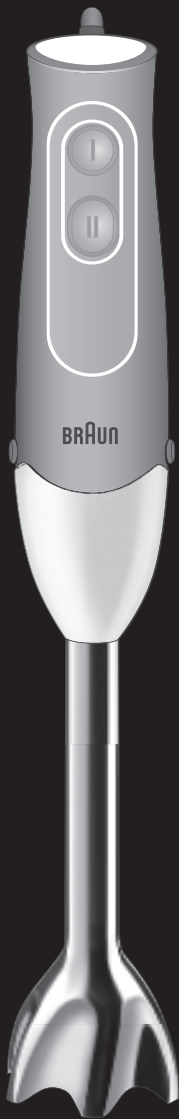


# BRAUN

## Multiquick 5 Minipimer 5



Type 4165

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

MQ 535 Baby  
MQ 535  
MQ 525  
MQ 520

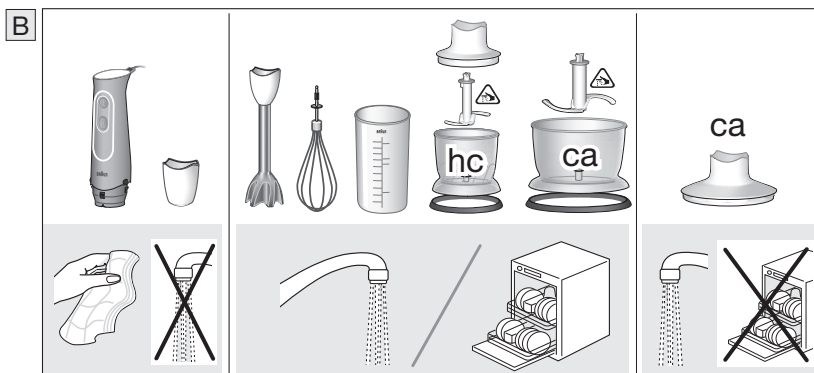
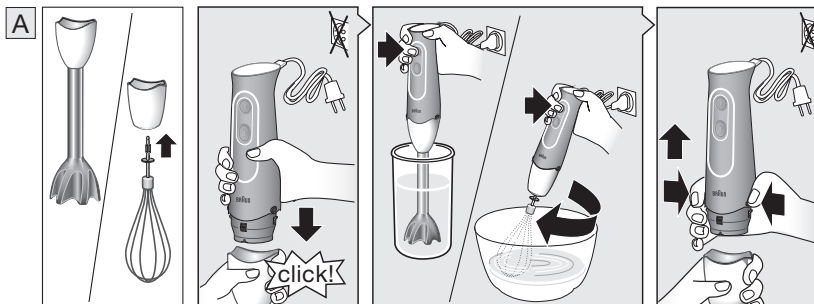
Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	16
Português	19
Italiano	23
Nederlands	26
Dansk	29
Norsk	32
Svenska	35
Suomi	38
Polski	41
Český	44
Slovenský	47
Magyar	50
Hrvatski	53
Slovenski	56
Türkçe	59
Română (RO/MD)	62
Ελληνικά	65
Български	69
Русский	72
Українська	75
العربية	82

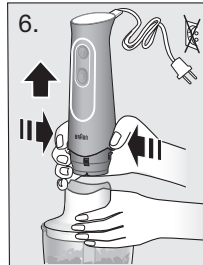
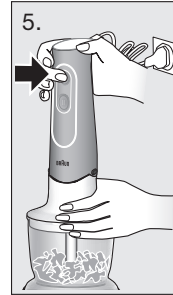
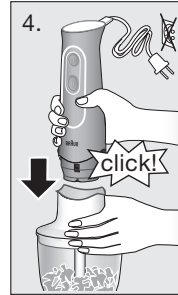
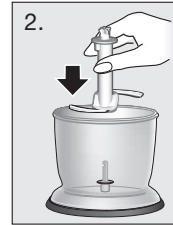
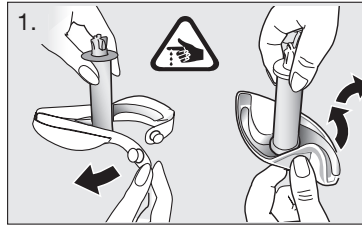
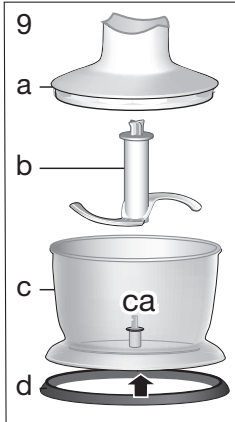
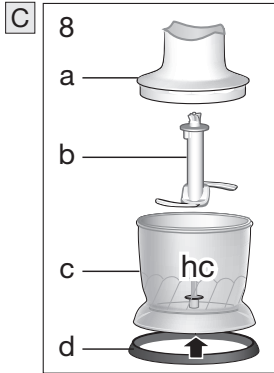
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722110204/04.13  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/  
SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/RU/UA/Arab



✓			✓	✓		MQ 520
✓	✓	✓	✓	✓		MQ 525
✓	✓	✓			✓	MQ 535 MQ 535 Baby





**D**

	speed	II				I				
	max.	100g	100g	10g	90g+	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
	max.	300g	200g	20g		150g	20	150g	300g	300g
	sec.	20-30	20-30	20		8x1	15	10	20	30


## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

### 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.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die am Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder das Motorteil (3) noch das Getriebeteil (6a) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf, um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen oder ein Austausch des Anschlusskabels dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erheb-

liche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Der Messbecher (7) und die Zerkleinerer (8,9) sind nicht mikrowellengeeignet.

#### Beschreibung (Seite 4)

- 1 Einschalttaste, Stufe «I»
- 2 Einschalttaste, Stufe «II» (Turbo)
- 3 Motorteil
- 4 Entriegelungstasten
- 5 Pürierstab
- 6 a Getriebeteil  
b Schlagbesen
- 7 Messbecher
- 8 Zerkleinerer («hc»)
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Arbeitsbehälter
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 Zerkleinerer («ca»)
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer
  - c Arbeitsbehälter
  - d Anti-Rutsch-Ring

Bitte reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem Erstgebrauch (siehe B).

