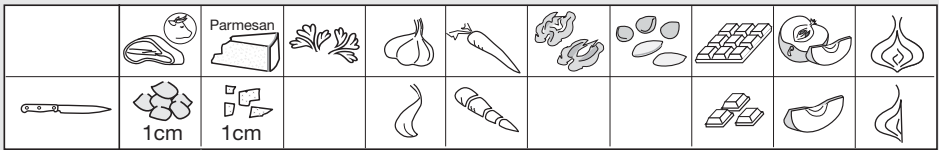
De'Longhi-Braun-Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany





Multiquick 5 Vario											
		1cm	1cm								
	max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g
	sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13-21	13-21	9 - 13	
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	

Multiquick 5



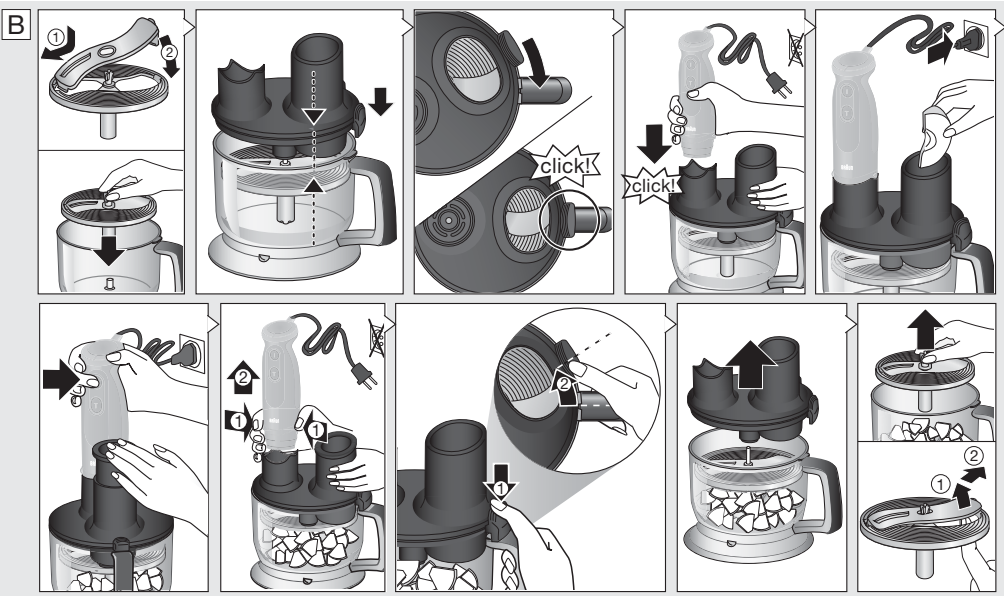
speed										
max.	600 g	300 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	200 g	500 g	500 g
sec.	45-60	60-80	20-30	20-25	15-20	15-25	30-50 40-60	80-95	15-20	10-15

Multiquick 7

speed										
max.	700 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	400 g	500 g	500 g
sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

Multiquick cordless

max.	300 g		30 g	30	500 g	500 g	500 g		300 g	300 g
sec.	15		20	5	10	10	25		10x1	5x1



Deutsch

Küchenmaschinen-Zubehör für Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Typ 4199)

Multiquick/Minipimer cordless (Typ 4130)

Zusammen mit Ihrem Multiquick / Minipimer Motorteil (nicht enthalten) eignet sich dieses «Küchenmaschinen-Zubehör» hervorragend zum

- Zerkleinern und Mixen
- Teig kneten (mit max. 250 g Mehl – nur mit Typ MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Schneiden und Raspeln

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 hausübliche Mengen konstruiert.
- Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen, wenn das Gerät am Netz angeschlossen ist, insbesondere, wenn der Motor noch läuft. Ausschließlich den Stopfer zum Nachschieben benutzen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Beschreibung

- 1 Deckel
 - a Kupplung für Motorteil

- b Stopfer
 - c Einfüllschacht
 - d Verriegelung
- 2 Arbeitsbehälter
 - 3 Anti-Rutsch Ring
 - 4 Messer
 - 5 Knetwerkzeug (nur zu verwenden mit MQ 7 + MQ 5 Vario)
 - 6 Einsatzträger
 - a Schneideinsatz
 - b Raspeleinsätze (fein, grob)
 - c Julienne-Einsatz (dreieckig)

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

A Zerkleinern und Mixen

Das Messer (4) eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, etc.

Extrem harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) dürfen nicht zerkleinert werden.

Für beste Ergebnisse beachten Sie bitte die angegebenen Mengen und Geschwindigkeiten in der Verarbeitungstabelle A.

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.

Vorsicht: Das Messer (4) ist sehr scharf! Fassen Sie es immer am Kunststoffschutz an und gehen Sie sehr vorsichtig damit um. Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz.

- Drücken Sie das Messer (4) mit gleichzeitigem Drehen auf die Achse im Arbeitsbehälter (2) bis es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (1). Die Verriegelung (1d) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Setzen Sie das Motorteil auf die Kupplung (1a) und lassen es einrasten.
- Schließen Sie das Gerät am Netz an und stellen Sie sicher, dass sich der Stopfer (1b) im Einfüllschacht (1c) befindet.
- Schalten Sie das Gerät ein und halten mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter fest.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und

- nehmen Sie das Motorteil ab. Entfernen Sie den Stopfer.
- Drücken Sie die Verriegelung (1d). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (1) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Entnehmen Sie zuerst vorsichtig das Messer, indem Sie es etwas drehen und daran ziehen. Danach können Sie den Arbeitsbehälter leeren.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (4) auch zum Mixen leichter Teige mit max. 250 g Mehl verwenden.

Rezeptbeispiel: Pfannkuchenteig

Zuerst 375 ml Milch in eine Schüssel füllen. Dann 250 g Mehl und 2 Eier hinzufügen. Mixen Sie den Teig mit maximaler Geschwindigkeit, bis er glatt ist.

Teig kneten

(nur zu verwenden mit MQ 7 + MQ 5 Vario)

Bildteil A gilt auch für die Verwendung des Knetwerkzeugs (5). Das Knetwerkzeug eignet sich hervorragend zum Kneten unterschiedlicher Teigsorten wie Hefe- oder Mürbteig (basierend auf max. 250 g Mehl).

- Setzen Sie das Knetwerkzeug in den Arbeitsbehälter (2) ein.
- Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter und fügen dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeiten zu.
- Fügen Sie die Flüssigkeiten bei laufendem Motor hinzu.
- Nach einer maximalen Knetzeit von 1 Minute den Motor für 10 Minuten abkühlen lassen.

Rezeptbeispiel: Pizzateig

Max. 250 g Mehl, ½ TL Salz, ½ TL Trockenhefe, 5 EL Olivenöl, 150 ml Wasser (lauwarm)

Rezeptbeispiel: Mürbeteig

Max. 250 g Mehl, 170 g Butter (kalt/fest, kleine Stücke), 80 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 kleines Ei, 1 Prise Salz

Verwenden Sie keine weiche Butter. Kneten Sie nur so lange, bis der Teig sich zu einem Ball geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.

B Schneiden / Raspeln

- Mit dem Schneideinsatz (6a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.
- Mit den Raspeleinsätzen (6b) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, rote Bete, Kohl, Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

- Der Julienne-Einsatz (6c) schneidet Gemüse in Scheiben

Type Multiquick cordless: Außer bei Hartkäse und Schokolade ist die Verwendung der Schneid- und Raspeleinsätze mit Motorteil Type Multiquick cordless möglich.

- Setzen Sie einen Einsatz in den Einsatzträger (6) und lassen ihn einrasten. Setzen Sie den Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter (2) und drehen ihn leicht bis er einrastet.
- Schließen Sie den Deckel (1). Die Verriegelung (1d) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Setzen Sie das Motorteil auf die Kupplung (1a) und lassen es einrasten.
- Schließen Sie das Gerät am Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch den Einfüllschacht.
- Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1b) zum Nachfüllen verwenden!
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten und nehmen Sie das Motorteil ab.
- Drücken Sie die Verriegelung (1d). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (1) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

C Reinigung

Der Deckel (1) kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben. Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Änderungen vorbehalten.

English

Compact Food Processor Accessory for Braun

Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)

Multiquick/Minipimer cordless (type 4130)

In combination with your Multiquick / Minipimer motor part (not included), you can use this «Compact Food Processor» accessory for:

- Chopping and blending
- Kneading (based on 250 g flour max.; only with Type MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Slicing and shredding

Before use

Please read the use 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 reach into the filling shaft when the appliance is plugged in, especially while the motor is running. Always use the pusher to guide food through the shaft.
- 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
 - a Coupling for motor part
 - b Pusher

- c Filling tube
 - d Lid interlock
- 2 Bowl
 - 3 Anti-slip ring
 - 4 Blade
 - 5 Kneading tool (only to be used with MQ 7 + MQ 5 Vario)
 - 6 Tool holder
 - a Slicing tool
 - b Shredding tools (fine, coarse)
 - c Julienne tool (triangular)

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

A Chopping and blending

Using the blade (4) you can chop meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

For best results, please refer to the maximum quantities and speed settings indicated in the processing tables of section A.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilies,
- 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.

Caution: The blade (4) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully. Carefully remove the plastic cover from the blade.

- Place the blade on the centre pin of the bowl (2) and give it a turn so that it locks.
- Fill the bowl with food. Attach the lid (1) onto the bowl with the interlock (1d) positioned next to the bowl handle.
- To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part into the coupling (1a) until it locks.
- Plug in the appliance and make sure the pusher is in place (1b).
- Switch the appliance on and take hold of the bowl with the other hand.
- After use, unplug and press the release buttons to remove the motor part. Remove the pusher.
- Press the lid interlock (1d) and hold it. Turn the lid counter-clockwise to unlatch it.
- Lift the lid up.
- Before removing the processed food, carefully take out the blade by turning and pulling it.

Mixing light dough

Using the blade (4), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.

Recipe example: Pancake batter

First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250 g flour and finally 2 eggs. Using full speed, mix the batter until smooth.

Kneading dough

(only to be used with MQ 7 + MQ 5 Vario)

Picture section A also applies for the usage of the kneading tool.

The kneading tool (5) is ideal for kneading different dough types like yeast dough or pastry (max. 250 g flour).

- Place the kneading tool into the bowl (2).
- Fill the bowl with max. 250 g flour, then add the other ingredients except liquids.
- Turn on the appliance at full speed.
- Add liquids through the filling tube while the motor is running.
- Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor part to cool down for 10 minutes.

Recipe example: Pizza dough

250 g flour, ½ tsp salt, ½ tsp dried yeast, 5 tbsp olive oil, 150 ml water (lukewarm).

Recipe example: Pastry

250 g flour, 170 g butter (cold/hard, small pieces), 80 g sugar, 1 vanilla sugar, 1 small egg, 1 pinch of salt

For good results, do not use warm, soft butter. Stop kneading shortly after dough has formed a ball. Dough will become too soft from excessive kneading.

B Slicing / shredding

- Using the slicing tool (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.
- Using the shredding tools (6b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).
- The Julienne insert (6c) cuts vegetables into slices

Type Multiquick cordless: Slicing / shredding tools are suitable for motor part Type Multiquick cordless, except for cheese and chocolate.

- Place a tool into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin

- of the bowl and give it a turn to lock into place.
- Attach the lid (1) onto the bowl with the interlock (1d) positioned next to the bowl handle.
- To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Click the motor part onto the coupling (1a) so that it locks.
- Plug in the appliance and fill food into the filling tube.
- Switch on the motor part to operate. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1b) to feed in food.
- After use, unplug and press the release buttons to remove the motor part.
- Press and hold the lid interlock (1d), then turn the lid counter-clockwise to unlatch it.
- Lift the lid up.
- Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

C Cleaning

The lid (1) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

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

Robot de cuisine compact pour Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)

Multiquick / Minipimer sans fil (Type 4130)

Avec votre bloc moteur Multiquick / Minipimer (non inclus), vous pouvez utiliser cet accessoire compact « Robot de cuisine compact » pour :

- hacher et mélanger
- découper et râper
- pétrir (avec 250 g de farine max ; uniquement type MQ 7 + MQ 5 Vario)

Avant utilisation

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet 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.
- Ne pas mettre la main dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est sous tension, particulièrement lorsque le moteur fonctionne. Utiliser toujours le poussoir pour introduire les aliments dans la cheminée.
- 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
 - a Entraîneur
 - b Poussoir
 - c Cheminée de remplissage
 - d Verrouillage du couvercle
- 2 Bol
- 3 Socle antidérapant
- 4 Couteau
- 5 Accessoire pour pétrir (ne doit être utilisé avec MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Support couteaux
 - a Couteau pour trancher
 - b Couteau pour râper (finement ou plus épais)
 - c Accessoire à Julienne (triangulaire)

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

A Hacher et mélanger

Utilisez le couteau (4) pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café ou tout autre type de grains.

Pour de meilleurs résultats, référez vous aux quantités maximum et aux vitesses indiquées dans les tableaux de la partie A.

Avant de hacher ...

- découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments
- enlevez les tiges et dénoyotez 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.

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 (4) sur l'axe central du bol hachoir (2). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Mettez les aliments dans le bol hachoir. Placez le couvercle (1) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (1d) positionné près de la poignée du bol.

- Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Insérez le bloc moteur dans l'entraîneur (1a) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Branchez l'appareil et assurez-vous que le poussoir (1b) est bien en place (1c).
- Démarrez l'appareil et maintenez le bol avec l'autre main.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage pour séparer le bloc moteur. Retirez le poussoir.
- Appuyez sur le déverrouillage du couvercle (1d) et maintenez-le. Tournez le couvercle (1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
- Soulevez le couvercle.
- Retirez le couteau avec précaution avant d'enlever les aliments du bol. Pour démonter le couteau, tournez-le légèrement et retirez-le.

Mixer une pâte fine

En utilisant le couteau (4), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake ou un mélange pour gâteau avec jusqu'à 250 g de farine.

Exemple de recette : Pâte à pancake

Versez d'abord 375 ml de lait dans le bol, puis ajoutez 250 g de farine et 2 œufs. Mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène en utilisant la vitesse maximale.

Pétrir une pâte

(ne doit être utilisé avec MQ 7 + MQ 5 Vario)

La photo de la section A fonctionne aussi pour l'utilisation de l'accessoire pour pétrir. L'accessoire pour pétrir (5) est idéal pour pétrir différents types de pâtes comme la pâte à levée ou pâtes à tarte (basé sur 250g de farine max.).

- Placez l'accessoire à pétrir dans le bol (2).
- Remplissez le bol avec 250 g de farine, puis ajoutez les autres ingrédients sauf les liquides.
- Mettez en marche l'appareil à vitesse maximale.
- Ajoutez des liquides par la cheminée de remplissage pendant que le moteur est en marche.
- Temps maximum pour pétrir : 1 minute – puis laissez refroidir le bloc moteur pendant 10 minutes.

Exemple de recette: Pâte à pizza

250 g de farine, ½ cuillère à soupe de sel, ½ cuillère à soupe de levure sèche, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 150 ml d'eau (tiède).

Recette d'exemple: Pâte
250 g de farine, 170 g de beurre (froid/dur, en petits morceaux), 80 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 petit œuf, 1 pincée de sel.

Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou.

Arrêtez de pétrir juste après que la pâte ait formé une boule, sinon la pâte deviendra trop molle.

B Couper / râper

- En utilisant le couteau pour couper (6a), vous pouvez couper en tranche, par exemple les concombres, les oignons, les champignons, les pommes, les carottes, les radis, les pommes de terre crues, les courgettes, le chou.
- En utilisant les accessoires pour râper (6b), vous pouvez râper par exemple les pommes, les carottes, les pommes de terre crues, la betterave, le chou, les fromages (mous à moyen durs).
- La rape à julienne (6c) coupe les légumes en tranches

Type Multiquick sans fil : Les lames et les râpes sont adaptables sur le bloc moteur, sauf pour le fromage.

- Placez un des couteaux sur le support couteaux (6) et enclenchez-le. Placez ensuite le support couteaux sur l'axe principal du bol et assurez-vous qu'il soit bien enclenché.
- Mettez en place le couvercle (1) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (1d) positionné près de la poignée du bol.
- Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou s'enclenche au dessus de la poignée.
- Insérez le bloc moteur dans l'entraîneur (1a) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Branchez l'appareil et introduisez les aliments dans la cheminée de remplissage.
- Mettez en marche l'appareil. Ne mettez jamais vos mains dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours le poussoir (1b) pour pousser les aliments dans la cheminée.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage pour libérer le bloc moteur.
- Pressez le système de verrouillage du couvercle (1d) et maintenez-le. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour soulever le loquet.
- Soulevez le couvercle.
- Retirez le support couteaux avant outil de retirer la nourriture. Pour retirer le couteau, soulevez-le au coin qui dépasse du fond du support couteaux.

C Nettoyage

Le couvercle du bol hachoir avec l'entraîneur (1) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne pas l'immerger ni ne le mettre au lave-vaisselle. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les socles antidérapants des bols hachoirs pour un meilleur nettoyage. Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Sujet à modification sans préavis.

Español

Robot de Cocina para Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Modelo 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Modelo 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Modelo 4199)

Multiquick/Minipimer sin cables (Modelo 4130)

En combinación con el cuerpo de motor de su Minipimer (no incluido), usted puede usar este accesorio «Robot de Cocina» para:

- Picar y licuar
- Cortar y rallar
- Amasar (para un máximo de 250 gr de harina; únicamente con modelo MQ 7 + MQ 5 Vario)

Antes de usar

Por favor, lea detenida e íntegramente las 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 introduzca la mano en el tubo de alimentación cuando el aparato esté conectado, y especialmente cuando el motor esté en marcha. Utilice siempre el cilindro para empujar la comida por el tubo.
- 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
 - a Compartimento para el cuerpo del motor

- b Cilindro empujador
- c Tubo de alimentación
- d Pestillo

- 2 Recipiente
- 3 Anillo antideslizante
- 4 Cuchilla
- 5 Herramienta de amasar (sólo debe utilizarse con MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Porta cuchillas
 - a Cuchilla rebanadora
 - b Cuchilla ralladora (fino, grueso)
 - c Accesorio corta-rodajas para cortar en juliana (triangular)

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

A Picar y licuar

Con la cuchilla (4) se puede picar carne, queso, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.

No intente picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales.

Para obtener los mejores resultados, consulte las cantidades máximas y velocidades recomendadas en las tablas de la sección A.

Antes de picar ...

- corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias, pimientos
- retire los tallos de las finas hierbas o 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.

¡Cuidado! ¡La cuchilla (4) está muy afilada! Sujétela siempre por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.

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

- Coloque la cuchilla (4) sobre el eje central del recipiente (2) y gírela para fijarla en posición.
- Introduzca los alimentos en el recipiente. Ponga la tapa (1) sobre el recipiente con el pestillo (1d) situado junto al asa del recipiente.
- Para cerrar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el pestillo encaje sobre el asa con un «clic».
- Inserte el cuerpo del motor en el compartimento (1a) hasta que encaje.
- Enchufe la batidora y asegúrese de que el cilindro (1b) este en posición (1c).
- Encienda la batidora y sujete el recipiente con la otra mano.

- Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión para liberar el cuerpo del motor.
- Presione el pestillo (1d) y, manteniéndolo presionado, gire la tapa (1) en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
- Levante la tapa.
- Con cuidado, retire primero la cuchilla, antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Mezcla de masas ligeras

Con la cuchilla (4) también pueden prepararse masas ligeras como masa de tortitas o de bizcocho, con un máximo de 250 g de harina.

Ejemplo de receta: Masa para tortitas

Ponga 375 ml de leche en el recipiente, a continuación 250 g de harina y, por último 2 huevos. Mezcle los ingredientes a máxima velocidad hasta obtener una masa homogénea.

Amasar

(sólo debe utilizarse con MQ 7 + MQ 5 Vario)

Las ilustraciones de la sección A se aplican también a la herramienta de amasar.

La herramienta de amasar (5) es ideal para la preparación de distintos tipos de masa, con o sin levadura (con un máx. de 250 g de harina).

- Coloque la herramienta de amasar en el recipiente (2).
- Introduzca en el recipiente hasta un máx. de 250 g de harina, añada los demás ingredientes secos.
- Encienda la batidora, a velocidad máxima.
- Con el motor en funcionamiento, introduzca los ingredientes líquidos a través del tubo de alimentación.
- Tiempo máximo de amasado: 1 minuto – luego deje enfriar el motor durante 10 minutos.

Ejemplo de receta: Masa de pizza

250 g de harina, ½ cucharada de sal, ½ cucharada de levadura, 5 cucharadas de aceite de oliva, 150 ml de agua (templada).

Ejemplo de recetas: Masa

250 g de harina, 170 g de mantequilla (en dados fríos/duros), 80 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar avainillado, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal

Para obtener los mejores resultados no emplee mantequilla reblandecida a temperatura ambiente. Deje de amasar cuando la masa haya formado una bola. La masa se ablandará si se amasa demasiado.

B Cortar / rallar

- Con la cuchilla rebanadora (6a) se pueden cortar, p.ej. pepinos, cebollas, champiñones, manzanas,

- zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, repollo.
- Con la cuchilla ralladora (6b) se pueden rallar, p.ej. manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, repollo, queso (tierno o semicurado).
- La función de Juliana (6c) corta las verduras en rodajas

Modelo Multiquick sin cables: Las cuchillas rebanadora/ralladoras pueden usarse con el cuerpo de motor, excepto para queso.

- Coloque la cuchilla en el porta-cuchillas (6) y encájela en posición. Coloque el porta-cuchillas sobre el eje central del recipiente y asegúrese de que quede fiado.
- Ponga la tapa (1) sobre el recipiente con el pestillo (1d) situado junto al asa del recipiente.
- Para cerrar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el pestillo encaje sobre el asa con un «Clic».
- Inserte el cuerpo del motor en el compartimento (1a) hasta que encaje.
- Enchufe la batidora e introduzca los alimentos por el tubo de alimentación.
- Encienda la batidora y póngala en funcionamiento. No introduzca nunca los dedos por el tubo de alimentación cuando la batidora esté en funcionamiento. Utilice siempre el cilindro (1b) para empujar los alimentos.
- Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión para liberar el cuerpo del motor.
- Presione el pestillo (1d) y, manteniéndolo presionado, gire la tapa (1) en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
- Levante la tapa.
- Retire primero el porta-cuchillas, antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla empújela por el extremo que sobresale por la cara inferior del porta-cuchillas.

C Limpieza

La tapa (1) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua, ni limpiarse en el lavavajillas. Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas. Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza.

Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Português

Máquina de Cozinha Compacta pode ser utilizado para Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Tipo 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Tipo 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Tipo 4199)

Multiquick/Minipimer cordless (Tipo 4130)

Em combinação com o corpo do motor da sua varinha Braun Minipimer (não incluído), este acessório de preparação de alimentos «Máquina de Cozinha Compacta» pode ser utilizado para:

- triturar e liquidificar
- laminar e ralar
- amassar (massa com uma base até um máximo de 250 g de farinha; apenas com tipo MQ 7 + MQ 5 Vario)

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 introduza a mão no tubo de alimentação quando o aparelho está ligado à corrente, em especial com o motor em funcionamento. Use sempre o calcador para introduzir os alimentos no tubo de alimentação.
- 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
 - a Acoplador do motor
 - b Calcador de alimentos
 - c Tubo de enchimento
 - d Fecho de segurança
- 2 Recipiente
- 3 Base anti-deslizante
- 4 Lâmina
- 5 Gancho para amassar (só deve ser utilizado com MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Suporte de acessórios
 - a Acessório para laminar
 - b Acessórios para ralar (fino, grosso)
 - c Acessório Julienne (triangular)

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

A Triturar e liquidificar

Com a lâmina (4) pode triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs amêndoas, etc.

Não triture alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Para obter os melhores resultados, consulte as quantidades máximas e definições de velocidade indicadas nas tabelas de preparação de alimentos nas secções A.

Antes de picar ...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras, malaguetas
- 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.

Cuidado: A lâmina (4) 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 (4) no espigão do centro do recipiente (2) e rode-a até bloquear.
- Introduza os alimentos no recipiente. Coloque a tampa (1) no recipiente com o fecho de segurança (1d) posicionado do lado da pega do recipiente.
- Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar com um «clique» acima da pega.
- Insira o corpo do motor no acoplador (1a) até bloquear.

- Ligue o aparelho à corrente e certifique-se que o calcador de alimentos (1b) está colocado (1c).
- Prima o interruptor e segure o aparelho com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio para retirar o corpo do motor. Retire o calcador de alimentos.
- Prima o fecho de segurança da tampa (1d) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (1) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
- Levante a tampa.
- Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Misturar massas leves

Utilizando a lâmina (4), também pode misturar massas leves, como massa para panquecas ou para bolos, até um máximo de 250 g de farinha.

Exemplo de receita: Massa para panquecas
Em primeiro lugar, deite 375 ml de leite no recipiente, depois adicione 250 g de farinha e, por fim, 2 ovos. Use o nível de velocidade máximo e bata a massa até ficar macia e cremosa.

Amassar

(só deve ser utilizado com MQ 7 + MQ 5 Vario)

As imagens da secção A também se aplicam para a utilização do gancho para amassar. O gancho para amassar (5) é ideal para amassar diferentes tipos de massa, como massa levedada, quebrada ou folhada (até um máximo de 250 g de farinha).

- Coloque o gancho para amassar no recipiente (2).
- Coloque um máximo de 250 g de farinha no recipiente e depois adicione os outros ingredientes, com excepção dos ingredientes líquidos.
- Ligue o aparelho no nível de velocidade máximo.
- Sem desligar o motor do aparelho, adicione os ingredientes líquidos através do tubo de enchimento.
- Tempo máximo para amassar: 1 minuto – após este período de tempo, deixe a unidade do motor arrefecer durante 10 minutos.

Exemplo de receita: Massa para pizza
250 g de farinha, ½ colher de sal, ½ colher de fermento de padeiro, 5 colheres de azeite, 150 ml de água (morna).

Exemplo de receita: Massa quebrada ou folhada
250 g de farinha, 170 g de manteiga (fria/dura, em pedaços pequenos), 80 g de açúcar, 1 colher de açúcar baunilhado, 1 ovo pequeno, 1 pitada de sal

Para obter melhores resultados, não utilize manteiga morna nem mole. Pare de amassar assim que a massa formar uma bola. A massa fica demasiado mole se for amassada em excesso.

B Laminar / ralar

- Utilizando o acessório para laminar (6a), pode laminar, por exemplo, pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas cruas, curgetes, couves.
- Utilizando os acessórios para ralar (6b), pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (macio a médio).
- A peça Julienne (6c) corta os legumes em rodela.

Tipo Multiquick cordless: Os acessórios para laminar / ralar são adequados para o corpo do motor (excepto para queijo).

- Insira o acessório no suporte de acessórios (6) e pressione-o até encaixar. Coloque o suporte de acessórios no centro do espigão do recipiente e certifique-se que se está bem encaixado.
- Coloque a tampa (1) no recipiente com o de segurança (1d) posicionado do lado da pega do recipiente.
- Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio, até o fecho de segurança encaixar com um «clique» acima da pega.
- Insira o corpo do motor no acoplador (1a) até encaixar.
- Ligue o aparelho à corrente e introduza os alimentos no tubo de enchimento.
- Prima o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento. Nunca coloque ou enfie os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o calcador de alimentos (1b) para o efeito.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio para separar o corpo do motor.
- Prima o fecho de segurança da tampa (1d) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (1) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
- Levante a tampa.
- Retire o suporte de acessórios antes de retirar os alimentos preparados. Para retirar a peça, empurre-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de acessórios.

C Limpeza

A tampa (1) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Pode retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes do picador para uma melhor limpeza.

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Italiano

Accessorio Robot da cucina compatto per Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Modello 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Modello 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Modello 4199)

Multiquick/Minipimer cordless (Modello 4130)

Con il corpo motore del gambo frullatore Multiquick / Minipimer (non incluso), puoi utilizzare l'accessorio «Robot da cucina compatto» per:

- Tritare e amalgamare
- Afferrare e sminuzzare
- Impastare (basato su 250 g di farina al massimo.; solo con modello MQ 7 + MQ 5 Vario)

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 inserire nulla nell'apertura di riempimento quando l'elettrodomestico è in funzione. Utilizzare sempre lo spingi alimenti per inserire i prodotti.
- 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 (parte superiore)
 - a Accoppiamento per il corpo motore
 - b Pestello
 - c Tubo
 - d Blocco coperchio
- 2 Ciotola
- 3 Base anti-scivolo
- 4 Lama
- 5 Attrezzo per impastare (solo per essere utilizzato con MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Supporto lame
 - a Lama per affettare
 - b lama per sminuzzare (fine, grosso)
 - c Accessorio Julienne (triangolare)

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

A Tritare e amalgamare

Utilizzando le lame (4) è possibile tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

Non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Per risultati ottimali, attenersi alle quantità massime e alle impostazioni di velocità indicate nella tabella A sulla lavorazione.

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.

Attenzione: la lama (4) è molto affilata! Maneggiarla sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalla lama.

- Posizionare la lama (4) sul perno al centro della ciotola (2), premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
- Mettere il cibo nella ciotola. Agganciare il coperchio (1) alla ciotola con il blocco (1d) posizionato vicino al manico della ciotola.
- Per bloccare il coperchio, girarlo in senso orario fino a quando il blocco non si inserisce con un «clic».
- Inserire il corpo motore sull'accoppiamento (1a) e bloccarlo.
- Attaccare l'apparecchio alla presa e assicurarsi che il pestello (1b) sia inserito (1c).
- Accendere l'apparecchio e tenere la ciotola con l'altra mano.

- Dopo l'uso staccare la spina premere i pulsanti di sgancio per staccarlo dal corpo motore. Rimuovere il pestello.
- Tenere premuto il blocco coperchio (1d). Girare il coperchio (1) in senso antiorario per sbloccarlo.
- Sollevare il coperchio.
- Estrarre la lama con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere la lama, girarla leggermente e tirarla.

Realizzare un impasto soffice

Usando la lama (4), è possibile impastare realizzando impasti soffici come la pastella per frittelle o una pasta per torta con 250 g di farina.

Esempio di ricetta: Pastella per frittelle

Prima di tutto versare 375 ml di latte nella ciotola, aggiungere 250 g di farina e infine 2 uova.

Utilizzando la velocità massima, miscelare la pastella finché non risulta morbida.

Impastare

(solo per essere utilizzato con MQ 7 + MQ 5 Vario)

L'immagine della sezione A è applicabile anche all'uso dell'accessorio per impastare.

L'attrezzo per impastare (5) è ideale per impastare diversi tipi di pasta come la pasta con lievito o la pasta sfoglia (con max. 250g di farina).

- Inserire l'accessorio per impastare nella ciotola (2).
- Riempire la ciotola con max. 250 g di farina, quindi aggiungere gli altri ingredienti, a eccezione di liquidi.
- Accendere l'apparecchio a velocità massima.
- Aggiungere i liquidi attraverso il tubo mentre il motore è in funzione.
- Tempo massimo di lavorazione: 1 minuto – poi lasciar raffreddare i componenti per 10 minuti.

Esempio di ricetta: Pasta per pizza

250 g di farina, ½ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di lievito disidratato, 5 cucchiaini olio di oliva, 150 ml di acqua (tipiada).

Esempio di ricetta: Pasta

250 g farina, 170 g burro (freddo/duro, a pezzetti), 80 g zucchero, 1 zucchero vanigliato, 1 uovo piccolo, 1 pizzico di sale.

Per risultati ottimali non utilizzare burro caldo e morbido.

Smettere di impastare dopo aver formato una palla di pasta. Impastando troppo, la pasta diventerebbe troppo morbida.

B Affettare / sminuzzare

- Utilizzando l'accessorio per affettare (6a), è possibile affettare cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, ravanelli, patate crude, zucchine, cavolo.

- Utilizzando l'accessorio per sminuzzare (6b), è possibile sminuzzare mele, carote, patate crude, barbabietola, cavolo, formaggio, (da morbido a mediamente morbido).
- Accessorio di sminuzzamento (6c) per tagliare le verdure a fette

Modello Multiquick cordless: Gli accessori per affettare/sminuzzare possono essere utilizzati per il corpo motore, ad eccezione del formaggio.

- Inserire un accessorio nel supporto (6) e farlo scattare. Posizionare il supporto sul perno al centro della ciotola e assicurarsi che sia ben fermo.
- Agganciare il coperchio (1) alla ciotola con il blocco (1d) posizionato vicino al manico della ciotola.
- Per bloccare il coperchio, girarlo in senso orario fino a quando non si aggancia con un «clic».
- Inserire il corpo motore nell'accoppiamento (1a) e accertarsi che sia bloccato.
- Collegare l'apparecchio alla corrente e inserire il cibo da lavorare nel tubo.
- Accendere l'apparecchio. Non mettere mai le mani nel tubo mentre l'apparecchio è acceso. Usare sempre il pestello per mettere il cibo.
- Dopo l'uso togliere la spina e premere i pulsanti di sgancio per staccarlo il corpo motore.
- Tenere premuto il blocco coperchio (1d). Girare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo.
- Sollevare il coperchio.
- Estrarre il supporto della lama prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuoverlo, premere verso l'alto sull'estremità che sporge sul fondo del supporto.

C Pulizia

Pulire il coperchio (1) solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Per una pulizia completa, è possibile rimuovere la base anti-scivolo dalle ciotole tritatutto.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulire queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Nederlands

Compact Kitchen Machine voor Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)

Multiquick/Minipimer cordless (Type 4130)

In combinatie met uw Multiquick / Minipimer motorische deel (niet meegeleverd), kunt u van deze «Compact Kitchen Machine» accessoire gebruik maken voor:

- hakken en mengen
- het snijden en raspen
- kneden (op basis van 250 g bloem max.; alleen met type MQ 7 + MQ 5 Vario)

Voór gebruik

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

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.
- Reik niet in de vul as wanneer het apparaat is aangesloten, vooral terwijl de motor nog draait. Gebruik altijd de stamper om uw voedsel bij de as te begeleiden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Hak geen extreem hard voedsel, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Beschrijving

- 1 Deksel
 - a Koppeling voor motordeel
 - b Duwer
 - c Vulbuis
 - d Dekselvergrendeling
- 2 Kom
- 3 Anti-slip ring
- 4 Mes
- 5 Kneedhaak (alleen voor gebruik met MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Houder
 - a Snijplaat
 - b Rasplaat (fijn, grof)
 - c Julienneplaat (driehoekig)

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

A Hakken en mengen

Het mes (4) kunt u gebruiken om vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten, amandelen etc. te hakken.

Hak geen extreem harde ingrediënten zoals ijsblokjes, muskaatnoot, koffiebonen of granen.

Voor het beste resultaat kunt u het beste de maximale hoeveelheden en snelheid raadplegen in de tabellen in secties A.

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.

Waarschuwing: Het mes (4) 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 (2) en draai eraan zodat het vastzit.
- Vul de kom met ingrediënten. Bevestig het deksel (1) op de kom zodat de vergrendeling (1d) naast het handvat van de kom zit.
- Om het deksel te vergrendelen, draai het met de klok mee zodat het deksel boven het handvat vastklikt.
- Steek het motordeel in de koppeling (1a) tot het vastklikt.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zorg ervoor dat de duwer (1b) op zijn plaats zit (1c).

- Zet het apparaat aan en houd de kom met de andere hand vast.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om het motordeel te ontkoppelen. Verwijder de duwer.
- Duw op de vergrendeling van het deksel (1d) en houd het vast. Draai het deksel (1) tegen de richting van de klok in om het los te maken.
- Til het deksel van de kom.
- Verwijder voorzichtig het mes alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mes te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Het mixen van licht deeg

Met het mes (4) kunt licht deeg mixen, zoals pannenkoekenbeslag of cakemix, gebaseerd op een maximum van 250 g bloem.

Voorbeeldrecept: Pannenkoekenbeslag

Schenk als eerste 375 ml melk in de kom, voeg er vervolgens 250g bloem en als laatste 2 eieren aan toe. Mix het beslag op snelheid II tot het mooi glad is.

Deeg kneden (alleen voor gebruik met MQ 7)

Afbeelding A is ook van toepassing voor het gebruik van de kneedhaak.

De kneedhaak (5) is ideaal voor het kneden van verschillende types deeg zoals gistdeeg of deeg voor gebak (gebaseerd op max. 250 g bloem).

- Plaats de kneedhaak in de kom (2).
- Vul de kom met max. 250 g bloem, en voeg de overige ingrediënten, behalve de vloeistof toe.
- Zet het apparaat op de hoogste snelheid.
- Voeg tijdens het kneden de vloeistoffen toe door de vulbuis.
- Maximale kneedduur: 1 minuut – daarna het motorgedeelte zo'n 10 minuten laten afkoelen.

Voorbeeldrecept: Pizzadeeg

250 g bloem, ½ tl zout, ½ tl gedroogde gist, 5 el olijfolie, 150 ml lauwwarm water.

Voorbeeldrecept: Deeg

250 g bloem, 170 g boter (koud en hard in kleine stukjes gesneden), 80 g suiker, 1 zakje vanille suiker, 1 klein ei, 1 snufje zout

Voor een goed resultaat gebruikt u beter geen warme, zachte boter. Stop het kneden zodra het deeg een bal vormt. Deeg kan te zacht worden door teveel kneden.

B Snijden / raspen

- Met de snijplaat (6a) kunt u o.a. Komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool in plakjes snijden.

- Met de rasplaten (6b) kunt u bijv. Appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool, kaas (zacht tot mediumhard) raspen.
- Het julienne inzetstuk (6c) snijdt groenten in repen

Type Multiquick cordless: Snij / versnipperen accessoires zijn geschikt voor motorische deel, behalve voor kaas.

- Plaats een plaat in de houder (6) en klik vast. Plaats de houder op de middenpin van de kom en zorg dat hij goed vastklikt.
- Bevestig het deksel (1) op de kom met de vergrendeling (1d) naast het handvat van de kom.
- Om het deksel vast te klikken, draai het met de klok mee zodat de vergrendeling vastklikt boven het handvat.
- Klik het motordeel in de koppeling (1a).
- Doe de stekker in het stopcontact en doe de ingrediënten in de vulbuis.
- Zet het apparaat aan. Steek nooit uw hand in de vulbuis als het apparaat in werking is. Gebruik altijd de duwer (1b) om de ingrediënten erin te doen.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om het motordeel los te koppelen.
- Druk op de vergrendeling van het deksel (1d) en houd vast. Draai het deksel tegen de klok in om los te maken.
- Til het deksel op.
- Neem de houder eruit voor u de gehakte ingrediënten uit de kom haalt. Om de plaat eruit te halen, duw het omhoog aan de kant die uit de onderkant van de houder steekt.