### So benutzen Sie das Gerät

#### Stabmixer (siehe A)

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken, Smoothies oder Milchshakes.

- Klicken Sie das Motorteil (3) auf den Pürierstab (5).
- Tauchen Sie den Pürierstab tief in den Becher oder eine Schüssel ein und drücken Sie die Einschalttaste (1) oder (2). Für beste Pürierergebnisse Stufe «II» verwenden.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil (3) abzunehmen.

Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um ein Verspritzen von kochender Flüssigkeit zu vermeiden.

#### Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),

1 Ei und 1 Eigelb

1–2 EL Essig (ca. 15 g),

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z. B. für Dips).

#### **Schlagbesen** (siehe A)

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig oder Fertig-Desserts.

- Schlagbesen (6b) in das Getriebeteil (6a) stecken. Klicken Sie dann das Motorteil (3) auf das Getriebeteil.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann die Einschalttaste (1) drücken.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil abzunehmen. Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.

#### **Für beste Ergebnisse**

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Den Schlagbesen nur auf Stufe «I» verwenden.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximale Mengen: 400 ml gekühlte Sahne (min. 30 % Fett, 4–8 °C)
- 4 Eiweiß

#### **Zerkleinerer** (siehe C)

Die Zerkleinerer (8) und (9) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln etc.

Harte Lebensmittel wie z.B. Hartkäse oder Schokolade sollten auf Stufe «II» zerkleinert werden.

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabelle D beachten.

Maximale Betriebszeit für den «hc» Zerkleinerer: 2 Minuten.

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

#### **Vor dem Zerkleinern ...**

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

**Vorsicht:** Die Messer sind sehr scharf! Immer nur am Kunststoffschiff anfassend.

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) vorsichtig die Kunststoff-Hülle entfernen.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen und drehend nach unten drücken, bis es einrastet.
3. Lebensmittel einfüllen und den Deckel (a) aufsetzen.
4. Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
5. Einschalttaste (1) oder (2) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.
6. Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Anschließend den Deckel abnehmen.
8. Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Rezept-Beispiel: Vanille-Honig-Trockenpflaumen  
(als Pfannkuchenfüllung oder Brotaufstrich)

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

## **Reinigung** (siehe B)

Reinigen Sie das Motorteil (3) und das Getriebeteil für den Schlagbesen (6a) nur mit einem feuchten Tuch.

Reinigen Sie den Deckel (9a) des «ca»-Zerkleinerers ausschließlich unter fließendem Wasser, da er nicht spülmaschinengeeignet ist.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Sie können die Anti-Rutsch-Ringe abnehmen, wenn Sie die Arbeitsbehälter besonders gründlich reinigen wollen.

Bei der Verarbeitung farbstoffreicher Güter (z.B.: Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese vor dem Spülen mit etwas Speiseöl ab.

## **Zubehör**

(kann separat nachgekauft werden, jedoch nicht in allen Ländern)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder Fertig-Desserts.
MQ 20:	350 ml kompakter Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 40:	1000 ml Zerkleinerer, Mixer, Ice-Crusher

MQ 70: Küchenmaschinen-Zubehör zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden, Raspeln. Dieses Zubehör ist bei Verwendung mit Multiquick 5 nicht fürs Kneten geeignet.

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.




## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

### 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.
- Before plugging into a socket, check whether your mains voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Do not hold the motor part (3), nor the whisk gear box (6a) under running water, nor immerse them in water.
- The appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- The beaker (7) and the choppers (8, 9) are not microwave-proof.

#### Description (see page 4)

- 1 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II» (Turbo)
- 3 Motor part
- 4 Release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 a Whisk gear box  
b Whisk
- 7 Beaker
- 8 Chopper «hc»
  - a Lid
  - b Blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip ring
- 9 Chopper «ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time (see B).

### How to use the appliance

#### Hand blender (see A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks, smoothies or milk shakes.

- Click the motor part (3) onto the blender shaft (5).
- Position the hand blender deep in a bowl or beaker. Only then, press switch (1) or (2) to operate. For best blending results use speed «I».
- After use, press the release buttons (4) to detach the motor part.

When blending directly in a saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

#### Recipe example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil),  
1 egg and 1 extra egg yolk  
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),  
salt and pepper to taste



Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.

Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

### Whisk (see A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (6b) into the whisk gear box (6a), then click the motor part (3) onto the gear box.
- Place the whisk deep in a bowl. Only then, press switch (1) to operate.
- After use, press the release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

### For best results

- Use a medium-sized bowl.
- Only use speed «I» to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

### Choppers (see C)

The choppers (8) and (9) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc. Always chop hard food (e.g. Parmesan, chocolate) at speed «II». For best results, see the processing table D.

Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes.

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

10

### Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring (8d, 9d) is attached to the chopper bowl.

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

1. Carefully remove the protective cover from the blade (b).
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl, press it down and give it a turn until it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.
5. Press switch (1) or (2) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (4) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before you remove the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull it off.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as pancake stuffing or spread)

Place 40 g prunes and 40 g creamy honey in the «hc» chopper bowl.

Operate 4 seconds using speed «II». Then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for another second.

### Cleaning (see B)

Clean the motor part (3) and the whisk gear box (6a) with a damp cloth only. Clean the «ca» chopper lid (9a) only under running water. Do not place it in the dishwasher.

All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from

the chopper bowls for extra thorough cleaning.  
When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

## Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for beating cream, egg-whites, ready-mix desserts.
MQ 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts etc.
MQ 40:	1000 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice.
MQ 70:	Compact kitchen machine accessory to chop, mix, slice and shred. Kneading function not available with Multiquick 5.

Subject to change without notice.

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 on materials intended for contact with food.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



## Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

### Avant utilisation

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

#### Attention

-  Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Avant de brancher l'appareil à une prise, vérifiez que la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ne pas passer le bloc moteur (3), ni le système d'entraînement du fouet (6a) sous l'eau, ni les immerger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale, nous vous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants afin qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Services Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent

causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

- Ni le bol (7), ni les hachoirs (8,9) ne peuvent être mis dans un four à micro-ondes.

### Description (voir page 4)

- 1 Interrupteur: vitesse «I»
- 2 Interrupteur: vitesse «II» (turbo)
- 3 Bloc moteur
- 4 Boutons de déverrouillage
- 5 Pied mixeur
- 6 a Système d'entraînement du fouet  
b Fouet
- 7 Bol
- 8 Bol hachoir « hc »
  - a Couverture
  - b Lame
  - c Bol
  - d Anneau antidérapant
- 9 Bol « ca »
  - a Couverture (avec système d'entraînement)
  - b Lame
  - c Bol
  - d Anneau antidérapant

Merci de nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation (voir B).

### Comment utiliser l'appareil ?

#### Comment utiliser votre mixeur ? (voir A)

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

- Insérez le bloc moteur (3) dans le pied mixeur (5).
- Introduisez le mixeur dans le bol ou le hachoir. Seulement après pressez (1) ou (2).

- Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage des accessoires (4) pour retirer le pied mixeur du bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter toute éclaboussure de liquide bouillant (risque de brûlure).

**Exemple de recette: la mayonnaise**  
250 g d'huile (ex: huile de tournesol),  
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,  
1-2 cuillère(s) à café de vinaigre  
(environ 15g),

Sel et poivre à votre convenance

Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

#### **Comment utiliser le fouet ? (voir A)**

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérer le fouet (6b) dans le système d'entraînement du fouet (6a), puis insérez le bloc moteur (3) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Introduisez le fouet au fond du récipient et ensuite seulement, appuyez sur l'interrupteur (1) pour le faire fonctionner.

- Pour démonter le bloc moteur après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage. Ensuite, retirez le fouet du système d'entraînement.

#### **Pour de meilleurs résultats :**

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Utilisez uniquement la vitesse «I» pour faire fonctionner le fouet.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4-8°C).
- Fouettez jusqu'à 4 blancs d'œufs à la fois.

#### **Comment utiliser le bol hachoir ? (voir C)**

Les bols hachoirs (8 et 9) sont parfaitement adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.

Pour hacher des aliments durs (ex : parmesan, chocolat), utilisez toujours la vitesse «II» (turbo).

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau D.

Le temps maximum pour utiliser le hachoir « hc » est de 2 minutes.

Ne mixez pas d'aliments trop durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

#### **Avant de hacher...**

- Prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes.
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments.
- Enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (8d, 9d) est bien attaché au bol hachoir.

**Attention :** Le couteau est très affûté ! Manipulez-le toujours en tenant la partie supérieure en plastique.

1. Retirez avec précaution la protection plastique du couteau (b).
2. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
3. Placez les aliments dans le bol hachoir et mettez le couvercle avec système d'entraînement.
4. Insérez le bloc moteur dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Appuyez sur (1) ou (2) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage pour détacher le bloc moteur.
7. Retirez ensuite le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution avant d'enlever les aliments du bol hachoir. Pour retirer le couteau, tournez doucement et tirez.

#### Exemple de recette : Pruneaux à la vanille et au miel

(comme garniture de pancakes ou à étaler)

Placez 40 g de pruneaux et 40 g de miel crémeux dans le hachoir « hc ».

Mettez-le en marche pendant 4 secondes en utilisant la vitesse «II». Ajoutez ensuite 10 ml d'eau (parfumé à la vanille) et hachez de nouveau pendant 1 seconde.

### **Nettoyage** (voir B)

Nettoyez le bloc moteur (3) et le système d'entraînement du fouet (6a) avec un chiffon humide seulement.

Le couvercle du bol hachoir avec système d'entraînement (9a) doit uniquement être nettoyé à l'eau.

14

Ne le placez pas dans le lave-vaisselle. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les anneaux antidérapants des bols hachoirs pour un nettoyage plus parfait.

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.

### **Accessoires:**

(peuvent être achetés séparément, non disponibles dans tous les pays)

MQ 10:	Fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, les desserts réalisés à base de préparations.
MQ 20:	Hachoir compact de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 40:	Hachoir de 1000 ml pour hacher, mixer, mélanger et piler de la glace.
MQ 70:	Robot de cuisine compact pour hacher, mélanger, trancher et émincer. Fonction pour pétrir non disponible avec le Multiquick 5.

Sujet à toute modification sans préavis.

Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique et au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



# Español


Nuestros productos han sido concebidos para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.

Confiamos en que Vd. disfrute plenamente de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

## Antes de empezar

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

### ¡Cuidado!

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Antes de conectar la batidora a la red, compruebe que el voltaje indicado en la misma se corresponda con el de su hogar.
- Desenchufe la batidora siempre que no esté en funcionamiento y antes de montarla, desmontarla, limpiarla y guardarla.
- La batidora ha sido diseñada para un uso doméstico y no para uso industrial.
- No coloque el cuerpo del motor (3) ni la caja de engranajes de la varilla monta-claras (6a) bajo el agua corriente, ni los sumerja en agua.
- La batidora no ha sido concebida para ser usada por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo bajo la supervisión de un adulto que se haga responsable de su seguridad. Mantenga la batidora fuera del alcance de los niños para asegurarse de que éstos no jueguen con ella.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad aplicables. La reparación sustitución del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por parte de un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personas

no cualificadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.

- Ni el vaso (7) ni las picadoras (8, 9) son aptos para el microondas.

## Descripción (ver página 4)

- 1 Interruptor: velocidad «I»
- 2 Interruptor: velocidad «II» (turbo)
- 3 Cuerpo del motor
- 4 Botones de expulsión
- 5 Pie de la batidora
- 6 a Caja de engranajes de la varilla monta-claras  
b Varilla monta-claras
- 7 Vaso
- 8 Picadora «hc»
  - a Tapa
  - b Cuchilla
  - c Recipiente
  - d Anillo antideslizante
- 9 Picadora «ca»
  - a Tapa (con engranaje)
  - b Cuchilla
  - c Recipiente
  - d Anillo antideslizante

Por favor, limpie todos los elementos antes de usarlos por primera vez (ver B).