C Reinigen

Het deksel (1) kan onder stromend water gereinigd worden, maar mag niet ondergedompeld worden en ook niet in de vaatwasser. Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

Voor extra grondige reiniging: haal de anti-slipring van de hakkommen.

Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Dansk

Kompakt foodprocessor tilbehør til Braun

Multiquick/Minipimer 5 (model 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (model 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (model 4199)

Multiquick/Minipimer ledningsfri (model 4130)

Du kan bruge «Kompakt foodprocessor» tilbehøret sammen med din Multiquick / Miniprimer motorenhed (ikke inkluderet) til at:

- Hakke og blende
- Ælte (baseret på maks. 250 g mel; kun model MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Skiveskære og finskære

Inden brug

Læs brugervejledningen nøje og helt igennem, inden apparatet tages i brug.

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.
- Undgå at stikke fingre ned i påfyldningsrøret, når apparatet er tilsluttet, især mens motoren kører. Brug altid skubberen til at presse mad gennem påfyldningsrøret.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn. Hak ikke meget hårde fødevarer såsom isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

Beskrivelse

- 1 Låg
 - a Kobling til motorenhed
 - b Skubber

- c Påfyldningstragt
- d Sikkerhedslås til låg
- 2 Skål
- 3 Anti-slip ring
- 4 Kniv
- 5 Ælteredskab (kun til brug sammen med MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Redskabsholder
 - a Skiveskæringsredskab
 - b Finskæringsredskaber (fint, groft)
 - c Julienne-tilbehør (trekantede strimler)

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

A Hakke og blende

Du kan ved brug af kniven (4) hakke kød, ost, løg, urter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler osv.

Hak ikke meget hårde fødevarer såsom isterninger, muskatnød, kaffebønner eller korn.

For at opnå det bedste resultat, se da maks. mængder og maks. hastighed, som det er anført i tabellerne i afsnit A.

Inden du hakker ...

- forskær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder og chilifrugter,
- 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.

Forsigtig: Kniven (4) er meget skarp. Hakkeren skal altid holdes i den øvre plastikdel og håndteres forsigtigt. Fjern forsigtigt plastikkappen fra kniven.

- Placer kniven (4) på akslen i midten af skålen (2), og drej så den låser.
- Fyld skålen med mad. Fastgør låget (1) på skålen med sikkerhedslåsen (1d) i position ved siden af skålens håndtag.
- Låget låses ved at dreje det med uret, så sikkerhedslåsen låser med et «klik» over håndtaget.
- Isæt motorenheden i koblingen (1a), indtil den låser.
- Sæt apparatet i stikkontakten, og sørg for, at skubberen (1b) er på plads (1c).
- Tænd for apparatet, og hold fast i skålen med den anden hånd.
- Efter brug trækkes stikket ud, og der trykkes på udløserknappen for at fjerne motorenheden. Fjern skubberen.
- Tryk på lågets sikkerhedslås (1d) og hold den. Drej låget (1) mod uret for at løfte det af.
- Løft låget op.

- Tag forsigtigt kniven ud ved at dreje og trække den, inden den behandlede mad fjernes.

Røre lind dej

Du kan også røre lind dej ved brug af kniven (4), deje som pandekagedej eller kagedejsblandinger baseret på op til 250 g mel.

Eksempel på opskrift: Pandekagedej

Først hældes 375 ml mælk i skålen, derefter tilsættes 250 g mel og til sidste 2 æg. Bland dejen ved maksimal hastighed, indtil dejen er glat.

Ælte dej

(kun til brug sammen med MQ 7 + MQ 5 Vario)

Billedafsnit A er også gældende for brugen af æltereds-kabet.

Æltereds-kabet (5) er ideelt til at ælte forskellige typer dej såsom gærdeje eller mørdeje (maks. 250 g mel).

- Placer æltereds-kabet i skålen (2).
- Fyld skålen med maks. 250 g mel, og tilsæt derefter de andre ingredienser bortset fra væsker.
- Tænd for apparatet på fuld hastighed.
- Tilføj væsker gennem påfyldningstragten, mens motoren kører.
- Maksimal æltetid: 1 minut – derefter skal man lade motoren køle af i 10 minutter.

Eksempel på opskrift: Pizzadej

250 g mel, ½ tsk. salt, ½ tsk. tørgær, 5 spsk. olivenolie, 150 ml vand (lunkent).

Eksempel på opskrift: Mørdej

250 g mel, 170 g smør (koldt/hårdt, små stykker), 80 g sukker, 1 tsk. vaniljesukker, 1 lille æg, 1 knivspids salt

For et godt resultat skal man ikke bruge varmt, blødt smør. Stop med at ælte kort efter dejen har formet en kugle. Dejen bliver for blød ved overdreven æltning.

B Snitte / rive

- Ved brug af skiveskæringsredskabet (6a) kan du skiveskære fx agurker, løg, champignon, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, courgetter og kål.
- Ved brug af finskæringsredskaberne (6b) kan du finskære fx æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og ost (bløde til middel hårde).
- Juliennejern (6c) skærer grøntsagerne i strimler.

Model Multiquick ledningsfri: Skiveskærings-/finskæringsredskaber er egnede til motorenheden

Model Multiquick ledningsfri, bortset fra ost og chokolade.

- Placer et redskab i redskabsholderen (6) og klik på plads. Placer redskabsholderen på akslen i midten af skålen og drej den til den låser på plads.
- Fastgør låget (1) på skålen med sikkerhedslåsen (1d) i position ved siden af skålens håndtag.
- Låget låses ved at dreje det med uret, så sikkerhedslåsen låser med et «klik» over håndtaget.
- Klik motorenheden på koblingen, så den låser.
- Sæt apparatet i stikkontakten, og fyld mad i påfyldningstragten.
- Tænd for motorenheden for at betjene. Stik aldrig hånden ned i påfyldningstragten, mens apparatet er tændt. Brug altid skubberen (1b) til at påfylde mad.
- Efter brug trækkes stikket ud, og der trykkes på udløserknappen for at fjerne motorenheden.
- Tryk på og hold lågets sikkerhedslås (1d), drej derefter låget (1) mod uret for at løfte det af.
- Løft låget op.
- Tag redskabsholderen ud, inden den behandlede mad fjernes. Redskabet fjernes ved, at det skubbes op, ved den ende der stikker frem ved bunden af redskabsholderen.

C Rengøring

Låget (1) kan rengøres under rindende vand, men må ikke neddyppes i vand, og det kan ikke gå i opvaskemaskinen. Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine.

Når der behandles madvarer med et højt pigmentindhold (fx gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Tør disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Kan ændres uden varsel.

Norsk

Compact Food Processor-tilbehør for Braun

Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (type 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)

Multiquick/Minipimer cordless (type 4130)

I kombinasjon med din Multiquick / Minipimer-motordel (ikke inkludert) kan du bruke dette «Compact Food Processor»-tilbehøret for:

- Hakking og røring
- Elting (basert på maksimum 250 g mel; kun med Type MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Skjæring og riving

Før bruk

Les bruksanvisningen nøye og fullstendig før du bruker 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.
- Du må ikke ha hånden i påfyllingstrakten når apparatet er tilkoblet strømmenettet, spesielt når motoren er i gang. Bruk alltid stamperen til å fylle på ingredienser gjennom trakten.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Ikke hakk ekstremt hard mat, slik som isbiter, muskatnøtt, kaffebønner og korn.

Beskrivelse

- 1 Lokk
 - a Kopling for motordel

- b Skyver
- c Påfyllstube
- d Lokksperre
- 2 Bolle
- 3 Sklisikker ring
- 4 Blad
- 5 Elteverktøy (skal kun brukes med MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Verktøyholder
 - a Skjæreverktøy
 - b Riveverktøy (fint, grovt)
 - c Julienne-tilbehør (trekantede strimler)

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

A Hakking og røring

Med bladet (4) kan du hakke kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv.

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

For beste resultat bør du se maksimumsmengder og hastighetsinnstillingene som angis i bruks-tabellene i avsnitt A.

Før hakking ...

- forhåndskuttet kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, chili,
- fjern stilkene fra urter og skallet på nøtter,
- fjern bein, sener og brus fra kjøtt,
- sørg alltid for at den sklisisikre ringen er festet til hakkebollen.

Forsiktig: Bladet (4) er veldig skarpt! Du må alltid holde i den øvre plastdelen og håndtere det med varsomhet. Fjern det plastomslaget fra bladet.

- Plasser bladet på den midtre pinnen i bollen (2) og skyv det ned og vri til det låser seg.
- Fyll bollen med mat. Fest lokket (1) på bollen med sperren (1d) ved siden av bollens håndtak.
- For å låse lokket vrir du det med klokken slik at sperren festes med et «klikk» over håndtaket.
- Sett motordelen inn i koplingen (1a) til den låses på plass.
- Plugg inn apparatet og sørg for at skyveren (1b) er på plass (1c).
- Slå på apparatet og hold fast i bollen med den andre hånden.
- Etter bruk kobler du fra og trykker på knappene for å fjerne motordelen. Fjern skyveren.
- Trykk på lokksperren (1d) og hold. Vri lokket mot klokken for å løsne den.
- Løft av lokket.
- Ta forsiktig ut bladet ved å vri og dra det ut før du tar ut maten.

Vispe røre

Med bladet (4) kan du også vispe røre som pannekakerøre eller kakemiks med opptil 250 g mel.

Oppskriftseksempel: Pannekakerøre
Hell 375 ml melk i bollen, tilsett 250 g mel og til slutt 2 egg. Rør røren til den blir jevn på full hastighet.

Elte deig

(skal kun brukes med MQ 7 + MQ 5 Vario)

Bildeutsnitt A gjelder også for bruk av elteverktøyet.

Elteverktøyet (5) er perfekt for elting av forskjellige deigtyper som gjærdeig eller butterdeig (maks. 250 g mel).

- Plasser elteverktøyet i bollen (2).
- Fyll bollen med maks 250 g mel, og tilsett de andre tørre ingrediensene.
- Slå på apparatet på full hastighet.
- Tilsett væske gjennom påfyllingstuben mens motoren går.
- Maksimum eltetid: 1 minutt – deretter lar du motordelen avkjøles i 10 minutter.

Oppskriftseksempel: Pizzadeig
250 g mel, ½ ts salt, ½ ts tørrgjær, 5 ss olivenolje, 150 ml vann (lunkent).

Oppskriftseksempel: Butterdeig
250 g mel, 170 g smør (kaldt/hardt, små biter), 80 g sukker, 1 vaniljesukker, 1 lite egg, 1 klype salt
For å få et godt resultat bør du ikke bruke varmt, mykt smør. Stopp eltingen like etter deigen er formet som en ball. Deigen blir for myk hvis den eltes for mye.

B Snitting / riving

- Med skjæreverktøyet (6a) kan du skjære f.eks. agurk, løk, sopp, epler, gulrot, reddik, rå poteter, squash og kål i tynne skiver.
- Med riveverktøyet (6b) kan du rive f.eks. epler, gulrøtter, rå poteter, rødbete, kål, ost (myk til middels).
- Julienne-innsatsen (6c) skjærer grønnsaker i skiver

Type Multiquick cordless: Skjære-/riveverktøy passer for motordelen Type Multiquick cordless, bortsett fra for ost og sjokolade.

- Sett et verktøy inn i verktøyholderen (6) og vri det på plass. Plasser verktøyholderen på den midtre pinnen i bollen og vri til den låser seg.
- Fest lokket (1) på bollen med sperren (1d) ved siden av bollens håndtak.

- For å låse lokket vrir du det med klokken slik at sperren festes med et «klikk» over håndtaket.
- Klikk motordelen på lokket koplingen slik at den låses på plass.
- Plugg inn apparatet og tilsett mat i påfyllingstuben.
- Slå på motordelen for å starte bruk. Du må aldri ta ned i påfyllingstuben når apparatet er slått på. Bruk alltid skyveren (1b) til å mate inn mat.
- Etter bruk kobler du fra og trykker på knappene for å fjerne motordelen.
- Trykk og hold lokksperren (1d), deretter vrir du lokket mot klokken for å løsne den.
- Løft av lokket.
- Ta verktøyholderen før du tar ut maten. For å fjerne verktøyet skyver du det opp på enden som stikker ut nederst på verktøyholderen.

C Rengjøring

Lokket (1) kan rengjøres under rennende vann, men skal ikke nedsenkes i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Når du tilbereder mat med høyt pigmentinnhold (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene på apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med vegetabilisk olje før du rengjør dem.

Kan endres uten forhåndsmelding.

Svenska

Kompakt matberedare tillbehör för Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

Multiquick/Minipimer kabelfri (typ 4130)

I kombination med din Multiquick / Minipimer motordel (medföljer) kan du använda denna «Kompakta matberedare» för att:

- Hacka och blanda
- Knåda (baserat på max. 250 g mjöl; endast med MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Skiva och strimla

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 montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Stick ej ned fingrarna i påfyllningsröret när apparaten är ansluten till ström, särskilt inte om motorn är på. Använd pådrivaren för att föra frukt/grönsaker genom röret.
- Ingen av delarna får användas i mikroångsugn.
- Hacka inte ingredienser med extremt hård konsistens, så som isbitar, muskotnöt, kaffebönor eller gryn.

Beskrivning

- 1 Lock
 - a Koppling för motorenhet

- b Press
- c Påfyllningsrör
- d Locklås
- 2 Skål
- 3 Anti-halkring
- 4 Knivblad
- 5 Knådningsverktyg (används endast med MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Verktvgshållare
 - a Skivningsverktyg
 - b Strimlingsverktyg (fin, grov)
 - c Julienne-tillbehör (trekantig strimling)

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

A Hacka och blanda

Med knivbladet (4) kan du hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar osv.

Hacka inte ingredienser med extremt hård konsistens, så som isbitar, muskotnöt, kaffebönor eller gryn.

För att få bästa resultat bör du hålla dig till maxmängderna och hastighetsinställningarna som är angivna i beredningstabellerna i sektion A.

Före hackning ...

- skär kött, ost, vitlök, morötter, chilipeppar i mindre bitar,
- avlägsna stjälkar från kryddörter, skala nötter,
- avlägsna ben, senor och brosk när du ska hacka kött,
- segr alltid för att den sklisikre ringen er festet til hakkebollen.

Varning: Knivbladet (4) är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera kniven varsamt. Avlägsna försiktigt knivskyddet från knivbladet.

- Placera knivbladet på mittappen i skålen (2) och vrid det något tills det låser fast.
- Fyll skålen med ingredienser. Sätt fast locket (1) på skålen med spärrlåset (1d) närmast placerad till skålens handtag.
- För att låsa locket vrider du det medurs tills spärrn hakar in med ett «klickljud» ovanför handtaget.
- För in motordelen i kopplingen tills den låser fast.
- Anslut apparaten till elnätet och se till att pressen (1b) är i rätt läge (1c).
- Sätt på apparaten och hall fast skålen med den andra handen.
- Efter användning drar du ut kontakten och trycker ner frigöringsknapparna för att ta bort motorenheten. Ta bort pressen.
- Tryck ner lockspärrn (1d) och håll fast den. Vrid locket moturs för att lossa det.
- Lyft upp locket.
- Innan du avlägsnar de bearbetade

ingredienserna ska du försiktigt ta bort knivbladet genom att vrida det något och dra ut det.

Vispa lätt deg

Med knivbladet (4) kan du även vispa en lätt deg som t.ex. pannkakssmet eller en kakblandning med upp till 250 g mjöl.

Receptexempel: Pannkakssmet
Håll först 375 ml mjölk i skålen, tillsatt sedan 250 g mjöl och slutligen 2 ägg. Använd full hastighet och blanda smeten jämn.

Knåda deg

(endast med modellen MQ 7 + MQ 5 Vario)

Bilden i sektion A gäller även för användning av knådningsverktyget.
Knådningsverktyget (5) är idealiskt för olika degtyper jästdeg eller smördeg (max. 250 g mjöl).

- Placera knådningsverktyget i skålen (2).
- Fyll skålen med max. 250 g mjöl, tillsatt sedan övriga ingrediensen, dock inga vätskor.
- Sätt på apparaten med maxhastighet.
- ILLSÄTT vätskor genom påfyllningsröret medan motorn är igång.
- Maximal knådningsstid: 1 minut – låt sedan motorenheten kyla ner 10 minuter.

Receptexempel: Pizzadeg
250 g mjöl, ½ tsk salt, ½ tsk torrjäst, 5 msk olivolja, 150 ml vatten (ljummet).

Receptexempel: Smördeg
250 g mjöl, 170 g smör (kalla/hårda, små bitar), 80 g socker, 1 vaniljsocker, 1 litet ägg, 1 nypa salt
För att få ett bättre resultat bör du inte använda varmt och mjukt smör. Sluta att knåda efter att du har format degen till en boll. Degen blir annars för mjuk om du knådar den för mycket.

B Skiva / riva

- Med skivningsverktyget (6a) kan du skiva t.ex. gurkor, lök, svamp, äpplen, morötter, rädisor, rå potatis, zucchini, kål.
- Med strimlingsverktygen (6b) kan du strimla t.ex. äpplen, morötter, rå potatis, rödbetor, kål, ost (mjuk till medium).
- Julienne-insatsen (6c) skär grönsaker i skivor

Typ Multiquick kabelfri: Skivnings- / strimlingsverktygen är anpassade för motorenhet Multiquick kabelfri. Dock är de inte lämpliga för ost eller choklad.

- Placera ett verktyg i verktygshållaren (6) och snäpp fast det i rätt läge. Sätt verktygshållaren på

skålens mittapp och vrid det något för att låsa fast det.

- Sätt fast locket (1) på skålen med spärrlåset (1d) närmast placerad till skålens handtag.
- För att låsa locket vrider du det medurs tills spärren hakar in med ett «klickljud» ovanför handtaget.
- Sätt in motorenheten i kopplingen tills den hakar fast med ett klickljud.
- Anslut apparatens kontakt och fyll på med mat i påfyllningsröret.
- Sätt på motorenheten för matberedning. Sträck aldrig in fingrarna i påfyllningsröret när apparaten är påslagen. Använd alltid pressen (1b) för att fylla på mat.
- Efter användning drar du ut kontakten och trycker ner frigöringsknapparna för att ta bort motorenheten.
- Tryck ner lockspärren och håll fast den (1d). Vrid sedan locket (1) moturs för att lossa det.
- Lyft upp locket.
- Ta ut verktygshållaren innan du tar ut den bearbetade maten. För att ta bort verktygshållaren trycker du upp den mot änden som sticker ut vid botten av verktygshållaren.

C Rengöring

Locket (1) kan rengöras under rinnande vatten men undvik att doppa ner det i vattnet och diska det aldrig i diskmaskinen. Övriga delar kan diskas i diskmaskinen.

Vid tillredning av ingredienser med hög pigmenthalt (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av berörda delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Suomi

Braun-lisävaruste kompakti monitoimikone

Multiquick/Minipimer 5 (tyyppi 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (tyyppi 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (tyyppi 4199)

johdoton Multiquick/Minipimer (tyyppi 4130)

Yhdessä Multiquick/Minipimer -moottoriosan (ei sisälly pakkaukseen) kanssa tämä kompakti monitoimikone sopii käytettäväksi:

- Paloitteluun ja sekoittamiseen
- Taikinan alustamiseen (max. 250 g jauhoja; vain tyyppi MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Viipaloimiseen ja raastamiseen

Ennen käyttöä

Lue ohjeet huolellisesti ja täydellisesti ennen laitteen käyttöä.

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 varastointia.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä kosketa syöttösuppiloon, kun laite on verkkovirrassa ja erityisesti moottorin ollessa käynnissä. Syötä ruoka syöttösuppilon läpi käyttämällä syöttöpaininta.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mikroaaltouunissa.
- Älä paloittele erittäin kovia ruoka-aineita, kuten jääpaloja, muskottipähkinää, kahvipapuja ja jyviä.

Kuvaus

- 1 Kansi
 - a Moottoriosan liitin
 - b Painin
 - c Täyttöputki
 - d Kannen lukitus
- 2 Kulho

- 3 Liukumaton rengas
- 4 Terä
- 5 Taikinan alustustyökalu (sopii käytettäväksi vain MQ 7 + MQ 5 Vario -mallin kanssa)
- 6 Työvälineiden pidike
 - a Viipalointityökalu
 - b Raastintyökalut (hieno, karkea)
 - c Julienne-osa (kolmiosuikaleet)

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

A Paloittelu ja sekoittaminen

Leikkuuterällä (4) voi myös pilkkoa lihaa, juustoa, sipuleita, yrttejä, valkosipulia, porkkanoita, saksanpähkinöitä, hasselpähkinöitä, manteleita jne.

Älä paloittele erittäin kovia ruoka-aineita, kuten jääpaloja, muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi noudata osion A taulukoissa mainittuja enimmäismääriä ja nopeusasetuksia.

Ennen paloittelua ...

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

Varoitus: Leikkuuterä (4) on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muoviosasta ja käsittele leikkuuterää varovasti. Poista varovasti terän muovisuojus.

- Aseta terä kulhon (2) keskellä olevaan tappiin ja käännä niin, että terä lukkiutuu paikoilleen.
- Laita ruoka-aines kuuhon. Kiinnitä kansi (1) kuuhon kahvan vieressä olevalla lukituksella (1d).
- Kiinnittäaksesi kannen käännä sitä myötäpäivään niin, että välilukko lukkiutuu «napsahdusmalla» kahvan yläpuolelta.
- Aseta moottoriosan liittimeen (1a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
- Kytke laite verkkovirtaan ja varmista, että painin (1b) on paikoillaan (1c).
- Käynnistä laite ja pidä toisella kädellä kiinni kulhosta.
- Käytön jälkeen irrota laite verkkovirrasta ja paina vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan. Poista painin.
- Paina kannen lukitusta (1d) ja pidä sitä alhaalla. Käännä kantta vastapäivään avataksesi sen.
- Nosta kansi ylös.
- Ennen ruoan poistamista kulhosta irrota terä varovasti kääntämällä ja vetämällä sitä samanlaisesti.

Taikinan tekeminen

Käyttämällä terää (4) voit tehdä myös kevyitä taikinoita, kuten pannukakku- tai kakkutaikinaa, jossa on korkeintaan 250 g jauhoja.

Ruokaohje-esimerkki: Pannukakkutaikina
Kaada 375 ml maitoa kulhoon, lisää 250 g jauhoja ja lopuksi 2 kananmunaa. Sekoita täydellä teholla, kunnes taikina on tasaista.

Taikinan alustaminen (sopii käytettäväksi vain MQ 7 + MQ 5 Vario -mallin kanssa)

Osion A kuva pätee myös taikinan alustustyökalun käyttöön.

Alustustyökalu (5) sopii erinomaisesti erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- tai kakkutaikinan, tekemiseen (max. 250 g jauhoja).

- Aseta taikinan alustustyökalu kulhoon (2).
- Laita kulhoon enintään 250 g jauhoja, lisää sen jälkeen muut aineet paitsi nesteet.
- Käynnistä laite täydellä teholla.
- Lisää nesteet täyttöputken kautta moottorin ollessa käynnissä.
- Maksimialustus aika: 1 minuutti – anna tämän jälkeen moottorin jäähtyä 10 minuuttia.

Ruokaohje-esimerkki: Pizzataikina
250 g jauhoja, ½ tl suolaa, ½ tl kuivahiivaa, 5 rkl oliiviöljyä, 150 ml vettä (haaleaa).

Ruokaohje-esimerkki: Kakkutaikina
250 g jauhoja, 170 g voita (kylmää/kovaa, pieniä paloja), 80 g sokeria, 1 vaniljasokeri, 1 pieni kananmuna, ripaus suolaa
Hyvän lopputuloksen saamiseksi älä käytä lämmintä, pehmeää voita. Lopeta alustaminen sen jälkeen, kun taikinasta on muodostunut pallo. Liiallinen alustaminen tekee taikinasta liian pehmeää.

B Viipalointi / silppuaminen

- Käyttämällä viipalointityökalua (6a) voit viipaloida esim. kurkkuja, sipuleita, sieniä, omenoita, porkkanoita, retiisejä, raakoja perinoita, kesäkurpitsia, kaalia.
- Käyttämällä raastintyökaluja (6b) voit raastaa esim. omenoita, porkkanoita, raakoja perunoita, punajuurta, kaalia, juustoa (pehmeästä puolikovaan).
- Julienne-leikkuri (6c) suikaloi kasvikset

Johdoton Multiquick-malli: Viipalointi- / raastamistyökalut sopivat johdottomaan Multiquick-malliin, lukuun ottamatta juuston ja suklaan raastamista/viipalointia.

- Aseta työkalu työkalun pidikkeeseen (6) ja napsauta paikalleen. Aseta työkalun pidike kulhon keskellä olevaan tappiin ja käännä niin, että se lukkiutuu paikoilleen.
- Kiinnitä kansi (1) kuuhoon kahvan vieressä olevalla lukituksella (1d).
- Kiinnittääksesi kannen käännä sitä myötöpäivään niin, että välilukko lukkiutuu «napsahdusalla» kahvan yläpuolelta.
- Aseta moottoriosan liittimeen niin, että se lukkiutuu paikoilleen.
- Kytke laite verkkovirtaan ja laita ruoka-aines täyttöputkeen.
- Käynnistä moottori. Älä koskaan koske täyttöputkeen laitteen ollessa päällä. Käytä aina paininta (1b) ruoan syöttämiseksi täyttöputkeen.
- Käytön jälkeen irrota laite verkkovirrasta ja paina vapautuspainikkeita irrottaaksesi moottoriosan.
- Paina ja pidä kannen lukitusta (1d) alhaalla, käännä kantta sitten vastapäivään avataksesi sen.
- Nosta kansi ylös.
- Ota työkalun pidike pois kulhosta ennen ruoan poistamista kulhosta. Työkalun poistamiseksi työnnä sitä ylöspäin työkalunpidikkeen pohjassa olevasta ulokkeesta.

C Puhdistus

Kansi (1) voidaan puhdistaa juoksevan veden alla, mutta älä upota sitä veteen äläkä laita sitä astianpesukoneeseen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Käsiteltäessä ruokia, joissa on paljon väriainetta (esim. porkkanat) laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen niiden puhdistamista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Polski

Kompaktowa przystawka do obróbki żywności do urządzeń firmy Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

beprzewodowy Multiquick/Minipimer (typ 4130)

W połączeniu z częścią z silnikiem elektrycznym Multiquick / Minipimer (nie wchodzi w skład zestawu) tę kompaktową przystawkę do obróbki żywności można stosować do:

- Siekania i mieszania
- Wyrabiania ciasta (maksymalnie 250 g mąki; tylko z urządzeniem typu MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Cięcia w plastry i szatkowania

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia prosimy uważnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi.

Uwaga

- Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi nie-zwykle 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 wpięrow wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Nie sięgaj do tuby napełniającej, kiedy urządzenie jest podłączone do prądu, w szczególności gdy jego silniczek pracuje. Zawsze używaj popychacza, by zaaplikować żywność do tuby.

- 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
 - a Łącznik z częścią z silnikiem elektrycznym
 - b Popychacz
 - c Tuba do wkładania składników
 - d Zatrask pokrywy
- 2 Misa
- 3 Pierścień antypoślizgowy
- 4 Łopatką tnącą
- 5 Przystawka do wyrabiania ciasta (stosować wyłącznie wraz z MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Uchwyt przystawki
 - a Przystawka do cięcia w plastry
 - b Przystawka do szatkowania (drobnego, grubego)
 - c Przystawka Julienne (trójkątne kawałki)

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

A Siekanie i mieszanie

Korzystając z łopatki tnącej (4) można siekać mięso, ser, cebulę, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie i laskowe, migdały, itp.

Nie należy siekać bardzo twardych składników, jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Celem uzyskania najlepszych rezultatów prosimy zapoznać się z informacjami na temat ilości składników i prędkości obróbki podanymi w tabelach w części A.

Przed przystąpieniem do siekania ...

- wstępnie pociąć mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew czy papryczki chilli.
- 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.

Uwaga: Łopatką tnącą (4) jest bardzo ostra! Urządzenie należy trzymać za górną, plastikową część, zachowując daleko idącą ostrożność. Ostrożnie zdjąć plastikową osłonę z łopatki tnącej.

- Łopatkę tnącą (4) nałożyć na środkowy trzpień miski (2) i przekręcić, by zablokowała się na swoim miejscu.
- Włożyć składniki do miski. Nałożyć pokrywę (1) na misę, przy czym zatrask (1d) musi się znajdować obok uchwytu miski.
- Celem zablokowania pokrywy należy ją przekręcić w prawo, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by zatrask wyrównał się z oznaczeniem «click» nad uchwytem.
- Włożyć część z silnikiem elektrycznym do łącznika (1a), tak by zablokowała się w swoim miejscu.
- Wtyczkę urządzenia włożyć do gniazda zasilającego i upewnić się, że popychacz (1b) znajduje się na swoim miejscu (1c).
- Włączyć urządzenie, drugą ręką przytrzymując misę.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego, po czym nacisnąć przyciski zwalniające, co spowoduje odłączenie części z silnikiem elektrycznym. Wyjąć popychacz.
- Nacisnąć zatrask pokrywy (1d) i przytrzymać go. Przekręcić pokrywę w lewo, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, co spowoduje jej odblokowanie.
- Unieść pokrywę.
- Przed wyjęciem składników poddanych obróbce należy ostrożnie wyjąć łopatkę tnącą (przekręcić i pociągnąć).

Mieszanie rzadkiego ciasta

Korzystając z łopatki tnącej (4) można również mieszać rzadkie ciasto naleśnikowe lub do ciasto do wypieków, stosując nie więcej niż 250 g mąki.

Przykładowy przepis: Ciasto naleśnikowe
Do miski wlać 375 g mleka, po czym dodać 250 g mąki oraz 2 jaja. Mieszać ciasto na pełnej prędkości aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

Wyrabianie ciasta (stosować wyłącznie z urządzeniem MQ 7 + MQ 5 Vario)

Na ilustracji w części A przedstawiono również sposób korzystania z przystawki do wyrabiania ciasta.

Przystawka do wyrabiania ciasta (5) doskonale nadaje się do wyrabiania różnego rodzaju ciasta, np. drożdżowego lub francuskiego (maks. 250 g mąki).

- Umieścić przystawkę do wyrabiania ciasta w misie (2).
- Wsypać do miski nie więcej niż 250 g mąki, następnie dodać pozostałe składniki z wyjątkiem płynów.

- Włączyć urządzenie na pełnej prędkości.
- Podczas pracy silnika, poprzez tubę do napełniania dodać płynne składniki.
- Maksymalny czas wyrabiania ciasta: 1 minuta – następnie wyłączyć na 10 minut w celu umożliwienia schłodzenia silnika.

Przykładowy przepis: Ciasto na pizzę
250 g mąki, ½ łyżeczki soli, ½ łyżeczki suchych drożdży, 5 łyżeczek oliwy z oliwek, 150 ml wody (letniej).

Przykładowy przepis: Ciasto francuskie
250 g mąki, 170 g masła (zimnego/twardego, małe kawałeczki), 80 g cukru, 1 cukier waniliowy, 1 małe jajko, szczyptę soli
Chcąc uzyskać lepsze rezultaty nie należy stosować ciepłego, miękkiego masła. Krótco po uformowaniu kuli zakończyć wyrabianie ciasta. Po zbyt długim czasie wyrabiania ciasto stanie się zbyt miękkie.

B Cięcie / rozdrabnianie

- Korzystając z przystawki do cięcia w plastry (6a) można ciąć w plastry ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, chrzan, surowe ziemniaki, cukinię, kapustę.
- Korzystając z przystawki do szatkowania (6b) można szatkować przykładowo jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki, kapustę, ser (miękki lub średniej miękkości).
- Wkładka typu Julienne (6c) służy do krojenia warzyw w plasterki

Bezprzewodowe urządzenie Multiquick: Przystawki do cięcia w plastry / szatkowania nadają się do zastosowania w bezprzewodowym urządzeniu Multiquick, z wyjątkiem cięcia / szatkowania sera i czekolady.

- Umieścić przystawkę w uchwycie (6) i zablokować ją w odpowiedniej pozycji. Umieścić uchwyt przystawki na środkowym trzpieniu miski i przekręcić, by zablokował się w swoim miejscu.
- Założyć pokrywę (1) na misie, przy czym zatrzask (1d) musi się znajdować obok uchwytu miski.
- Celem zablokowania pokrywy należy ją przekręcić w prawo, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by zatrzask wyrównał się z oznaczeniem «click» nad uchwycem.
- Nałożyć część z silnikiem elektrycznym na złącze, tak by się zablokowała w swoim miejscu.
- Wtyczkę urządzenia włożyć do gniazda zasilającego, a przez tubę do napełniania włożyć składniki.
- Włączyć część z silnikiem elektrycznym. Nigdy nie wkladać palców do tuby do napełniania gdy urządzenie jest włączone. Do wkładania składników należy używać popychacza (1b).
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego, po czym

- nacisnąć przyciski zwalniające, co spowoduje odłączenie części z silnikiem elektrycznym.
- Nacisnąć i przytrzymać zatrzask pokrywy (1d), następnie przekręcić pokrywę w lewo, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, co spowoduje zwolnienie blokady.
- Unieść pokrywę.
- Przed wyjęciem składników należy wyjąć uchwyt przystawki. Celem wyjęcia przystawki należy ją pociągnąć w górę trzymając za część wystającą przy spodzie uchwytu przystawki.

C Czystczenie

Pokrywę (1) można myć pod bieżącą wodą, lecz nie należy jej zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń. Wszystkie pozostałe elementy można myć w zmywarce do naczyń.

Przy obróbce składników o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) plastikowe elementy urządzenia mogą ulec przebarwieniu. Przed umyciem należy takie elementy przetrzeć olejem roślinnym.

Zastrzegamy możliwość wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.

Český

Kompaktní kuchyňský robot jako příslušenství k zařízení Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

Multiquick/Minipimer bezdrátový (typ 4130)

V kombinaci s motorovou částí Multiquick/Minipimer (není součástí) můžete «Kompaktní kuchyňský robot» používat k:

- Sekání a mixování
- Hnětení těsta (max. z 250 g mouky; pouze u typu MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Krájení na plátky a strouhání

Před použitím

Před používáním přístroje si pečlivě přečtěte celý návod k použití.

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 zpracování množství normálních v domácnosti.
- Nikdy nesahejte do otvoru plnicí šachty, pokud je přístroj zapojen do elektrické sítě, zvláště je-li motor v chodu. Při vkládání ovoce do šachty na plnění vždy používejte pěchovátko.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.
- Nesekejte extrémně tvrdé potraviny, jako jsou kostky ledu, muškátové oříšky, kávová zrna a obilná zrna.

Popis

- 1 Víko
 - a Spojka na motorovou část
 - b Pěchovadlo

c Plnicí trubice

d Zajištění víka

2 Nádoba

3 Protiskluzový kroužek

4 Čepel

5 Hnětací nástroj (pouze k použití s typem MQ 7 + MQ 5 Vario)

6 Držák nástroje

a Kráječ

b Struhadla (jemné, hrubé)

c Kráječ nástavec Julienne (trojúhelníkový)

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

A Sekání a mixování

S pomocí čepele (4) můžete sekat maso, sýr, cibuli, bylinky, česnek, mrkev, vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle apod.

Nesekejte extrémně tvrdé potraviny, jako jsou kostky ledu, muškátové oříšky, kávová zrna nebo obilná zrna.

Chcete-li dosahovat nejlepších výsledků, řiďte se údaji o maximálním množství a nastavení rychlosti v tabulkách v části A.

Před sekáním ...

- Maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev, papriky 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.

Upozornění: Čepel (4) je velmi ostrá! Vždy ji držte za horní plastovou část a zacházejte s ní opatrně. Z čepele opatrně sejmete plastový kryt.

- Čepel (4) umístěte na středový čep nádoby sekáčku a otáčejte s ní, dokud nezapadne.
- Naplňte nádobu potravinami. Nasad'te víko (1) na nádobu tak, že západka (1d) bude umístěna u ucha nádoby.
- Víko zajistěte tak, že jím otočíte ve směru hodinových ručiček tak, aby západka nad uchem zapadla se slyšitelným cvaknutím.
- Do spojky zasuňte motorovou část (1a) tak, aby zapadla na své místo.
- Ujistěte se, že je pěchovadlo (1b) na svém místě, a zapojte přístroj do zásuvky (1c).
- Jednou rukou uchopte nádobu a druhou rukou přístroj zapněte.
- Po použití motorovou část odpojte ze zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek ji oddělte. Odeberte pěchovadlo.
- Podržte stisknutou západku víka (1d). Víko (1) odjistíte jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
- Víko zdvihněte.

- Před odebiráním zpracovaných potravin opatrně z nádoby vyjměte čepel tak, že jí budete při vytahování otáčet.

Míchání lehkého těsta

S pomocí čepele (4) můžete také umíchat lehké těsto např. na lívance nebo koláče, a to maximálně z 250 g mouky.

Příklad receptu: Lívancové těsto

Do nádoby nejprve vlijte 375 ml mléka, pak přidejte 250 g mouky a nakonec 2 vejce. Při plné rychlosti míchejte těsto, dokud nebude hladké.

Hnětení těsta

(pouze k použití s typem MQ 7 + MQ 5 Vario)

Část obrázku A se rovněž vztahuje na použití hnětacího nástroje.

Hnětací nástroj (5) je ideální k hnětení různých druhů těsta, např. kynutého nebo máslového (max. 250 g mouky).

- Hnětací nástroj vložte do nádoby (2).
- Do nádoby nasypete max. 250 g mouky, pak přidejte další přísady kromě kapalin.
- Zapněte přístroj na nejvyšší rychlost.
- Za běhu motoru přilévajte kapaliny přes plnicí trubici.
- Maximální čas hnětení: 1 minuta – pak nechejte motorovou část chladnout po dobu 10 minut.

Příklad receptu: Těsto na pizzu

250 g mouky, ½ lžičky soli, ½ lžičky sušeného droždí, 5 polévkových lžic olivového oleje, 150 ml vody (vlažné).

Příklad receptu: Máslové těsto

250 g mouky, 170 g másla (studené/tvrde nakrájené na malé kousky), 80 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 malé vejce, 1 špetka soli
Lepších výsledků dosáhnete, když nepoužijete měkké máslo. Hnětení zastavte krátce potom, co těsto vytvoří kouli. Nadměrným hnětením by těsto příliš změklo.

B Sekání / strouhání

- Pomocí kráječe (6a) můžete krájet na plátky např. okurky, cibule, houby, jablka, mrkve, ředkvičky, syrové brambory, cukety, zelí.
- Pomocí struhadel (6b) můžete strouhat např. jablka, mrkev, syrové brambory, řepu, zelí, sýr (měkký až polotvrdý).
- Nástavec Julienne (6c) krájí zeleninu na plátky

Typ Multiquick bezdrátový: Nástroje ke krájení a strouhání jsou vhodné pro motorovou část bezdrátového typu Multiquick s výjimkou zpracování syra a čokolády.