## Cómo usar el aparato

### Batidora (ver A)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar smoothies o batidos.

- Inserte el cuerpo del motor (3) en el pie de la batidora (5) hasta que haga clic.
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, pulse el interruptor (1) o (2).
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (4) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras).

#### Ejemplo de receta: Mahonesa

250 ml de aceite ( Por ejemplo: aceite de girasol),

1 huevo y una yema de huevo extra,  
1–2 cucharadas de vinagre (aprox. 15 ml),  
Sal y pimienta al gusto

Poner todos los ingrediente(a temperuta ambiental) en un vaso . Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empiece a emulsionar. A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

#### Varilla monta-claras (ver A)

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

- Inserte la varilla (6b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (6a), y luego inserte el cuerpo del motor (3) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, pulse el interruptor (1) para ponerla en funcionamiento.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

#### Para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Utilice solo velocidad «II» para operar la varilla.

- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- No monte más de 400 ml de nata fría (min. 30% M.G., 4–8 °C).de una sola vez.
- No monte más de 4 claras de huevos de una sola vez.

#### Picadoras (ver C)

Las picadoras (8) y (9) están perfectamente adaptadas para picar carne, quesos duros, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, frutos secos, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (p. ej. queso parmesano, chocolate) utilice siempre la velocidad «II».

Para obtener mejores resultados, consulte la tabla D.

Tiempo máximo de funcionamiento de la picadora «hc»: 2 minutos.

No utilice la picadora con alimentos extremadamente duros como hielo, nuez moscada, café o cereales.

#### Antes de utilizar la picadora ...

- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias.
- Retire los tallos de las finas hierbas y las cáscaras de los frutos secos.
- Retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.
- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (8d, 9d) esté colocado bajo el recipiente.

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

1. Con cuidado, retire la cubierta protectora de la cuchilla (b).
2. Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente y, al tiempo que presiona, gírela para fijarla en posición.
3. Introduzca los alimentos en el recipiente y ciérrelo con la tapa.



4. Inserte el cuerpo del motor en la tapa, presionando hasta que suene un clic.
5. Pulse el interruptor (1) o (2) para poner la picadora en funcionamiento. Durante la operación de picar, sujete el cuerpo del motor con una mano y el recipiente con la otra.
6. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (4) para separar el cuerpo del motor.
7. Retire la tapa.
8. Con cuidado, retire primero la cuchilla antes de retirar los alimentos picados. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

**Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con vainilla y miel**

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

**Limpieza** (ver B)

Limpie el cuerpo del motor (3) y la caja de engranaje de la varilla monta-claras únicamente con un paño húmedo.

Limpie la tapa (9a) de la picadora «ca» sólo con agua corriente. No la coloque dentro del 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.

**Accesorios**

(se adquieren individualmente, no están disponibles en todos los países)

18

MQ 10:	Varilla para montar nata, claras y postres de mezcla lista.
MQ 20:	Picadora compacta 350 ml, pica finas hierbas, cebollas, ajo, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 40:	Picadora 1000 ml, pica, bate, y tritura alimentos y hielo.
MQ 70:	Accesorio robot de cocina compacto para picar, mezclar, cortar y rallar. La función de amasar no está disponible para Multiquick 5.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con los residuos domésticos. La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.




## Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

### 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 encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Desligue o aparelho da corrente **sempre** que este estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- Este aparelho foi desenvolvido para preparar quantidades normais de alimentos para uso doméstico.
- O corpo do motor (3), e o acessório acoplador do batedor (6a) não devem ser lavados sob água corrente nem mergulhados em água.
- Este aparelho não foi concebido para ser usado por crianças ou pessoas com limitações sensoriais, físicas ou mentais, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças, a fim de garantir que não brincam com o aparelho.
- Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor. A sua reparação, ou a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada apenas pelos Centros de

Assistência Autorizados da Braun. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.

- O copo misturador (7) e os acessórios picadores (8, 9) não podem ser utilizados no micro-ondas.

#### Descrição (consulte a página 4)

- Interruptor Ligar: velocidade «I»
- Interruptor Ligar: velocidade «II» (turbo)
- Corpo do motor
- Botões de desbloqueio
- Pé da varinha
- a Acessório acoplador do batedor  
b Batedor
- Copo misturador
- Acessório Picador «hc»
  - Tampa
  - Lâmina
  - Recipiente
  - Base anti-deslizante
- Acessório Picador «ca»
  - Tampa (com acoplador)
  - Lâmina
  - Recipiente
  - Base anti-deslizante

Lave bem todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez (consulte a secção B).

### Como usar o aparelho

#### Varinha (consulte a secção A)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.

- Encaixe o corpo do motor (3) no pé da varinha (5) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha num recipiente ou copo misturador e só depois pressione o interruptor (1) ou (2).

- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (4) para separar o pé da varinha do corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras).

#### Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),

1 ovo e 1 gema de ovo adicional,

1–2 colheres de sopa de vinagre

(15 g aprox.),

sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes

(à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem

acima indicada. Introduza a varinha até

ao fundo do copo misturador. Ligue-a

e utilize o nível máximo de velocidade.

Mantenha a varinha nessa posição até

que o óleo se comece a misturar com os

outros ingredientes. De seguida, e sem

desligar a varinha, mova-a lentamente

para cima e para baixo até a maionese ficar

bem ligada. Tempo de processamento:

de 1 minuto (para salada) até 2 minutos

para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

### **Acessório batedor**

(consulte a secção A)

Use o batedor apenas para preparar chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o batedor (6b) no acessório acoplador (6a). A seguir, introduza o corpo do motor (3) no acessório acoplador até encaixar com um «Clique».
- Coloque o batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor (1) para colocar o aparelho em funcionamento.

- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o batedor do acessório acoplador.