- Umístěte víko (6) a zaklapněte jej na místo. Držák nástroje umístěte na středový čep nádoby a otočením jej uzamkněte.
- Nasad'te víko (1) na nádobu tak, že západka (1d) bude umístěna u ucha nádoby.
- Víko zajistíte tak, že jím otočíte ve směru hodinových ručiček tak, aby západka nad uchem zapadla se slyšitelným cvaknutím.
- Do spojky zasuňte motorovou část tak, aby zapadla na své místo.
- Přístroj připojte do zásuvky a potravinami naplňte plnicí trubici.
- Spust'te motor. Za běhu motoru nikdy nesahejte do plnicí trubice. K podávání potravin do přístroje vždy používejte pěchovadlo (1b).
- Po použití motorovou část odpojte ze zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek ji oddělte.
- Podržte stisknutou západku víka (1d), pak víko odjistěte jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
- Víko zdvihněte.
- Před odebiráním zpracovaných potravin vyjměte držák. Nástroj vyjmete tak, že zatlačíte na konci, který prochází spodní částí držáku nástroje.

C Čištění

Víko (1) lze čistit pod tekoucí vodou, ale neponořte je do vody ani je nemyjte v myčce. Všechny ostatní díly lze mýt v myčce.

Při zpracování barevných potravin (např. mrkve) se mohou plastové součásti přístroje zabarvit. Před čištěním tyto části vytřete rostlinným olejem.

Může podléhat změnám bez upozornění.

Kompaktný nadstavec na spracovanie jedla pre produkty Braun

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

Multiquick/Minipimer – bezdrôtový (typ 4130)

V kombinácii s motorovou časťou Multiquick/Minipimer (nie je súčasťou balenia) môžete používať tento kompaktný nadstavec na spracovanie jedla na:

- sekanie a mixovanie,
- hnetenie cesta (z maximálneho množstva múky 250 g; iba v prípade typu MQ 7 + MQ 5 Vario),
- krájanie a strúhanie.

Pred použitím

Pred použitím nadstavca s pohonnou časťou si pozorne prečítajte návod na použitie.

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 vyťahujte elektrickú zástrčku.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Nesiahajte do plniaceho otvoru, keď je prístroj zapojený do elektrickej siete a najmä keď je motor zapnutý. Na manipuláciu s potravinami v plniacom otvore používajte zatlačadlo.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Nesekejte veľmi tvrdé predmety, ako napríklad kocky ľadu, muškátový oriešok, kávové zrná a iné zrníčka.

Opis

- 1 Veko
 - a Spojovací článok na pohonnú časť
 - b Nástroj na posúvanie
 - c Plniaca trubica
 - d Západka veka
- 2 Miska
- 3 Protisklzový krúžok
- 4 Čepeľ
- 5 Nástroj na hnetenie (iba pre model MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Držiak nástrojov
 - a Nástroj na krájanie
 - b Nástroje na strúhanie (jemné, hrubé)
 - c Trojuholníkový nadstavec Julienne

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

A Krájanie a mixovanie

Pomocou čepele (4) môžete sekať mäso, syr, cibuľu.

Nesekejte veľmi tvrdé predmety, ako napríklad kocky ľadu, muškátový oriešok, kávové zrná alebo iné zrníčka.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak dodržíte maximálne množstvá a rýchlostné nastavenia, uvedené v tabuľke spracovania potravín v časti A.

Pred sekaním...

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

Upozornenie: Čepeľ (4) je veľmi ostrá! Vždy ju držte sa hornú umelohmotnú časť a zaobchádzajte s ňou opatrne. Pomaly z nej odstráňte ochranný obal.

- Nasadte čepeľ na stredový kolík misky krájača (2) a otočte ho, aby zapadol na miesto.
- Naplňte misku potravinami. Založte na ňu veko (1) tak, aby sa západka (1d) nachádzala vedľa rúčky misky.
- Veko zaistíte otočením v smere hodinových ručičiek, aby západka s cvaknutím zapadla na svoje miesto nad rúčkou.
- Na veko nasadte pohonnú jednotku (1a), ktorá musí s cvaknutím zapadnúť.
- Zariadenie pripojte do zásuvky a skontrolujte, či je nástroj na posúvanie (1b) na svojom mieste (1c).
- Zapnite zariadenie a druhou rukou pridržajte misku.
- Po použití zariadenie vyťahnite zo zásuvky, stlačte uvoľňovacie tlačidlá a odpojte pohonnú časť. Vyberte nástroj na posúvanie.

- Stlačte západku veka (1d) a podržte ju. Otočením veka proti smeru hodinových ručičiek ju odblokujte.
- Dvihnite veko.
- Pred vybratím nakrájaných potravín najprv vyberte čepeľ tak, že ju otočíte a vytiahnete.

Mixovanie riedkeho cesta

Pomocou čepele (4) môžete aj mixovať riedke cesto, ako napríklad cesto na palacinky alebo koláče, ktoré neobsahuje viac než 250 g múky.

Vzorový recept: palacinkové cesto

Najprv do misky nalejte 375 ml mlieka, potom pridajte 250 g múky a nakoniec 2 vajcia.

Mixujte cesto na najvyššom rýchlostnom stupni, až kým nebude hladké.

Hnetenie cesta

(iba pre model MQ 7 + MQ 5 Vario)

Obrázok v časti A sa vzťahuje aj na používanie nástroja na hnetenie.

Nástroj na hnetenie (5) je ideálny na hnetenie rôznych druhov cesta, napríklad kysnutého alebo lístkového (max. 250 g múky).

- Vložte nástroj na hnetenie do misky (2).
- Misku naplňte maximálne 250 g múky, potom pridajte ostatné suroviny, okrem tekutých.
- Zapnite zariadenie na maximálny výkon.
- Kým je zariadenie zapnuté, cez plniacu trubicu pridávajte tekuté zložky..
- Maximálna doba hnetenia: 1 minúta – potom nechajte pohonnú časť na 10 minút schladieť.

Vzorový recept: cesto na pizzu

250 g múky, ½ ČL soli, ½ ČL suchého droždia, 5 PL olivového oleja, 150 ml vlažnej vody

Vzorový recept: lístkové cesto

250 g múky, 170 g masla (studené/tvrde, malé kúsky), 80 g cukru, 1 vanilkový cukor, 1 malé vajce, štipka soli

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak nepoužijete teplé mäkké maslo. Krátko potom, keď cesto vytvorí guľu, prestaňte s hnetením. Inak by cesto priveľmi zmäklo.

B Sekanie / drvenie

- Pomocou nástroja na krájanie (6a) môžete krájať napríklad uhorky, cibuľu, huby, jablká, mrkvu, red'kovky, surové zemiaky, cukety alebo kapustu.
- Pomocou nástrojov na strúhanie (6b) môžete strúhať napríklad jablká, mrkvu, surové zemiaky, cviklu, kapustu, syr (od jemnej až po strednú hrúbku).
- Nadstavce Julienne (6c) nakrája zeleninu na plátky

Nástroje na krájanie/strúhanie sú vhodné pre bezdrôtový model Multiquick, nie však na spracovanie syra a čokolády.

- Vložte nástroj do držiaka (6) a zacvaknite ho do správnej polohy. Držiak nasadíte na stredový kolík misky a otočíte ho, aby s cvaknutím zapadol na miesto.
- Na misku založte veko (1) tak, aby sa západka (1d) nachádzala vedľa rúčky misky.
- Veko zaistíte otočením v smere hodinových ručičiek, aby západka s cvaknutím zapadla na svoje miesto nad rúčkou.
- Na veko nasadíte pohonnú jednotku, ktorá musí s cvaknutím zapadnúť.
- Zariadenie pripojte do zásuvky a cez plniacu trubicu pridávajte ingrediencie.
- Zariadenie zapnite. Počas jeho činnosti nikdy nestrkajte prsty do plniacej trubice. Na pridávanie surovín používajte vždy nástroj na posúvanie.
- Po použití zariadenie vytiahnite zo zásuvky, stlačte uvoľňovacie tlačidlá a odpojte pohonnú časť.
- Stlačte západku veka (1d) a podržte ju. Otočením veka proti smeru hodinových ručičiek ju odblokujte.
- Dvihnite veko.
- Pred vybratím spracovaných potravín najprv vyberte držiak nástrojov. Nástroj vyberiete tak, že ho zatlačíte za koniec, ktorý vyčnieva zo spodnej časti držiaka.

C Čistenie

Veko (1) môžete umývať pod tečúcou vodou. Nikdy ho však neponárajte ani neumývajte v umývačke. Všetky ostatné časti sa môžu umývať v umývačke.

Pri spracovávaní potravín s vysokým obsahom farbiva (napr. mrkvy) sa môžu umelohmotné časti zariadenia zafarbiť. Pred umývaním ich vyleštite rastlinným olejom.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Robotgép» kiegészítő Braun

Multiquick/Minipimer 5 (4165 típusú)
Multiquick/Minipimer 5 Vario (4191 típusú)
Multiquick/Minipimer 7 (4199 típusú)
Multiquick/Minipimer vezeték nélküli (4130 típusú) készülékhez

A Multiquick motorrészsel (nem része a csomagnak) együtt használva a robotgép alkalmas

- aprításra és keverésre
- dagasztásra (max. 250 g lisztből; csak az MQ 7 + MQ 5 Vario típusossal)
- szeletelésre és reszelésre

Használat előtt

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa végig a használati utasításokat.

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.
- Ha a készülék be van dugva a konnektorba, - különösen, ha az bekapcsolt állapotban van, ne nyúljon az adagolónyílásba! Az ételek adagolónyílásba töltéséhez minden esetben használja a tömőrudat.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Ne aprítson vele túl kemény élelmiszereket, pl. jeget, szerezsendiót, kávé- vagy gabonaszemeket.

Leírás

- 1 Fedél
 - a Csatlakozó a motorrészhez
 - b Nyomórúd
 - c Töltőcső
 - d Fedél zár
- 2 Tál
- 3 Csúszásgátló gyűrű
- 4 Penge
- 5 Dagasztó eszköz (csak az MQ 7 + MQ 5 Vario típushoz használható)
- 6 Eszköztartó
 - a Szeletelő
 - b Reszelő (finom, durva)
 - c Julienne kiegészítő (háromszög alakú csikokra vág)

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

A Aprítás és keverés

A pengével (4) apríthat húst, sajtot, hagymát, fűszernövényeket, fokhagymát, répapaféléket, diót, mogyorót, mandulát stb.

Ne használja rendkívül kemény élelmiszer, pl. jégkocka, szerezsendiő, kávé- vagy gabonaszemek aprítására.

A legjobb eredmény elérése érdekében tanulmányozza az A rész táblázataiban feltüntetett maximális mennyiségeket és sebességeket.

Aprítás előtt...

- Szeletelje fel a húst, a sajtot, a hagymát, a fokhagymát, a répapaféléket és a chili paprikát,
- távolítsa el a fűszernövények szárát és a diófélék héját,
- távolítsa el a húsból a csontokat, inakat és porcokat,
- mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt felhelyezte az aprítóedény aljára.

Figyelem: A penge (4) 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 (2), és forgassa a helyére.
- Tegye bele az élelmiszereket a tálba. Rögzítse a tálra a fedelet (1) a tál fogója mellett található zár (1d) segítségével.
- Záráshoz forgassa a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a zár egy kattanással rögzüljön a fogó felett.
- Helyezze a motorrészt a csatlakozóba (1a) úgy, hogy az kattanjon.

- Helyezze áram alá a készüléket, és győződjön meg róla, hogy a nyomórúd (1b) a helyén van (1c).
- Kapcsolja be a készüléket, a másik kezével pedig tartsa a tálát.
- Használat után áramtalanítsa a készüléket és a motorrész eltávolításához nyomja meg a kioldó gombokat. Vegye ki a nyomórudat.
- Nyomja meg és tartsa nyomva a zárat (1d). A nyitáshoz forgassa a fedelet (1) az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Emelje fel a fedelet.
- A feldolgozott élelmiszer eltávolítása előtt elfordítva és kihúzva óvatosan vegye ki a pengét.

Könnnyű tészta készítése

A penge (4) segítségével legfeljebb 250 g lisztből könnyű tésztákat is keverhet pl. palacsintához vagy süteményhez.

Példa egy receptre: Palacsintatészta

Először öntsön 375 ml tejet a tálba, majd adjon hozzá 250 g lisztet, végül pedig 2 tojást. Maximális sebességen keverje simára a tésztát.

Dagasztás

(csak az MQ 7 + MQ 5 Variotípussal használható)

Az A rész ábrái a dagasztó eszköz használatát is bemutatják.

A dagasztó (5) ideális különféle típusú tészták, pl. kelt tészták vagy édestészta dagasztásához (max. 250 g lisztből).

- Helyezze a dagasztót a tálba (2).
- Öntsön max. 250 g lisztet a tálba, majd a folyadékok kivételével tegye bele a többi hozzávalót is.
- Kapcsolja maximális sebességre a készüléket.
- A motor működése közben adja hozzá a folyadékokat a töltőcsövön keresztül.
- Maximális dagasztási idő: 1 perc – ezt követően 10 percig hagyja lehűlni a motort.

Példa egy receptre: Pizzatészta

250 g liszt, ½ tk. só, ½ tk. szárított élesztő, 5 ek. olívaolaj, 150 ml víz (kézmeleg).

Példa egy receptre: Édestészta

250 g liszt, 170 g vaj (hideg/kemény, kis darabokban), 80 g cukor, 1 vaníliás cukor, 1 kis tojás, 1 csipet só

A megfelelő eredmény érdekében ne használjon meleg, puha vaját. Röviddel azután hagyja abba a dagasztást, hogy a tészta összeállt. A túlzott dagasztástól a tészta túlságosan puha lesz.

B Szeletelés/darabolás

- A szeletelővel (6a) szeletelhet pl. uborkát, hagymát, gombát, almát, répaféléket, retket, nyers burgonyát, cukkinit, káposztát.
- A reszelőkkel (6b) reszelhet pl. almát, sárgarépat, nyers burgonyát, céklát, káposztát, sajtot (lágys félkemény).
- A Julienne tartozék (6c) a zöltséget szeleteli

Multiquick vezeték nélküli típus: A szeletelő / reszelő eszközök a sajt és a csokoládé kivételével alkalmasak a Multiquick vezeték nélküli típushoz.

- Helyezze be valamelyik eszközt a tartóba (6) és pattintsa be a helyére. Helyezze az eszközt a tál középső csapjára, és forgassa a helyére.
- Rögzítse a tálra a fedelet (1) a tál fogója mellett található zár (1d) segítségével.
- Záráshoz forgassa a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a zár egy kattánással rögzüljön a fogó felett.
- Tegye a motorrészt a csatlakozóra (1a) úgy, hogy az kattanjon.
- Helyezze áram alá a készüléket és tegyen ételt a töltőcsőbe.
- Kapcsolja be a motorrészt. Soha ne nyúljon a töltőcsőbe, ha a készülék be van kapcsolva. Az élelmiszer adagolásához mindig a nyomórudat (1b) használja.
- Használat után áramtalanítsa a készüléket és a motorrész eltávolításához nyomja meg a kioldó gombokat.
- Nyomja meg és tartsa nyomva a fedél zárját (1d), majd a nyitáshoz forgassa a fedelet (1) az óramutató járásával ellenkező irányba.
- Emelje fel a fedelet.
- Távolítsa el az eszköz tartóját, mielőtt kivenné a feldolgozott ételt. Az eszköz eltávolításához tolja azt felfele a tartó aljánál kiálló végénél.

C Tisztítás

A fedél (1) folyó víz alatt tisztítható, de nem meríthető vízbe és nem mosható mosogatógépben. Minden más rész tisztítható mosogatógépben.

Nagy pigmenttartalmú élelmiszerek (pl. sárgarépa) feldolgozásakor a készülék műanyag alkatrészei elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

Az értesítés nélküli változtatás jogát fenntartjuk.

Kompaktni nastavak za obradu hrane za Braun**Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)****Multiquick/Minipimer 5 Vario (tip 4191)****Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)****Multiquick/Minipimer bežični (tip 4130)**

U kombinaciji s Multiquick / Minipimer motornim dijelom (nije sadržan) ovaj «kompaktni nastavak za obradu hrane» možete koristiti za:

- usitnjavanje i miješanje
- gnječenje (na temelju 250 g brašna maks.; samo s tipom MQ 7 + MQ 5 Vario)
- sječenje i komadanje

- 1 Poklopac
 - a Spojka za motorni dio
 - b Gurač
 - c Cijev za punjenje
 - d Blokada poklopca
- 2 Posuda
- 3 Protuklizni prsten
- 4 Nož
- 5 Alat za gnječenje (koristiti samo s MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Držač alata
 - a Alat za sječenje
 - b Alati za komadanje (fino, grubo)
 - c Nastavak za usitnjavanje (HC)

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

Prije uporabe

Pozorno i u cijelosti pročitajte upute za uporabu prije uporabe uređaja.

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 posežite u otvor za punjenje dok je uređaj uključen u izvor električne energije, a posebno ako motor radi. Za guranje namirnica kroz otvor uvijek koristite potiskivač.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.
- Ne usitnjavajte ekstremno tvrdu hranu poput ledenih kocki, muškarnog oraščića, zrna kave i žitarica.

A Usitnjavanje i miješanje

Koristeći nož (4) možete usitnjavati meso, sir, luk, začinsko bilje, češnjak, mrkvu, orahe, lješnjake, bademe itd.

Ne usitnjavajte ekstremno tvrdu hranu poput ledenih kocki, muškarnog oraščića, zrna kave ili žitarica.

Za najbolje rezultate pogledajte maksimalne količine i postavke brzine naznačene u tablicama za obradu u poglavlju A.

Prije usitnjavanja ...

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

Pozor: Nož (4) je vrlo oštar! Uvijek ga primajte za gornji plastični dio i rukujte pažljivo s njime. Pažljivo skinite plastični poklopac s noža.

- Postavite nož na središnju osovinu posude (2) i okrecite ga da uklopi.
- Stavite namirnice u posudu. Stavite poklopac (1) na posudu s blokadom (1d) koja se nalazi do ručke posude.
- Za blokiranje poklopca okrenite ga u smjeru kazaljke na satu, tako da se blokada aktivira iznad ručke s «klikom».
- Umetnite motorni dio u spojku (1a) dok ne uklopi.
- Uključite uređaj u struju i uvjerite se da je gurač (1b) na mjestu (1c).
- Uključite uređaj i drugom rukom primite posudu.
- Nakon uporabe isključite i pritisnite tipku za oslobađanje te odvojite motorni dio. Skinite gurač.

- Pritisnite blokadu poklopca (1d) i držite ga. OKrenite poklopac u suprotnom smjeru kazaljke na satu da ga odvojite.
- Skinite poklopac.
- Prije vađenja obrađene hrane, pažljivo izvadite nož okretanjem i povlačenjem.

Miješanje lakog tijesta

Koristeći nož (4) možete također miješati lakko tijesto poput tijesta za palačinke ili smjese za kolače na bazi do 250 g brašna.

Primjer recepta: Tijesto za palačinke

Najprije ulijte 375 ml mlijeka u posudu, dodajte potom 250 g brašna i na kraju 2 jaja. Koristeći maksimalnu brzinu, miješajte tijesto dok ne bude mekano.

Gnječenje tijesta

(koristiti samo s MQ 7 + MQ 5 Vario)

Slika poglavlje A također se primjenjuje za uporabu alata za gnječenje.