### **Para obter óptimos resultados:**

- Utilize um recipiente médio.
- Utilize apenas a velocidade «I» para funcionar com o batedor.
- Movimente o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Bata apenas até 400 ml de natas muito frias (30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C).
- Bate apenas até 4 claras de ovo.

### **Acessórios Picadores**

(consulte a secção C)

Os acessórios picadores (8) e (9) são ideais para triturar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, etc.

Triture sempre os alimentos duros

(como, por exemplo, queijo parmesão ou chocolate) na velocidade «II».

Para obter melhores resultados, consulte a tabela de preparação de alimentos D.

Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador «hc»: 2 minutos.

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

### **Antes de picar ...**

- Corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras.
- Retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos.
- Retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (8d, 9d).

Cuidado: A lâmina está muito afiada!

Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (b).
2. Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente do picador, pressione-a para baixo e rode-a até bloquear.
3. Insira os alimentos no recipiente e coloque a tampa.
4. Introduza o corpo do motor na tampa até encaixar com um «clique».
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o interruptor (1) ou (2). Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
6. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (4) para separar o corpo do motor.
7. Retire a tampa.
8. Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

**Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas**

(como recheio de panquecas ou para barrar)

Coloque 40 g de mel cremoso e 40 g de ameixas secas no recipiente do acessório picador «hc». Triture durante 4 segundos na velocidade «II». A seguir, adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha) e triture novamente durante mais 1 segundo.

**Limpeza** (consulte a secção B)

O corpo do motor (3) e o acessório acoplador do batedor (6a) só podem ser limpos com um pano húmido.

A tampa do acessório picador «ca» (9a) deve apenas ser passada sob água corrente. Não a coloque na máquina de lavar loiça.

Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Podem retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes picadores para uma melhor limpeza.

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

**Acessórios**

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 10:	Batedor para preparar chantilly, bater claras em castelo e sobremesas instantâneas de pacote.
MQ 20:	Acessório picador compacto de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1000 ml de capacidade, para picar, misturar e triturar gelo.
MQ 70:	Acessório de cozinha compacto para picar, misturar, laminar e ralar. A função para amassar não se encontra disponível na Multiquick 5.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Por favor não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse fim, colocados à disposição no seu país.




## Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

### Prima dell'utilizzo

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

#### Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Prima di collegarlo alla corrente, assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul prodotto.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare il dispositivo incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Non tenere la parte del corpo motore (3) né l'attacco per la frusta (6a) sotto l'acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. Tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini per assicurarsi che non giochino con esso.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite solo dal personale di assistenza autorizzato. Riparazioni errate o eseguite da personale non

qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

- Sia il bicchiere graduato (7), che le ciotole tritatutto (8, 9) non possono essere utilizzate nel forno a microonde.

### Descrizione (vedi pagina 4)

- Tasto acceso velocità «I»
- Tasto acceso velocità «II» (turbo)
- Corpo motore
- Pulsanti di sgancio
- Gambo frullatore
- a Attacco per frusta  
b Frusta
- Bicchiere
- Tritatutto «hc»
  - Coperchio
  - Lama
  - Ciotola
  - Base antiscivolo
- Tritatutto «ca»
  - Coperchio con ingranaggi
  - Lama
  - Ciotola
  - Base antiscivolo

Lavare tutti i componenti prima di utilizzarli per la prima volta (vedi B).

### Come utilizzare l'apparecchio

#### Frullatore a immersione (vedi A)

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktails.

- Inserire il corpo motore (3) sul gambo frullatore (5) facendo fare un click.
- Mettere il frullatore a immersione in un recipiente o nel bicchiere graduato. Solo ora premere il tasto (1) o (2).
- Dopo l'uso premere i pulsanti (4) per staccare il corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

#### Esempio di ricetta: Mayonnaise

250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),  
1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,  
1-2 cucchiaini da tavola di aceto (15 g circa),  
Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato. Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

#### **Frusta** (vedi A)

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (6b) nell'attacco (6a), poi inserire sul corpo motore (3) finché non si blocca con un click.
- Mettere la frusta in un recipiente fino in profondità. Ora premere il tasto (1) per la lavorazione.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (4) per staccare il corpo motore. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

#### **Per ottenere risultati ottimali**

- Usare un recipiente largo.
- Utilizzate soltanto il tasto acceso velocità «I» per lavorare con la frusta.
- Muovere la frusta in senso orario tenendola in posizione leggermente inclinata.
- Montate una quantità inferiore a 400 ml

24

di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4–8 °C).

- Non montate più di 4 uova alla volta.

#### **Tritatutto** (vedi C)

I tritatutto (8) e (9) sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc. Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio Parmigiano o il cioccolato) utilizzare la velocità «II». Per risultati ottimali, consultare la tabella D sulla lavorazione.

Durata massima di utilizzo tritatutto «hc»: 2 minuti

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

#### **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 (8d, 9d).

**Attenzione:** le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (b).
2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola, premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
3. Mettere il cibo nell'accessorio tritatutto e chiuderlo con la parte superiore.
4. Inserire il corpo motore sulla parte superiore.
5. Premere il tasto (1) o (2) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
6. Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (4) per staccare il corpo motore.

- 7 Rimuovere la parte superiore.
8. Togliere le lame con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere le lame, girarle leggermente e tirare.

#### Esempio di ricetta: Vaniglia-Miele-Prugne secche

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

#### Pulizia (vedi B)

Pulire il corpo motore (3) e l'attacco per la frusta (6a) solo con un panno umido. Pulire la parte superiore del tritatutto compatto «ca» (9a) solo sotto l'acqua corrente. Non metterlo nella lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Per una maggiore pulizia, è possibile rimuovere la base antiscivolo dall'accessorio tritatutto.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Strofinare queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di procedere con la pulizia.

#### Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 10:	Frusta per montare la panna, gli albumi, preparati già pronti per dessert.
MQ 20:	Tritatutto compatto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1000 ml per tritare, miscelare e tritare il ghiaccio

**MQ 70:** Robot da cucina compatto per tritare, miscelare, affettare e sminuzzare. Funzione impastatrice non disponibile con Multiquick 5.

Soggetto a modifica senza preavviso.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Non gettare l'elettrodomestico nei rifiuti dopo il suo ciclo di utilizzo. Dello smaltimento si possono occupare il centro servizi di Braun o appositi punti di raccolta della propria zona.






## Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste kwaliteitsstandaard, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braun.

### Vóór gebruik

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

#### Waarschuwing:

-  De mesjes zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Controleer of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening correspondeert met het voltage aangegeven op het apparaat, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voor het in- en uit elkaar halen, reinigen en opbergen.
- Het apparaat is gemaakt om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- Het motordeel (3) noch het koppelingsstuk voor de garde (6a) mogen onder stromend water worden gehouden of in water worden ondergedompeld.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale capaciteiten, tenzij er een persoon bij aanwezig is die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen om ervan verzekerd te zijn dat ze er niet mee gaan spelen.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de wettelijke veiligheidseisen. Reparaties of de vervanging van het elektriciteits snoer mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd

servicepersoneel. Foute en ongekwalificeerde reparaties kunnen aanzienlijke schade toebrengen aan de gebruiker.

- De mengbeker (7) en de hakkers (8,9) zijn niet geschikt voor in de magnetron.

#### Beschrijving (zie pag. 4)

- 1 Aanknop: snelheid «I»
- 2 Aanknop: snelheid «II» (turbo)
- 3 Motordeel
- 4 Ontgrendelingsknoppen
- 5 Blenderschacht
- 6 a Inzetstuk voor de garde  
b Garde
- 7 Mengbeker
- 8 Hakker «hc»
  - a Deksel
  - b mes
  - c kom
  - d anti-slipring
- 9 Hakker «ca»
  - a Deksel (met toebehoren)
  - b Mes
  - c Kom
  - d Anti-slipring

Reinig a.u.b. alle onderdelen voor het eerste gebruik (zie B)

### Hoe het apparaat te gebruiken

#### Handblender (zie A)

De handblender is uitermate geschikt voor het klaarmaken van dipsausjes, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoedsel alsmede voor het bereiden van mixdrankjes, smoothies of milkshakes.

- Klik het motordeel (3) op de blender-schacht (5).
- Steek de handmixer diep in een kom of beker. Druk pas daarna knop (1) of (2) in.
- Druk na gebruik op de ontgrendelingsknoppen (4) om het motordeel te demonteren.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

#### Voorbeeldrecept: Mayonaise

250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),  
1 ei en 1 extra eidooier,  
1–2 el azijn (zo'n 15 ml),  
zout en peper naar smaak

Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Zet de mixer op de hoogste snelheid en houd hem in deze positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

#### Kloppen (zie A)

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessertmixen.

- Steek de garde (6b) in het inzetstuk (6a), en klik daarna het motordeel (3) erop vast.
- Plaats de garde diep in een kom. Druk daarna pas de knop (1) om hem in te schakelen in.
- Druk na gebruik de ontgrendelingsknoppen in om het motordeel los te koppelen. Trek de garde vervolgens uit het inzetstuk.

#### Voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Gebruik uitsluitend snelheid «I» voor het kloppen.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- Klop maximaal 400 mg gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4–8 °C) per keer.

- Klop maximaal 4 eiwitten per keer.

#### Hakkers (zie C)

De hakkers (8) en (9) zijn uitermate geschikt voor het hakken van vlees, harde kaassoorten, uien, kruiden, knoflook, wortels, noten, amandelen etc.

Hak harde ingrediënten (bijv. Parmezaanse kaas, chocolade) altijd op snelheid «II».

Voor het beste resultaat zie tabel D.

De maximale gebruiksduur voor de «hc» hakker: 2 minuten achter elkaar.

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

#### Voor het hakken ...

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook en wortelen in stukken.
- Verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van de noten.
- Verwijder botjes, pezen en kraakbeen van vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (8d, 9d) aan de hakkom bevestigd is.

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

1. Verwijder voorzichtig de beschermkap van het mesje (b).
2. Plaats het mesje op de pin in het midden van de hakkom, druk het naar beneden en draai het zodat het vastzit.
3. Vul de hakkom met ingrediënten en doe het deksel erop.
4. Klik het motordeel op het deksel.
5. Druk op knop (1) of (2) om de hakker aan te zetten. Houd tijdens het hakken het motordeel met een hand vast en de kom met de andere hand.
6. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (4) om het motordeel te ont koppelen.
7. Verwijder het deksel.

8. Verwijder voorzichtig het mesje alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mesje te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Voorbeeldrecept: Vanille-honing pruimen  
(Lekker op pannenkoeken of als broodbeleg)

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

## Reinigen (zie B)

Reinig het motordeel (3) en het inzetstuk voor de garde (6a) uitsluitend met een vochtige doek.

Reinig het «ca» hakdeksel (9a) uitsluitend met stromend water. Niet geschikt voor de vaatwasser.

Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

U kunt de anti-slipringen van de kommen verwijderen voor extra grondige reiniging. Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

## Accessoires

(Kunnen los gekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 10:	Garde voor het kloppen van room, eiwitten of kant-en-klare dessertmixen.
MQ 20:	Compacte 350 ml hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken.
MQ 40:	1000 ml hakker om ijs te hakken, te mixen of te crushen.

MQ 70: Compact keukenmachine-accessoire om te hakken, te mixen, plakjes en/of reepjes te snijden. Kneedfunctie niet verkrijgbaar voor de Multiquick 5.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Denne anordning er i overensstemmelse med ECdirektivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr. 1935/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

Gooi niet het product weg in het huishoudelijk afval aan het einde van zijn levensduur. Verwijdering kan plaatsvinden bij een Braun Service Centre of bij de aangewezen inleveradressen in uw land.



## Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

### Før ibrugtagning

**Læs hele brugervejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.**

#### Bemærk

-  Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Motordelen (3) og piskerisets gearkasse (6a) må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Apparatet er ikke beregnet til, at børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner bruger det, medmindre de overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn for at sikre, at de ikke leger med det.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af elledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.
- Bægeret (7) og hakkerne (8, 9) tåler ikke mikroovn.