Alat za gnječenje (5) idealan je za gnječenje različitih vrsta tijesta poput dizanog tijesta ili peciva (maks. 250 g brašna).

- Stavite alat za gnječenje u posudu (2).
- U posudu stavite maks. 250 g brašna, potom dodajte ostale sastojke izuzev tekućine.
- Uključite uređaj na maksimalnoj brzini.
- Dodajte tekućinu kroz cijev za punjenje dok je motor u radu.
- Maksimalno vrijeme gnječenja: 1 minuta – potom ostavite motorni dio da se ohladi 10 minuta.

Primjer recepta: Tijesto za pizzu

250 g brašna, ½ čž. soli, ½ čž. suhog kvasca, 5 čž. maslinova ulja, 150 ml vode (topla).

Primjer recepta: Tijesto za pecivo

250 g brašna, 170 g maslaca (hladan/tvrđ, mali komadi), 80 g šećera, 1 vanilin šećer, 1 malo jaje, 1 prstohvat soli

Za dobre rezultate nemojte koristiti topao, mekan maslac. Zaustavite gnječenje ubrzo nakon što se tijesto oblikovalo u loptu. Od pretjeranog gnječenja tijesto će postati premekano.

B Rezanje na ploške i usitnjavanje (kosanje)

- Uporabom alate za sječenje (6a) možete sjeći npr. krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu.
- Uporabom alata za komadanje (6b) možete komadati npr. jabuke, mrkve, sirov krumpir, ciklu, kupus, sir (mekan do srednje mekan).
- Koristite Julienne nastavak za (6c) rezanje povrća na trake

Tip Multiquick bežični: Alati za sječenje / komadanje prikladni su za motorni dio tipa Multiquick bežični, osim za sir i čokoladu.

- Stavite alat na držač alata (6) i uklopite u poziciju. Postavite držač noža na središnju osovinu posude (2) i okrećite ga da uklopi.
- Stavite poklopac (1) na posudu s blokadom (1d) koja se nalazi do ručke posude.
- Za blokiranje poklopca okrenite ga u smjeru kazaljke na satu, tako da se blokada aktivira iznad ručke s «klikom».
- Uklopote motorni dio na spojku tako da blokira.
- Uključite uređaj u struju i umetnite namirnice u cijev za punjenje.
- Uključite motorni dio za rad. Nikada ne posežite u cijev za punjenje kada je uređaj uključen. Uvijek koristite gurač (1b) za doziranje namirnica.
- Nakon uporabe isključite i pritisnite tipku za oslobađanje te odvojite motorni dio.
- Pritisnite i držite blokadu poklopca (1d), potom okrenite poklopac u suprotnom smjeru kazaljke na satu da ga odvojite.
- Skinite poklopac.
- Izvadite držač alata prije nego izvadite obrađenu hranu. Za vađenje alata, pritisnite ga prema gore na kraju da izađe na dnu držača alata.

C Čišćenje

Poklopac (1) može se čistiti pod tekućom vodom, no ne uranjajte ga u vodu niti ga čistite u perilici posuđa. Svi ostali dijelovi usitnjivača mogu se prati u perilici posuđa.

Kada obrađujete hranu s velikom koncentracijom pigmenta (npr. mrkvu), plastični dijelovi uređaja mogu promijeniti boju. Obrišite ove dijelove biljnim uljem prije čišćenja.

Podložno promjeni bez prethodne najave.

Mali večnamenski dodatek za palični mešalnik Braun

Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (tip 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)

Multiquick/Minipimer Cordless (tip 4130)

Mali večnamenski mešalnik se uporablja s paličnim mešalnikom Multiquick/Minipimer (ni priložen) in je idealen za:

- seklanje in mešanje
- gnetenje (največ 250 g moke; samo s tipom MQ 7 + MQ 5 Vario)
- rezanje na rezine in ribanje

Pred uporabo

Pred uporabo naprave pozorno preberite navodila za uporabo.

Opozorilo

- Rezila so zelo ostra! 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.
- Ne segajte v polnilno cev, ko je aparat priključen na električno omrežje, zlasti kadar motor deluje. Za potiskanje živil v cev vedno uporabite potisni nastavek.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.
- Ne sekljajte izredno trde hrane, kot so ledene kocke, muškati orešček, kavna in druga zrna.

Opis

- 1 Pokrov
 - a Spoj za glavni del (z motorčkom)
 - b Potiskač
 - c Cev za polnjenje
 - d Zaskočni zatič pokrova
- 2 Posoda
- 3 Nedrseči obroč
- 4 Rezilo
- 5 Pripomoček za gnetenje (samo za uporabo z MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Držalo za primočke
 - a Pripomoček za rezine
 - b Ribežen (fin, grob)
 - c Nastavek rezanje (trikotni trakovi)

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

A Sekljanje in mešanje

Z rezilom (4) lahko sekljate meso, sir, čebulo, zelišča, česen, orehe, lešnike, mandlje itd.

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

Za najboljše rezultate upoštevajte maksimalne količine in nastavitve hitrosti v tabelah v razdelku A.

Pred sekljanjem ...

- narezano meso, sir, čebula, česen, korenje, čili;
- z zelišč odstranite stebela in odstranite tudi luščine oreškov;
- odstranite kosti, kite in hrustanec z mesa;
- vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč pritrjen na skledo sekalnika.

Pozor: Rezilo (4) je zelo ostro! Vedno ga držite za zgornji plastični del in z njim rokujte previdno. Z rezila previdno odstranite plastično zaščito.

- Rezilo namestite na središčni zatič v posodi (2) in ga obrnite tako, da se zaskoči.
- V posodo dajte hrano. Pokrov (1) namestite na posodo, tako da je zaskočni zatič (1d) poleg ročaja posode.
- Pokrov zataknete tako, da ga obrnete v smeri urinega kazalca in se zatič zaskoči nad ročajem.
- Vstavite glavni del v sklop (1a), tako da se zaskoči.
- Priključite napravo in se prepričajte, da je potiskač (1b) na mestu (1c).
- Vključite napravo in držite posodo z drugo roko.
- Po uporabi odklopite mešalnik in pritisnite gumba za sprostitvev, da odstranite glavni del mešalnika. Odstranite potiskač.

- Pritisnite zaskočni zatič (1d) in ga držite. Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga sprostite.
- Dvignite pokrov.
- Preden odstranite hrano iz posode sekljalnika, previdno vzemite ven rezilo, tako da ga zasučete in povlečete.

Mešanje rahlega testa

Z rezilom (4) lahko mešate tudi rahlo testo, kot je zmes za palačinke ali mešanica za pecivo z do 250 g moke.

Primer recepta: Zmes za palačinke

V posodo najprej vlijete 375 ml mleka, nato pa dodajte 250 g moke in na koncu 2 jajci. Pri polni hitrosti mešajte, dokler zmes ne postane gladka.

Gnetenje testa

(samo z MQ 7 + MQ 5 Vario)

Slika (razdelek A) se nanaša tudi na uporabo pripomočka za gnetenje.

Pripomoček za gnetenje (5) je idealen za gnetenje različnih vrst testa, kot so vzhajano testo ali testo za peciva (največ 250 g moke).

- V posodo (2) dajte pripomoček za gnetenje.
- V posodo dajte največ 250 g moke in dodajte ostale sestavine razen tekočin.
- Vključite napravo in nastavite najvišjo hitrost.
- Skozi cev za polnjenje med mešanjem dodajte tekočine.
- Maksimalni čas gnetenja: 1 minuta – nato 10 minut počakajte, da se glavni del (z motorčkom) ohladi.

Primer recepta: Testo za pivo

250 g moke, ½ čajne žl. soli, ½ čajne žl. suhega kvasa, 5 žlica olivnega olja, 150 ml vode (mlačne).

Primer recepta: Pecivo

250 g moke, 170 g masla (hladnega/trdega, v majhnih koščkih), 80 g sladkorja, 1 vanilin sladkor, 1 malo jajce, 1 ščepec soli

Za najboljše rezultate ne uporabite toplega oz. mehkega masla. Kmalu potem, ko se testo oblikuje v kepo, gnetenje ustavite. Če testo predolgo gnetete, bo postalo premehkko.

B Rezanje / drobljenje

- S pripomočkom za rezanje rezin (6a) lahko narežete npr. kumare, čebulo, gobe, jabolka, korenje, redkev, surov krompir, bučke, zelje ...
- Z ribežnom (6b) lahko naribate npr. jabolka, korenje, surov krompir, peso, zelje, sir (mehek do srednje trd).
- Nastavek Julienne (6c) zelenjavo nareže na rezine.

Tip Multiquick Cordless: Pripomoček za rezanje na rezine in ribežen sta primerna za palični mešalnik tipa Multiquick Cordless, razen za rezanje/ribanje sira ali čokolade.

- Namestite pripomoček na držalo za pripomoček (6) tako, da se zaskoči. Držalo za pripomoček namestite na središčni zatič v posodi in ga obrnite tako, da se zaskoči.
- Pokrov (1) namestite na posodo, tako da je zaskočni zatič (1d) poleg ročaja posode.
- Pokrov zataknete tako, da ga obrnete v smeri urinega kazalca in se zatič zaskoči nad ročajem.
- Namestite glavni del na spoj tako (1a), da se zaskoči.
- Priključite napravo in skozi cev za polnjenje dajte hrano.
- Vključite mešalnik. Ko je naprava vključena, nikoli ne segajte v cev za polnjenje. Za dovajanje hrane vedno uporabljajte potiskač (1b).
- Po uporabi odklopite mešalnik in pritisnite gumba za sprostitev, da odstranite glavni del mešalnika.
- Pritisnite in držite zaskočni zatič pokrova (1d) in nato pokrov zasučite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga sprostite.
- Dvignite pokrov.
- Preden vzamete ven hrano, odstranite držalo za pripomoček. Pripomoček odstranite tako, da ga na koncu, ki štrli s spodnjega dela držala za pripomoček, potisnete navzgor.

C Čiščenje

Pokrov (1) lahko očistite pod tekočo vodo, vendar ga ne potopite v vodi ali pomivajte v pomivalnem stroju. Vse druge dele lahko operete v pomivalnem stroju.

Pri obdelavi hrane z visoko vsebnostjo pigmenta (npr. korenje) se lahko plastični deli naprave obarvajo. Te dele obrišite z rastlinskim oljem, preden jih očistite.

Pridržujemo si pravice do sprememb brez obvestil.

Türkçe

El Blendırı Aksesuarı Büyük dođrayıcı kabı için Braun

- Multiquick/Minipimer 5 (Tıp 4165)**
- Multiquick/Minipimer 5 Vario (Tıp 4191)**
- Multiquick/Minipimer 7 (Tıp 4199)**
- Multiquick/Minipimer kablosuz (Tıp 4130)**

Multiquick / Minipimer motor bölümünüzle (kutunun içinde dahil deđildir) birlikte bu «Büyük dođrayıcı kabı» ataçmanını ařađıdaki işlemler için kullanabilirsiniz:

- Dođrama ve karıştırma
- Dilimleme ve rendeleme
- Yođurma (en fazla 250 gr un; sadece tip MQ 7 + MQ 5 Vario ile)

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 kullanılmalıdır.
- 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.
- Cihaz prize takılıyken, özellikle de motor çalışırken gıda doldurma borusunun içine elinizi sokmayın. Yiyecekleri şaftın içerisine doldurmak için her zaman iticiyi kullanın.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Buz, hindistancevizi, kahve çekirdeđi veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Tanımlama

- 1 Kapak
 - a Motor için bađlantı parçası
 - b İtici
 - c Doldurma tüpü
 - d Kapak kilidi
- 2 İşlem kabı
- 3 Kaymayı önleyen halka
- 4 Bıçak
- 5 Yođurma ataçmanı (sadece kullanılmak üzere MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Ataçman tutucu
 - a Dilimleme bıçađı
 - b Kıyma bıçađı (kaba, ince)
 - c Jülyen bıçađı (üçgen)

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

A Dođrama ve karıştırma

Bıçađı kullanarak et, peynir, sođan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem vb. dođrayabilirsiniz.

Buz küpü, Hindistan cevizi, kahve çekirdeđi gibi aşırı derecede sert yiyecekleri dođramayın.

En iyi sonuçları elde etmek için lütfen A bölümlerindeki işlem tablolarında gösterilen maksimum miktarlara ve hız ayarlarına bakınız.

Dođramadan önce...

- eti, peyniri, sođanları, sarımsađı, havuçları, kırmızıbiberleri önceden parçalara ayırın
- yeşilliklerin saplarını ve kuru yemişlerin kabuklarını ayırın
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırın
- cihazın kaymasını önleyici ataçmanın takılı olduđundan emin olunuz.

Dikkat: Bıçak çok keskindir! Bıçađı daima üst plastik kısımdan ve çok dikkatli bir şekilde tutun. Plastik kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarın.

- Bıçađı (4) işlem kabının (2) ortasındaki mile yerleřtirin ve oturmasını sađlayacak şekilde döndürün.
- Yiyecekleri işlem kabına yerleřtirin. Kapađı (1) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (1d) birbirine kenetleyin.
- Kapađı kilitlemek için kapađı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- Motor kısmını motor bađlantı parçasının (1a) içine kilitlemeye kadar yerleřtirin.
- Cihazı fişe takın ve iticinin (1b) yerinde olmasını sađlayın.
- Cihazı çalıştırın ve diđer elinizle işlem kabını tutun.
- Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak için çıkarma düđmelerine basın. İticiyi çıkarın.
- Kapak kilidini (1d) basın ve tutun. Kapađı (1) açmak için saat yönünde döndürün.
- Kapađı yukarı kaldırın.
- İşlemi tamamlanmış yiyecekleri çıkarmadan önce bıçađı dikkatli şekilde çıkarın. Bıçađı çıkarmak için hafifçe döndürün ve sonra da çekip çıkarın.

Hamur yođurma

Bıçađı (4) kullanarak krep hamuru gibi hafif hamurları veya 250 grama kadar un içeren kek karışımlarını yođurabilirsiniz.

Tarif Örneği: Krep hamuru

Önce 375 ml sütü işlem kabına dökün, sonra 250 gr un ve 2 yumurta ekleyin. Hamuru kıvamına gelene kadar en son hızda yoğurun.

Hamur yoğurma

(yalnız MQ 7 + MQ 5 Vario ile birlikte kullanılmalıdır)

Bölüm A'deki resim, yoğurma ataçmanının kullanımı için de geçerlidir.

Yoğurma ataçmanı (5) (maksimum 250 gram un içerecek şekilde) mayalama hamuru veya pasta hamuru gibi çeşitli hamur tiplerini yoğurmak için uygundur.

- Yoğurma ataçmanını işlem kabına (2) yerleştirin.
- İşlem kabına maksimum 250 gr un doldurun ve sıvılar hariç olmak üzere diğer malzemeleri ekleyin.
- Cihazı en son hızda çalıştırın.
- Motor çalışırken sıvı doldurma tüpü vasıtasıyla sıvıları ilave edin.
- Maksimum yoğurma süresi: 1 dakikadır – sonra motor kısmını 10 dakika boyunca dinlendirin.

Tarif örneği: Pizza hamuru

250 gr un, ½ çay kaşığı tuz, ½ çay kaşığı kuru maya, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 150 ml (ılık) su

Tarif örneği: Pasta

250 gr un, 170 gr tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar halinde), 80 gr şeker, 1 vanilya şekeri, 1 küçük yumurta, 1 tutam tuz
İyi sonuçlar için sıcak, yumuşak tereyağı kullanmayın. Hamur bir top haline geldikten hemen sonra yoğurmayı bırakın. Aşırı derecede yoğurmanız durumunda hamur çok yumuşak bir hal alacaktır.

B Dilimleme / Kıyma

- Dilimleme bıçağını (6a) kullanarak salatalıkları, soğanları, mantarları, elmaları, havuçları, turpları, çiğ patatesleri, kabakları, lahanaları vb. dilimleyebilirsiniz.
- Kıyma bıçağını (6b) kullanarak elmaları, havuçları, çiğ patatesleri, pancarları, lahanaları, peyniri (yumuşak-orta yumuşaklıkta) vb. kıyabilirsiniz.
- Julienne parçası (6c) sebzeleri dilimler halinde keser

Tip Multiquick kablosuz: Dilimleme / rendeleme ataçmanları, peynir haricinde, motor bölümü ile kullanıma uygundur.

- Ataçman tutucusunun (6) / içine ataçmanlarından birini yerleştirin. Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çevirin.

- Kapağı (1) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (1d) birbirine kenetleyin.
- Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
- Motor kısmını motor bağlantı parçasının (1a) içine kilitlene kadar yerleştirin.
- Cihazı fişe takın ve işlenecek yiyeceği doldurma tüpüne yerleştirin.
- Cihazı çalıştırın. Cihaz açıkken asla doldurma tüpünün içine dokunmayın. Yiyecek doldurmak için daima iticiyi (1b) kullanın.
- Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine basın.
- Kapak kilidini (1d) basın ve tutun. Açmak için kapağı saat yönünün tersine çevirin.
- Kapağı yukarı kaldırın.
- İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce ataçman tutucusunu çıkarın. Ataçmanı çıkarmak için yukarı itin.

C Temizleme

Kapak (1) akan su altında temizlenebilir ancak kapağı suyun içine batırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Ekstra temizlik sağlamak için kaymayı önleyen ataçmanları doğrayıcı kâselerden çıkarabilirsiniz.

Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

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

Μικρός επεξεργαστής τροφών της Braun

Multiquick/Minipimer 5 (τύπος 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (τύπος 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (τύπος 4199)

Multiquick/Minipimer χωρίς καλώδιο (τύπος 4130)

Σε συνδυασμό με το μοτέρ Multiquick / Minipimer (δεν συμπεριλαμβάνεται), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον «Μικρό επεξεργαστή τροφών» για:

- Να τεμαχίζετε και να αναμιγνύετε
- Να ζυμώνετε (με μέγιστο 250 g αλεύρι, μόνο με τον Τύπο MQ 7 + MQ 5 Vario)
- Να κόβετε σε φέτες και να τρίβετε

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά και με λεπτομέρεια 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.
- Μην αγγίζετε την υποδοχή πλήρωσης όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα και ειδικά όταν το μοτέρ λειτουργεί. Χρησιμοποιείτε πάντα τον προωθητή για την ώθηση των τροφών στην υποδοχή.
- 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
 - a Σημείο σύνδεσης για το τμήμα του μοτέρ
 - b Ωθητήρας
 - c Σωλήνας τροφοδοσίας
 - d Ασφάλεια κατακλιού
- 2 Μπολ
- 3 Αντιολισθητική βάση
- 4 Λεπίδα
- 5 Εξάρτημα για ζύωμα (να χρησιμοποιηθεί μόνο με το MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Υποδοχή εξαρτημάτων
 - a Εξάρτημα κοπής σε φέτες
 - b Εξαρτήματα για τρίψιμο (ψιλό, χοντρό)
 - c Εξάρτημα Julienne (τριγωνικό)

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

A Για να τεμαχίζετε και να πολτοποιείτε

Με τη λεπίδα (4) μπορείτε να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, βότανα, σκόρδο, καρότα, καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα κτλ.

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

Για άριστα αποτελέσματα, παρακαλούμε ανατρέξτε στις μέγιστες ποσότητες και στις ρυθμίσεις ταχύτητας που υποδεικνύονται στους πίνακες επεξεργασίας της ενότητας A.

Πριν την κοπή ...

- κομμένο από πριν κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, σπύλι,
- 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.