#### Beskrivelse (se side 4)

- 1 Tænd-knap: hastighed «I»
- 2 Tænd-knap: hastighed «II» (turbo)
- 3 Motordel
- 4 Udløserknapper
- 5 Blenderskaft
- 6 a Piskerisets gearkasse  
b Piskeris
- 7 Bæger
- 8 Hakker «hc»
  - a Låg
  - b Kniv
  - c Skål
  - d Anti-slip-ring
- 9 Hakker «ca»
  - a Låg (med gearkasse)
  - b Kniv
  - c Skål
  - d Anti-slip-ring

Rengør alle dele inden du tager dem i brug (se B).

### Brug af apparatet

#### Stavblender (se A)

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, baby-mad samt til at blande drinks, smoothies eller milkshakes.

- Klik motordelen (3) fast på blender-skaftet (5).
- Placer stavblenderen dybt i en skål eller et bæger Tryk derefter på knap (1) eller (2).
- Tryk på knapperne (4) efter brug for at tage motordelen af.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise  
250 g olie (f.eks. solsikkeolie),  
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,

1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),  
Salt og peber  
Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere. Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

### **Piskeris** (se A)

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggevider, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (6b) i gearboksen (6a), og klik derpå motordelen (3) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset dybt i en skål. Tryk derefter på knap (1) for at starte piskningen.
- Tryk på udløserknapperne (4) efter brug for at tage motordelen af. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

### **For at opnå de bedste resultater:**

- Brug en mellemstor skål.
- Brug kun hastighed «I» til betjening af piskeriset.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggevider ad gangen.

### **Hakker** (se C)

Hakkerne (8) og (9) er meget velegnet til at hakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, nødder, mandler, etc.

30

Hak altid hårde fødevarer (f.eks. parmesan, chokolade) ved hastighed «II».

Se behandlingstabel D for at opnå de bedste resultater.

Maksimal betjeningstid for «hc» hakker: 2 minutter.

Hak ikke ekstremt hårde madvarer som isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

### **Før du hakker ...**

- Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker.
- Fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne.
- Fjern ben, sener og brusk fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen (8d, 9d) er monteret på hakkeskålen.

Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

1. Fjern forsigtigt beskyttelsesdækslet fra kniven (b).
2. Placer kniven på tappen i midten af hakkeskålen, tryk den ned og drej den, til den låser fast.
3. Fyld hakkeskålen med madvarer og sæt låget på.
4. Klik motordelen på låget.
5. Tryk på knappen (1) eller (2) for at håndtere hakkeren Under tilberedningen, holdes motordelen med den ene hånd og skålen med den anden, mens der hakkes.
6. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (4) efter brug for at løsne motordelen.
7. Tag låget af.
8. Tag forsigtigt kniven ud, før du fjerner de behandlede madvarer. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

### Eksempler på opskrifter: Svesker med vanilje og honning

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

Kom 40 g cremet honning og 40 g svesker i «hc» hakkeskålen. Hak i 4 sekunder

med hastighed «II». Tilsæt derefter 10 ml vand (smagt til med vanilje) og fortsæt hakningen i yderligere 1 sekund.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller egnede, lokale opsamlingssteder.



## Rengøring (se B)

Motordelen (3) og piskerisets gearkasse (6a) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget til «ca» hakker (9a) må kun rengøres under rindende vand. Må ikke komme i opvaske-maskinen.

Alle andre dele kan rengøres i opvaske-maskinen.

Du kan tage anti-slip-ringene af hakke-skålene for ekstra grundig rengøring. Ved behandling af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

## Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 10:	Piskeris til flødeskum, æggehvider, færdige dessertblandinger.
MQ 20:	350 ml kompakt hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.
MQ 40:	1000 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is.
MQ 70:	Tilbehør til kompakt køkkenmaskine til at hakke, røre, snitte og rive. Æltefunktionen fås ikke til Multiquick 5.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Denne anordning er i overensstemmelse med ECdirektivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forlignelighed og EU-regulativ nr. 1935/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

## Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

### Før bruk

#### Vennligst les instruksjonene nøye og fullstendig før du tar apparatet i bruk.

##### Advarsel

-  Knivbladene er svært skarpe! Du bør håndtere dem ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Før du setter i kontakten, må du forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette apparatet er beregnet for å bearbeide matmengder for vanlige husholdninger.
- Motordelen (3) og girkoplingen (6a) må ikke holdes under rennende vann eller legges i vann.
- Apparatet skal ikke brukes av barn eller av personer som har begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, med mindre de er under oppsyn av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet. Apparatet må oppbevares utilgjengelig for barn for å forsikre at de ikke kan leke med det.
- Brauns elektriske apparater følger gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun utføres av autorisert servicepersonell. Feilaktige reparasjoner utført av ukvalifisert personell kan utsette brukeren for stor fare.
- Begeret (7) og hakkerne (8, 9) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

##### Beskrivelse (se side 4)

- 1 På-knapp: hastighet «I»
- 2 På-knapp: hastighet «II» (turbo)
- 3 Motordel
- 4 Utløserknapper
- 5 Blandestav
- 6 a Girkopling for visp  
b Visp
- 7 Beger
- 8 «hC»-Hakker
  - a Lokk
  - b Knivblad
  - c Bolle
  - d Sklisikker ring
- 9 «ca»-Hakker
  - a Lokk (med girkopling)
  - b Knivblad
  - c Bolle
  - d Sklisikker ring

Rengjør alle deler før de brukes første gangen (se B).

### Slik bruker du apparatet

##### Stavmikser (se A)

Stavmikseren passer perfekt til å lage dipp, sauser, supper, majones eller baby-mat, og til å mikse drinker, smoothies eller milkshake.