Προσοχή: Η λεπίδα (4) είναι πολύ αιχμηρή! Κρατήστε την πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και χειριστείτε τη με προσοχή. Βγάλτε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

- Τοποθετήστε τη λεπίδα στην κεντρική καρφίδα του μπολ (2) και περιστρέψτε την μέχρι να ασφαλίσει.
- Γεμίστε το μπολ με τροφή. Προσαρτήστε το καπάκι (1) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια (1d) τοποθετημένη δίπλα από τη λαβή του μπολ.
- Για να ασφαλίσετε το καπάκι, περιστρέψτε το δεξιότροφα έτσι ώστε η εσωτερική ασφάλεια να ασφαλίσει με ένα κλικ πάνω από τη λαβή.

- Εισάγετε το τμήμα του μοτέρ μέσα στο σημείο σύνδεσης (1a) μέχρι να ασφαλίσει.
- Συνδέστε στη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι ο ωθητήρας (1b) είναι στη θέση του (1c).
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή και κρατήστε το μπολ με το άλλο χέρι.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από το ρεύμα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε το τμήμα του μοτέρ. Αφαιρέστε τον ωθητήρα.
- Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού (1d) και κρατήστε την. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα για να το απασφαλίσετε.
- Σηκώστε το καπάκι επάνω.
- Πριν βγάλετε την επεξεργασμένη τροφή, βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα γυρίζοντας την και τραβώντας την.

Ελαφριά ζύμη

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (4), μπορείτε επίσης να επεξεργαστείτε την ελαφριά ζύμη σαν ζύμη για pancake ή μίγμα κέικ χρησιμοποιώντας έως 250 γρ. αλεύρι.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη pancake
Ρίξτε πρώτα 375 ml γάλα μέσα στο μπολ, μετά προσθέστε 250 g αλεύρι και τέλος 2 αυγά.
Χρησιμοποιώντας την πλήρη ταχύτητα, αναδύστε τη ζύμη μέχρι να γίνει λεία.

Παρασκευή ζύμης

(να χρησιμοποιηθεί μόνο με το MQ 7 + MQ 5 Vario)

Η εικόνα στην ενότητα A αναφέρεται στη χρήση του εξαρτήματος ζυμώματος.

Το εξάρτημα ζυμώματος (5) είναι ιδανικό για την παρασκευή διαφορετικών ειδών ζύμης όπως ζύμη με μαγιά ή ζύμη για γλυκίσματα (μέγ. 250 g αλεύρι).

- Βάλτε το εξάρτημα ζυμώματος μέσα στο μπολ (2).
- Γεμίστε το μπολ με μέγ. 250 g αλεύρι, μετά προσθέστε τα άλλα συστατικά εκτός από τα υγρά.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή σε πλήρη ταχύτητα.
- Προσθέστε τα υγρά μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί το μοτέρ.
- Μέγιστος χρόνος ζυμώματος: 1 λεπτό – μετά αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 10 λεπτά.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για πίτσα
250 g αλεύρι, 1/2 κ.γ. αλάτι, 1/2 κ.γ. ξηρή μαγιά, 5 κ.γ. ελαιόλαδο, 150 ml νερό (χλιαρό).

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για γλυκίσματα
250 g αλεύρι, 170 g βούτυρο (κρύο/σκληρό, μικρά κομμάτια), 80 g ζάχαρη, 1 ζάχαρη βανίλιας, 1 μικρό αυγό, 1 πρέζα αλάτι

Για άριστα αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε ζεστό, μαλακό βούτυρο. Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως μόλις η ζύμη σχηματίσει μία μπάλα. Η ζύμη θα γίνει πολύ μαλακή από το υπερβολικό ζύμωμα.

B Κοπή σε φέτες / τεμαχισμός

- Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα κοπής σε φέτες (6a), μπορείτε να κόψετε π.χ. αγγούρια, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, ραπανάκια, ωμές πατάτες, κολοκυθάκια, λάχανο.
- Χρησιμοποιώντας τα εργαλεία για τρίψιμο (6b), μπορείτε να τρίψετε π.χ. μήλα, καρότα, ωμές πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό προς μέτριο).
- Το ένθετο Julienne (6c) κόβει λαχανικά σε φέτες

Τύπος Multiquick χωρίς καλώδιο: Τα εξαρτήματα κοπής σε φέτες / τρίψιματος είναι κατάλληλα για το μοτέρ του τύπου Multiquick χωρίς καλώδιο, εκτός για τυρί και σοκολάτα.

- Τοποθετήστε το εξάρτημα μέσα στην υποδοχή του εξαρτήματος (6) ώστε να μπει στη θέση του. Τοποθετήστε την υποδοχή του εξαρτήματος πάνω στην κεντρική καρφίδα του μπολ και περιστρέψτε το κατά μία στροφή ώστε να ασφαλίσει στη θέση του.
- Προσαρτήστε το καπάκι (1) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια (1d) τοποθετημένη δίπλα από τη λαβή του μπολ.
- Για να ασφαλίσετε το καπάκι, περιστρέψτε το δεξιόστροφα έτσι ώστε η εσωτερική ασφάλεια να ασφαλίσει με ένα κλικ πάνω από τη λαβή.
- Τοποθετήστε το τμήμα του μοτέρ πάνω στο σημείο σύνδεσης ώστε να ασφαλίσει.
- Συνδέστε τη συσκευή και βάλτε τα τρόφιμα μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Ενεργοποιήστε το μοτέρ ώστε να λειτουργήσει. Ποτέ μην αγγίζετε το σωλήνα τροφοδοσίας όταν η συσκευή λειτουργεί. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα (1b) ώστε να βάλετε μέσα τα τρόφιμα.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε από το ρεύμα και πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε το τμήμα του μοτέρ.
- Πιέστε και κρατήστε την ασφάλεια του καπακιού (1d), μετά γυρίστε αριστερόστροφα το καπάκι ώστε να το απασφαλίσετε.
- Σηκώστε το καπάκι επάνω.
- Βγάλτε την υποδοχή του εξαρτήματος πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, ωθήστε το προς τα επάνω μέχρι την άκρη που προεξέχει στο κάτω μέρος της υποδοχής του εξαρτήματος.

С Καθαρισμός

Μπορείτε να καθαρίσετε το καπάκι (1) κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίσετε μέσα στο νερό ούτε να το καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη μπορείτε να τα καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων.

Όταν επεξεργάζεστε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ. καρότα), τα πλαστικά μέρη της συσκευής μπορεί να χρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό έλαιο πριν τα καθαρίσετε.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Қазақ

Ықшам асүйлік комбайн керек-жарағы, Braun үшін

Multiquick/Minipimer 5 (4165 типті)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (4191 типті)

Multiquick/Minipimer 7 (4199 типті)

Multiquick/Minipimer cordless (4130 типті)

Multiquick / Minipimer қозғалтқыш бөлікпен (жинаққа кірмейді) бірге осы «Ықшам асүйлік комбайн» керек-жарағын төмендегілер үшін пайдалануға болады:

- Ұсақтау және араластыру
- Илеу (ең көбі 250 г ұнға илеу; тек MQ 7 + MQ 5 Vario үлгісімен)
- Тілу және майдалап турау

Қолданар алдында

Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқауларды назар салып толық 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.
- Құрылғы тоққа қосылып тұрған уақытта, мұражаны ұстамаңыз, әсіресе мотор бөлігі қосылып тұрса. Тағамды мұражадан өткізу үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.
- Мұз текшелері, жұпар жаңғақ, кофе дәні және дәнді дақылдар сияқты тым қатты азық-түлікті ұсақтамаңыз.

Сипаттама

- 1 Қақпақ
 - a Қозғалтқыш бөлікке арналған жалғағыш төлке
 - b Итергіш
 - c Толтырғыш түтік
 - d Қақпақтың құрсауы
- 2 Шара
- 3 Анти-сырғу жүзігі
- 4 Жүз
- 5 Илейтін сайман (тек MQ 7 + MQ 5 Vario үлгісімен бірге пайдаланылады)

- 6 Сайман ұстатқыш
а Турайтын сайман
б Ұсақтап жоятын саймандар (жіңішке, жуан)
с Julienne кірістірмесі (6с) көкөністерді бөліктерге кеседі

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

А Ұсақтау және араластыру

Жүзді (4) пайдалану арқылы етті, ірімшікті, пиязды, асшөпті, сарымсақты, сәбізді, грек жаңғағын, орман жаңғағын, бадамды т.с.с. ұсақтауға болады.

Мұз текшелері, жұпар жаңғақ, кофе дәні немесе дәнді дақылдар сияқты тым қатты азық-түлікті ұсақтамаңыз.

Жақсы нәтижеге жету үшін А бөлімінің азық-түлікті өңдеу кестелерінде көрсетілген ең үлкен мөлшерлер мен жылдамдық параметрлерін қараңыз.

Ұсақтардан бұрын...

- етті, ірімшікті, пиязды, сарымсақты, сәбізді, чили бұрышын 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.

Абай болыңыз: Жүз (4) өте өткір келеді! Оны әрқашан да үстіңгі пластмасса бөлшегі мен тұтқасынан абайлап ұстаңыз. Жүздің пластмасса жабынын абайлап алып тастаңыз.

- Жүзді шараның (2) ортаңғы істігіне орналастырыңыз да, бекігенше сәл бұрыңыз.
- Шараға азық-түлікті салыңыз. Қақпақты (1) шараның тұтқасының жанында орналасқан құрсаудың (1d) көмегімен шараның үстіне бекітіңіз.
- Қақпақты бекіту үшін құрсау тұтқаның үстінен «сырт» етіп түсетіндей етіп, қақпақты сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- Қозғалтқыш бөлік (1а) орнына мықтап бекігенше жалғағыш төлкенің ішіне кіргізіңіз.
- Құрылғыны тоққа сұғыңыз да, итергіштің орнында екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны іске қосыңыз да, екінші қолыңызбен шараны ұстап тұрыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті алу үшін босату түймешіктерін басыңыз. Итергішті алып тастаңыз.
- Қақпақтың құрсауын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Қақпақтың құрсауын (1d) ағыту үшін оны сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз.
- Қақпақты көтеріңіз.

- Өңделген тағамдар алардан бұрын жүзін бұрап, тарту арқылы алып шығыңыз.

Жеңіл қамырды араластыру

Жүзді (4) пайдалана отырып, сондай-ақ салмағы 250 грамға дейінгі ұннан құймақ қамыры немесе кекс қоспасы сияқты жеңіл қамырды араластыруға болады.

Рецепт: Құймақ қамыры
Әуелі шараға 375 мл сүт құйыңыз да, 250 г ұн және ақыр соңында 2 жұмыртқа қосыңыз. Толық жылдамдықпен сұйық қамырды біркелкі болғанша араластырыңыз.

Қамыр илеу (тек MQ 7 + MQ 5 Vario үлгісімен бірге пайдаланылады)

А бөліміндегі суреттер сондай-ақ қамыр илейтін сайманды пайдалануға да қолданылады. Қамыр илейтін сайман (5) ашыған қамыр немесе дәмделген қамыр сияқты сан алуан қамыр түрлерін илеуге аса қолайлы (ең көбі 205 г ұн).

- Қамыр илейтін сайманды (2) шараның ішіне салыңыз.
- Шараға көп дегенде 250 г ұн салыңыз, содан кейін сұйықтардан басқа құрамдастарды қосыңыз.
- Құрылғыны толық жылдамдықпен іске қосыңыз.
- Қозғалтқыш жұмыс істеп тұрғанда толтырғыш түтік арқылы сұйық өнімдерді қосыңыз.
- Ең көп илеу уақыты: 1 минут – содан кейін қозғалтқыш бөлікті 10 минут суытып қойыңыз.

Рецепт: Пицца қамыры
250 г ұн, 1/2 ас қасық тұз, 1/2 ас қасық құрғақ ашытқы, 5 ас қасық зәйтүн майы, 150 мл су (жылымшы).

Рецепт: Дәмделген қамыр
250 г ұн, 170 г сарымай (суық/қатты, кішкене кесектер), 80 г қант, 1 ванильді қант, 1 кішкене жұмыртқа, 1 шымшым тұз
Жақсы нәтижеге жету үшін жылы, жұмсақ сарымайды пайдалануға болмайды. Қамыр домалақ болып шыққаннан дереу илеуді тоқтатыңыз. Артық илегеннен қамыр тым жұмсақ болып шығады.

В Турау / ұсақтау

- Тілетін сайманды (6а) пайдалана отырып, мысалы, қиярды, пиязды, саңырауқұлақты, алманы, сәбізді, шомырды, шикі картопты, кәдіні, қырыққабатты тілімдеп турауға болады.

- Майдалап турайтын саймандарды (6b) пайдалана отырып, мысалы, алманы, шикі картопты, қызылшаны, қырыққабатты, ірімшікті (жұмсақ және орташа) майдалап турауға болады.
- «Julienne» қосымшасы (6c) көкөністерді тілімдеп турайды

Type Multiquick cordless: Тілу / майдалап турау саймандары Type Multiquick cordless қозғалтқыш бөлігі үшін жарамды (ірімшік пен шоколадты қоспағанда).

- Сайманды сайман ұстатқышқа (6) қойыңыз да, орнына сырт етіп түсіріңіз. Сайман ұстатқышты шараның ортаңғы істігіне орналастырыңыз да, орнына бекігенше сәл бұрыңыз.
- Қақпақты (1) шараның тұтқасының жанында орналасқан құрсаудың (1d) көмегімен шараның үстіне бекітіңіз.
- Қақпақты бекіту үшін құрсау тұтқаның үстінен «сырт» етіп түсетіндей етіп, қақпақты сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- Қозғалтқыш бөлік орнына бекігенше жалғағыш төлкенің үстіне сырт еткізіп орнатыңыз.
- Құрылғыны тоққа қосыңыз да, толтырғыш түтікке азық-түлікті салыңыз.
- Қозғалтқыш бөлікті іске пайдалану үшін оны іске қосыңыз. Құрылғы тоққа қосулы тұрғанда толтырғыш түтікке қолыңызды салмаңыз. Азық-түлікті түтікке салу үшін әрқашан итергішті (1b) пайдаланыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті алу үшін босату түймешіктерін басыңыз.
- Қақпақтың құрсауын (1d) басып ұстап тұрыңыз, содан кейін қақпақты ағыту үшін оны сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз.
- Қақпақты көтеріңіз.
- Өңделген тағамды алып шығардан бұрын сайман ұстатқышты шығарып алыңыз. Сайманды алу үшін оны сайман ұстатқыштың түбінен шығыңқы тұратын ұшынан жоғары итеріңіз.

С Тазалау

Қақпақты (1) ағып тұрған суға жууға болады, бірақ оны суға матырмаңыз және ыдыс жуғыш машинаға салып тазаламаңыз. Басқа бөліктерінің барлығын ыдыс жуғыш машинада тазалауға болады.

Құрамындағы бояғыш мөлшері жоғары азық-түлікті (мысалы, сәбіз) ұсатқан кезде, құрылғының пластмасса бөлшектерінің түсі өзгеруі мүмкін. Бұл бөлшектерді тазалардан бұрын өсімдік майымен сүртіңіз.

Ескертусіз өзгертілуге жатады.

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақтасасындағы 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.

Чехияда 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

Руководство по эксплуатации

Комплектующая насадка Компактная многофункциональная насадка-измельчитель Compact Kitchen Machine для моделей ручных блендеров Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Тип 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)

Multiquick/Minipimer беспроводной (Тип 4130)

В сочетании с моторной частью «Multiquick / Minipimer» (не входит в комплект) Вы можете использовать эту «Компактную много-функциональную насадку-измельчитель» для:

- Измельчения и перемешивания
- Нарезки на ломтики и шинковки
- Замешивания теста (на основе макс. 250 г муки; только с тип MQ 7 + MQ 5 Vario)

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.
- Когда прибор включён в сеть, в особенности во время работы привода, для загрузки продуктов пользуйтесь только толкателем.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.
- Не измельчайте очень твёрдые продукты, такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зёрна и крупу.

Описание и комплектность

- 1 Крышка
 - a Сцепление моторной части
 - b Толкатель

- c Мисалнитель
 - d Фиксатор крышки
- 2 Чаша
 - 3 Противоскользкая подставка
 - 4 Нож
 - 5 Насадка для теста (только для использования с MQ 7 + MQ 5 Vario)
 - 6 Держатель лезвия
 - a Лезвие для нарезки
 - b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)
 - c Лезвие для шинковки соломкой (треугольник в разрезе)

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

А Измельчения и перемешивания

С помощью ножа (4) Вы можете измельчить мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль и т.д.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна или крупы

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с максимальным количеством и скоростью, указанными в таблице раздела А.

Перед измельчением ...

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

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 (2), поверните его до фиксации.
- Поместите продукты в чашу. Присоедините крышку (1) к чаше при помощи фиксатора крышки (1d), который расположен рядом с ручкой чаши.
- Для закрытия крышки поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
- Вставьте моторную часть в сцепление моторной части (1a) до фиксации.
- Включите прибор в сеть и убедитесь, что толкатель (1b) на месте (1c).
- Включите прибор и придерживайте чашу другой рукой.

- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации, чтобы отсоединить моторную часть. Уберите толкатель.
- Нажмите замок крышки (1d) и держите. Поверните крышку (1) против часовой стрелки для открытия.
- Поднимите крышку.
- Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Замешивание легкого теста

С помощью ножа (4) Вы можете замесить легкое тесто, для блинов или пирога, с использованием не более 250 г муки.

Пример рецепта: тесто для блинов

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На полной скорости смешайте до получения однородного нежного теста.

Замешивание теста (только для использования с MQ 7 + MQ 5 Vario)

На рисунке раздела А показано как пользоваться насадкой для теста. Насадка для теста (5) идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или бисквитного (максимум 250 г муки).

- Опустите насадку для теста в чашу (2).
- Насыпьте в чашу не более 250 г муки, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме жидких.
- Включите прибор на полную скорость.
- Добавьте жидкие ингредиенты через наполнитель не выключая прибор.
- Максимальное время замешивания: 1 минута – затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.

Пример рецепта: тесто для пиццы

250 г муки, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сухих дрожжей, 5 чайных ложек оливкового масла, 150 мл воды (комнатной температуры).

Пример рецепта: бисквитное тесто

250 г муки, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими кусочками), 80 г сахара и песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 небольшое яйцо, 1 щепотка соли.

Для получения хорошего результата не используйте теплое, мягкое масло. Выключите прибор, как только тесто сформируется в шар.

Тесто становится слишком мягким от чрезмерного замешивания.

В Нарезку / шинковка

- Используя лезвие для нарезки (6a) Вы можете резать огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, кабачки, капусту.
- Используя лезвие для шинковки (6b) Вы можете шинковать яблоки, морковь, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней твердости).
- Шинковка Julienne (6c) – нарезка овощей ломтиками

Тип Multiquick беспроводной: насадки для нарезки/шинковки подходят для моторной части, кроме сыра.

- Поместите лезвие в держатель (6) и зафиксируйте в нужном положении. Установите держатель на центральный стержень чаши (2) и зафиксируйте его.
- Присоедините крышку (1) к чаше при помощи фиксатора крышки (1d), расположенного рядом с ручкой чаши.
- Для фиксации крышки, поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
- Вставьте моторную часть в сцепление моторной части (1a) до фиксации.
- Включите прибор в сеть и добавьте продукты в наполнитель.
- Включите прибор. Никогда не суйте руку в наполнитель, пока прибор включен. Всегда используйте толкатель (1b) для добавления продуктов.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации, чтобы отсоединить моторную часть.
- Нажмите на фиксатор крышки (1d) и удерживайте. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
- Поднимите крышку.
- Вытащите держатель перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия лезвия осторожно подтолкните его снизу вверх.

С Уход

Крышку (1) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине.

Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

С чаши измельчителя можно снять противоскользную подставку для более тщательного очищения.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом. В изделие могут быть внесены изменения 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 Чехии для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмБХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

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

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

Українська

Керівництво з експлуатації

Комплектуюча насадка Компактна багатофункціональна насадка - подрібнювач Compact Kitchen Machine для моделей ручних блендерів Braun

Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Тип 4191)

Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)

Multiquick/Minipimer бездротовий (Тип 4130)

У поседнанні з моторною частиною «Multiquick / Minipimer» (не входить до комплекту) Ви можете використовувати цю «Компактну багатофункціональну насадку – подрібнювач» для:

- Подрібнення і перемішування
- Нарізання на скибочки і шинкування
- Замішування тіста (на основі макс. 250 г борошна; тільки з тип MQ 7 + MQ 5 Vario)

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.
- Коли прилад працює від електромережі, зокрема під час роботи приводу, для накладання продуктів користуйтеся лише штовхачем.
- 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

- 1 Кришка
 - a Муфта для приводу
 - b Штовхальник
 - c Трубка для наповнення
 - d Замок

- 2 Миска
- 3 Кільце проти ковзання
- 4 Лезо
- 5 Пристрій для замісу (лише для використання з MQ 7 + MQ 5 Vario)
- 6 Тримач
 - a Пристрій для різання
 - b Пристрій для шинкування (дрібного, великого)
 - c Режим «Жюльєн» (у формі трикутника

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

А Подрібнення і перемішування

Використання леза (4) допоможе подрібнити м'ясо, сир, цибулю, зелень, часник, моркву, горіхи, мигдаль і так далі.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з максимальною кількістю і швидкістю, вказаними в таблиці розділу А.

Перед подрібненням ...

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, чілі
- 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.

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 (2), оберніть його до фіксації.
- Наповніть миску продуктами. Приєднайте кришку (1) до миски із замком (1d), розташованим поряд з ручкою миски.
- Для закриття кришки оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся з клацанням над ручкою.
- Вставте привід в муфту (1a) до фіксації.
- Увімкніть прилад в мережу і переконайтеся, що штовхальник (1b) на місці (1c).
- Увімкніть прилад і тримайте миску іншою рукою.
- Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття для видалення приводу. Видаліть штовхальник.
- Натискуйте замок кришки (1d) і тримайте. Оберніть кришку (1) проти годинникової стрілки для відкриття.
- Підніміть кришку.

- Обережно вийміть лезо перед тим, як виїняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Заміс легкого тіста

З використанням леза (4) Ви можете замісити легке тісто, як для млинців або для пирога, з використанням не більше 250 г борошна.

Приклад рецепту: млинцеве тісто
Спочатку помістіть 375 мл молока в миску, додайте 250 г борошна і потім 2 яйця. На повній швидкості змішайте до здобуття однорідного ніжного тіста.

Заміс тіста

(лише для використання з MQ 7 + MQ 5 Vario)

Картинка з розділу А також застосовна для використання пристрою для замісу тіста. Пристрій для тіста (5) ідеальний для замісу різних видів тіста, наприклад, дріжджового або бісквітного (максимум 250 гр борошна).

- Помістіть пристрій для тіста в миску (2).
- Наповніть миску не більше ніж 250 гр борошна, потім додайте останні інгредієнти, окрім рідких.
- Увімкніть прилад на повну швидкість.
- Додайте рідини через отвір для наповнення при працюючому приводі.
- Максимальний час змішування: 1 хвилина – потім охолодіть привід протягом 10 хвилин.

Приклад рецепту: тісто для піци
250 г муки ½ чайної ложки солі ½ чайної ложки сухих дріжджів, 5 чайних ложок оливкового масла, 150 мл води (кімнатної температури).

Приклад рецепту: бісквітне тісто
250 г борошна, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими шматочками), 80 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 1 невелике яйце, 1 щіпка солі.
Для здобуття доброго результату не використовуйте тепле, м'яке масло. Припиніть змішувати безпосередньо після того, як тісто сформувалося в кулю. Тісто стане дуже м'яким від надмірного замісу.

В Нарізка скибочками / кубиками

- Використовуючи прилад для нарізки (6a) Ви можете нарізувати скибочками огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, сиру картоплю, кабачки, капусту.
- З використанням подрібнюючого приладу (6b) Ви можете нарізувати яблука, моркву, сиру картоплю, буряк, капусту, сир (м'який або середньої твердості).

- Шатківниця Julienne (6c) – нарізання овочів скибочками

Тип Multiquick бездротовий: насадки для нарізання/шинкування підходять для моторної частини, крім сиру.

- Помістіть прилад в тримач (6) і зафіксуйте в потрібному положенні. Помістіть тримач в центр миски і зафіксуйте на місці.
- Приєднайте кришку (1) до миски за допомогою замку (1d), розташованого поряд з ручкою миски.
- Для фіксації кришки, оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся над ручкою.
- Вставте привід в муфту (1a) до фіксації.
- Включіть прилад в мережу і додайте продукти в отвір для наповнення.
- Увімкніть прилад. Ніколи не торкайтеся руками отвору для наповнення, поки прилад увімкнений. Завжди використовуйте штовхальник (1b) для додавання продуктів.
- Після використання від'єднайте від мережі і натискуйте кнопки відкриття для від'єднання приводу.
- Натискуйте замок кришки (1d) і утримуйте. Оберніть кришку проти годинникової стрілки для відкриття.
- Підніміть кришку.
- Витягніть тримач пристрою перед тим, як витягнути готові продукти. Для видалення пристрою потягніть його з одного боку, який виступає з нижнього боку тримача.

С Очищення

Кришку (1) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Зміни можуть вноситися без повідомлення

- ضعي الأداة في أداة المسند (6)، وثبتها في وضعيتها، ثم ضعي أداة المسند في المشبك الوسط، وأديره إلى أن يثبت
- غطي الوعاء بالغطاء (1) وأقلبيه بالمشبك (1d) الموجود قرب مسكة الوعاء
- لإيقاف الغطاء بإحكام، أديره باتجاه عقارب الساعة، ثم اشبكي القفل بالجزء الذي يعلو المقبض
- ثبتي الجزء المحرك في المقرنة (1a)
- صلي الجهاز بالكهرباء، وأضيفي الطعام عبر أنبوب التعبئة
- شغلي الجهاز، لا تلمسي أنبوب التعبئة أبداً عندما يكون الجهاز شغلاً، استخدمي الضاغط (1b) لضغط الطعام داخل الأنبوب
- بعد الانتهاء، افصلي الكهرباء واضغطي على زر الإيقاف لتزيلي الجزء المحرك
- اضغطي على قفل الغطاء (1d)، وافتحي الغطاء بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة
- ارفعي الغطاء
- قبل إخراج المواد الغذائية المحضرة، أزيلتي أداة المسند برفعها ليبرز الجزء الأسفل من أداة المسند

C طريقة التنظيف

ضعي الغطاء تحت المياه الجارية. لا يجوز وضعه في غسالة الصحون.
يجوز تنظيف جميع الأجزاء الأخرى في غسالة الصحون.

أثناء تحضير طعام يتضمن نسبة عالية من المواد الملونة مثل الجزر، من الجائز أن يتشوه لون بعض الأجزاء البلاستيكية الخاصة بالجهاز. لذلك ننصحك بمسح هذه الأجزاء بالزيت النباتي قبل تنظيفها.

عرضة للتغيير من دون إنذار.

تحذير: الشفرة (4) حادة جداً. أمسكها دائماً بحذر من الجزء البلاستيكي العلوي.

- ضعي أداة العجن في وعاء (2)
- املئي الوعاء بـ 250 غ من دقيق الطحين، وأضيفي المكونات الأخرى باستثناء السوائل
- شغلي الجهاز على السرعة القصوى
- أضيفي السوائل من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل المحرك
- مدة العجن القصوى: دقيقة 1 ثم اسمحي للجزء المحرك أن يبرد مدة 10 دقائق

وصفة على سبيل المثال: عجينة البيتزا

250 غ من الطحين، ½ ملعقة صغيرة ملح، ½ ملعقة صغيرة خميرة جافة، 5 ملاعق كبيرة زيت زيتون، 150 مل من الماء الفاتر.

وصفة أخرى على سبيل المثال: الفطائر الحلوة

250 غ من دقيق الطحين، 170 غ زبدة (باردة / ثابتة، قطع صغيرة)، 80 غ سكر، 1 سكر فانيليا، 1 بيضة صغيرة، 1 رشّة ملح. للاستخدام الآمن، لا تختاري الزبدة الساخنة السائحة. أوقفي العجن فوراً بعد أن يصبح العجن كرة. لأن العجن يصبح ليناً عندما تفرطين في عجنه.

- ضعي الشفرة في المشبك الوسط (2)، وادفعي به إلى الأسفل وأديره إلى أن يثبت
- املئي الوعاء بالطعام ثم غطيه بالغطاء (1) وأقفليه بإحكام (1d)
- لإيقاف الغطاء بإحكام، أديره باتجاه عقارب الساعة، ثم اشبكي القفل بالجزء الذي يعلو المقبض
- ثبتي الجزء المحرك في المقارنة (1a)
- صلي الجهاز بالكهرباء وتأكد أن الضاغط في مكانه
- شغلي الجهاز، وامسكي الوعاء باليد الأخرى
- بعد الانتهاء، افصلي الكهرباء، واضغطي على زر إيقاف الجزء المحرك. أزيل الضاغط
- اضغطي على قفل الغطاء (1d)، وافتحي الغطاء بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة
- ارفعي الغطاء
- قبل إخراج المواد الغذائية المحضرة، أزيل الشفرة بإدارتها وسحبها على مهل

عجن كمية طحين صغيرة

باستخدام الشفرة (4)، يمكنك عجن كمية طحين صغيرة (250 غ من دقيق الطحين) لتحضير فطيرة أو كعكة.

وصفة على سبيل المثال: فطيرة العجن :

صبي أولاً 375 مل من الحليب في وعاء، ثم أضيفي 250 غ من الدقيق، وأضيفي أخيراً بيضتين. امزجي الخليط بسرعة قصوى إلى أن يصبح ناعماً.

العجن (صالح بواسطة MQ 7 + MQ 5 Vario)

الصورة - القسم أ ينطبق أيضاً على لوازم العجن.

أداة العجن (5) هي الأداة المثلى لعجن مختلف أنواع العجن مثل خميرة العجن أو المعجنات (شرط ألا تتعدى كمية الطحين الـ 250 غ)

B التقطيع إلى شرائح / التقطيع إلى قطع صغيرة

- استخدمي أداة التقطع إلى شرائح (6a) لتقطيع الخيار، البصل، الفطر، التفاح، الجزر، الفجل، البطاطس النيئة، الكوسة، الملفوف
- استخدمي أداة الفرم (6b) لفرم التفاح، الجزر، البطاطس النيئة، الشمندر، الملفوف، الجبنة (اللينة والمتوسطة)
- قطع Julienne (6c) الخضروات إلى شرائح رفيعة.

طراز ملتيكويك اللاسلكي: يجوز استخدام لوازم التقطيع إلى شرائح والفرم مع الجزء المحرك للتيكويك اللاسلكي، إلا إذا كنت تحضرين الجبنة والشوكولاته.

MQ 70 / ملحق «جهاز تحضير الطعام المدمج»

من براون

ملتيكويك/مينيبايمر 5 (طراز 4165)

ملتيكويك/مينيبايمر 5 Vario (طراز 4191)

ملتيكويك/مينيبايمر 7 (طراز 4199)

ملتيكويك/مينيبايمر لا سلكي

(طراز 4130)

إذا قمت باستخدامه مع الجزء المحرك للمتيكويك/

مينيبايمر (غير مدرج هنا)، سيساعدك على:

• التقطيع والخلط

• العجن (كمية 250 غ من دقيق الطحين فقط)

بواسطة MQ 7 + MQ 5 Vario

• التقطيع إلى شرائح والفرم

- 1 غطاء
 - a - مقرنة للجزء المحرك
 - b - ضاغط
 - c - أنبوب التعبئة
 - d - قفل الغطاء
- 2 الوعاء
- 3 حلقة مانعة للانزلاق
- 4 شفرة
- 5 أداة العجن (صالحة للاستخدام مع MQ 7 + MQ 5 Vario فقط)
- 6 المسند

a - أداة التقطيع إلى شرائح

b - أداة الفرغ (ناعم وخشن)

c - أداة تقطيع الرقائق (مثلثة)

يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة - راجع فقرة «التنظيف».

قبل الاستخدام

يرجى قراءة التعليمات الدقيقة والشاملة قبل استخدام الجهاز.

A للتقطيع والخلط

باستخدام الشفرة (4) أنت قادرة على تقطيع اللحم، الجبنة، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، إلخ.

لا تستخدمها لتقطيع الطعام الصلب مثل مكعبات الثلج، جوزة الطيب، حبوب البن وغيرها من الحبوب.

للاستخدام الآمن، يرجى التقيد بكميات الطعام القصوى، والسرعة الملائمة المذكورة في الجدول - القسم (A).

قبل التقطيع

- قطعي اللحم، الجبن، البصل، الثوم، والجزر إلى قطع كبيرة
- أزيل العقدة من الأعشاب والقشرة من المكسرات
- أزيل العظام والأوتار والغضروف من اللحم
- تأكد أن الحلقة مانعة 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 التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت المصفاة الدوارة أو الغطاء الواقمي تالفاً، أو توجد بأي منهما تشققات ظاهرة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- لا تستخدمها لتقطيع الطعام الصلب، مثل مكعبات الثلج، جوزة الطيب، حبوب البن وغيرها من الحبوب

此附件适用于型号4165/4199/4130/4191

此附件与电机部件(此附件不含电机部件)

相连后, 可以进行如下食物料理:

- 切碎和搅拌
- 揉面团(最多可以揉250克面粉; 仅MQ7系和MQ5 Vario系有此功能)
- 切丝切片

使用前

在将此附件连接到电机部件开始使用前, 请先仔细地阅读此说明书。

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。
- 接通电源后, 尤其是在机器运行时, 切勿将手伸入进料管, 确保始终使用推料棒将食物推入进料管。
- 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(详见图解第1页)

- 1 顶盖
 - 1a 电机部件对接口
 - 1b 推料棒
 - 1c 食物料理进料管
 - 1d 盖子锁扣
- 2 切碎碗(1500毫升)
- 3 防滑垫
- 4 切碎刀
- 5 和面器(仅适用于MQ7系列和MQ5 Vario系列)
- 6 刀架
 - 6a 切片工具
 - 6b 切丝工具(超细丝、粗丝)
 - 6c 切丝工具(细丝)

第一次使用前, 请清洗所有部件(见C部分“清洗”)。

A 切碎和搅拌 (详见图片A部分)

使用切碎刀 (4) 可以碎肉、奶酪、洋葱、香草、大蒜、胡萝卜、核桃、榛子、西梅、杏仁等。

切勿用此机器碎十分坚硬的食物, 如冰块、肉豆蔻、咖啡豆或谷物。

为了达到最佳的使用效果, 采用最大量时, 所需的速度和时间详见图片A部分描述。

使用切碎器前

- 切碎前先将需要切碎的肉, 奶酪, 洋葱, 大蒜, 胡萝卜切成小块。
- 切碎前先去除了香草的茎、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。

注意: 切碎刀片 (4) 十分的锋利! 拿取时请握住上面的塑料部分, 将小心处理。

小心地从切碎刀上取下保护套。

- 将切碎刀安装到切碎碗(2)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, 并盖上顶盖(1), 并将盖子锁扣(1d)定位到切碎碗的把手处。
- 如需锁住盖子, 顺时针旋转直到盖子锁扣扣到切碎碗的把手处, 并能听到咔塔声。
- 将机器的电机部分安装到电机部件对接口(1a), 直到锁住为止。
- 插上电源插座, 并确保推料棒已安装在正确的位置。
- 开启机器, 用另一个手握住切碎碗。
- 使用完后, 请拔下电源插头, 然后按释放按钮取下电机部件, 最后取出推料棒。
- 按住盖子锁扣(1d)并握住把手, 然后逆时针旋转, 松掉锁扣。
- 往上提取下盖子。

- 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。

混合少量的面团

使用切碎刀(4)可以揉少量的面团,如煎饼的面糊或混合物不超过250克的制作蛋糕的面粉。

菜谱: 煎饼

首先在切碎碗中倒入375毫升的牛奶,然后加入250克的面粉,最后再加入2个鸡蛋。使用最高速度档,搅拌至面团光滑。

揉面团

[仅适用于MQ7系列和MQ5 Vario系列]

图片A部分同样包含了揉面工具的使用说明。和面器(5)适合揉不同类型的面团,如发酵面团或馅饼皮(最多不超过250克面粉)。

- 把和面器装到切碎碗(2)上。
- 在切碎碗中倒入不超过250克的面粉,然后加入除了液体以外的其他配料。
- 用最高速度档开启机器。
- 在机器运转的过程中,从加料口倒入液体。
- 最长揉面时间:1分钟-揉面1分钟后,需等待10分钟待机器冷却。

菜谱: 披萨面团

250克面粉, 1/2茶匙盐, 1/2茶匙干酵母, 5茶匙橄榄油, 150毫升水(温水)

菜谱: 馅饼皮

250克面粉, 170克黄油(凉的/硬的,切成小块), 80克糖, 1小勺香草味糖, 1个鸡蛋, 1小撮盐

为了达到最佳的效果,切勿使用常温软化的黄油。当面团形成了球状后,请停止揉面团。过度的揉面团,会使面团变得太软。

B 切片/切丝功能

- 使用切片工具(6a),可以切以下食物: 黄瓜,洋葱,蘑菇,苹果,胡萝卜,萝卜生土豆,小胡瓜,白菜。
- 使用切丝工具(6b),可以切以下食物: 苹果,胡萝卜,甜菜,甘蓝,生土豆,奶酪(中等软度)。
- 切细丝工具(6c)可用来切蔬菜丝。

无绳手持式搅拌机: 切片/切丝工具同样适用于无绳手持式搅拌机的电机部件,但不可用于切奶酪和巧克力。

- 将切丝切片工具插入到刀架(6)上面,并卡入卡槽。将刀架放在切碎碗的正中心然后再转动一下,直到锁住为止。
- 盖上顶盖(1),并将盖子锁扣(1d)定位到切碎碗的把手处。
- 如需锁住盖子,顺时针旋转直到盖子锁扣扣到切碎碗的把手处,并能听到咔塔声。
- 将机器的电机部分安装到电机部件连接口,直到锁住为止。
- 插上电源插座,从加料口加入需处理的食物。
- 开启机器,在机器运转的时候,切勿将手伸入加料口。请始终使用推杆加入需处理的食物。
- 使用完后,请拔下电源插头,然后按住释放按钮拆下电机部件。
- 按住盖子锁扣(1d)并握住把手,然后逆时针旋转,松掉锁扣。
- 往上提取下盖子。
- 在从切碎碗中取出食物前请先将刀架取出。向上轻推刀架底部的突起部分已将切丝切片工具移除。

C 清洁

顶盖(1)可以用流动的水进行冲洗。切勿将此盖子浸入水中或用洗碗机时行清洗。其他所有的配件均可以用洗碗机进行清洗。当处理含有较高色素的食物时(如胡萝卜),该食物的色素可能会染色到机器的塑料部件上,很难清洗。在这种情况下,请先在染色的塑料部件上涂一层油,然后再进行

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