- Klikk fast motordelen (3) på blandestaven (5).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Først da trykker du på bryter (1) eller (2).
- Etter bruk trykker du inn utløserknappene (4) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

Eksempel på oppskrift: Majones  
250 g olje (f. eks. solsikkeolje),  
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,

1–2 ss eddik (ca. 15 g),  
Salt og pepper etter smak  
Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

### Visp (se A)

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

- Sett inn vispen (6b) i girkoblingen (6a), og klikk deretter fast motordelen (3) i girkoblingen.
- Sett vispen så dypt som mulig i bollen. Først da trykker du på bryteren (1) for å starte.
- Etter bruk trykker du inn utløserknappene for å koble fra motordelen. Trekk deretter vispen ut fra girkoblingen.

### Tips for best mulig resultat

- Bruk en middels stor bolle.
- Bruk kun hastighet «I» når du bruker vispen.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.
- Ikke visp mer enn 4 dl kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4–8 °C) om gangen.
- Ikke visp mer enn fire eggehviter om gangen.

### Hakkere (se C)

Hakkerne (8) og (9) passer perfekt til å hakke kjøtt, harde oster, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, nøtter, mandler osv. Hakk alltid harde ingredienser (f.eks. parmesan, sjokolade) på hastighet «II.»

Du oppnår best resultat ved å følge tabell D. Maksimal driftstid for «hc»-hakkeren: 2 minutter.

Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som isbiter, muskatnøtter, kaffebønner og korn.

### Før hakking ...

- Kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk og gulrøtter i biter.
- Fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter.
- Fjern ben, bruskk og sener fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisiske ringen (8d, 9d) er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

1. Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet (b).
2. Plasser knivbladet på midtstaven i hakkebollen, trykk det ned og dreii knivbladet rundt slik at det låses fast.
3. Fyll hakkebollen med ingredienser, og sett på lokket.
4. Klikk fast motordelen til lokket.
5. Trykk på bryter (1) eller (2) for å starte hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebollen med den andre mens den er i gang.
6. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (4) for å koble fra motordelen.
7. Ta av lokket.
8. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten fra hakkebollen. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

### Eksempel på oppskrift: Svisker med vanilje og honning

(til pannekake- eller kakefyll)

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



## Rengjøring (se B)

Rengjør motordelen (3) og girkoblingen for vispen (6a) kun med en fuktig klut. Rengjør lokket (9a) til «ca»-hakkeren kun under rennende vann. Ikke vask det i oppvaskmaskin.

Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Du kan løsne de sklisiske ringene fra hakkebollene for ekstra grundig rengjøring.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

Vennligst ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det er utslitt. Produktet kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon for spesialavfall.



## Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 10:	Visp til pisking av krem, eggehviter, ferdigblandete desserter.
MQ 20:	350 ml kompakthakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 40:	1000 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is.
MQ 70:	Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin (1500 ml) til å kutte, blande, snitte, rive og elite. Eltefunksjon ikke tilgjengelig for Multiquick 5.

Kan endres uten varsel.

Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s örorrdning nr 1935/2004 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

## Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

### Före användning

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

#### Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett eluttag.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obebakad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Apparaten är utformad för hantering av normala hushållsmängder.
- Håll aldrig motordelen (3) eller växel-lådan (6a) under rinnande vatten eller doppa dem i vatten.
- Apparaten är ej avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om användningen inte övervakas av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten utom räckhåll för barn för att garantera att de inte leker med apparaten.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära stor fara för användaren.
- Bägaren (7) och knivarna (8, 9) tål inte mikrovågsugn.

### Beskrivning (se sidan 4)

- 1 Startknapp: hastighet «I»
- 2 Startknapp: hastighet «II» (turbo)
- 3 Motordel
- 4 Utlösarknappar
- 5 Mixerskaft
- 6 a Växellåda för visp
  - b Visp
- 7 Bägare
- 8 Hackare«hc»
  - a Lock
  - b Knivblad
  - c Skål
  - d Anti-haltring
- 9 Hackare«ca»
  - a Lock (med växel)
  - b Knivblad
  - c Skål
  - d Anti-haltring

Rengör alla delar inför första användningstillfället (se B).

### Använda apparaten

#### Stavmixer (se A)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dipsås, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

- Klicka fast motordelen (3) i mixerskaftet (5).
- Placera stavmixern i en skål eller bägare. Tryck på brytare (1) eller (2).
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (4) för att ta bort motordelen.

När du mixer direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!).

**Receptexempel: Majonnäs**  
250 g olja (t.ex. solrosolja),  
1 ägg och 1 extra äggula,  
1–2 msk vinäger (ca 15 g),  
salt och peppar efter smak

Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dipsås).

### Visp (se A)

Använd vispen endast för att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (6b) i växellådan (6a). Klicka sedan fast motordelen (3) i växellådan.
- Placera vispen i en skål. Tryck sedan på startknappen (1) för att starta.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

### För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Använd endast hastighet «I» för att använda vispen.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.
- Vispa max. 4 dl kylskåpskall vispgrädde (fetthalt minst 30 %, 4–8 °C).
- Vispa max. fyra äggvitor.

### Hacka (se C)

Hackarna (8) och (9) är perfekta för att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandel osv.

Hacka alltid hårda livsmedel (t.ex. Parmesanost, choklad) på hastighet «II». För bästa resultat, se beredningstabell D. Maximal drifttid för «hc»-hackaren: 2 minuter.

Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som isbitar, muskotnöt, kaffe-bönor och gryn.

36

### Före hackning ...

- Skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chili-frukt i mindre bitar.
- Avlägsna stjälkar från örter och skala nötter.
- Avlägsna ben, senor och brosk från kött.
- Säkerställ att anti-halkringen (8d, 9d) har satts fast på hackningsskålen.

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

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladen (b).
2. Placera knivbladen på skålens mittpinne vrid dem för att spärra dem i rätt läge.
3. Fyll hackningsskålen med livsmedel och sätt på locket.
4. Klicka fast motordelen på locket.
5. Tryck på startknappen (1) eller (2) för att använda hackaren. Håll motordelen med en hand och behållaren med en annan under beredning.
6. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (4) för att lossa motordelen.
7. Avlägsna locket.
8. Ta försiktigt bort bladet innan du avlägsnar bearbetade livsmedel. För att avlägsna bladen, vrid dem först en aning och drar sedan.

### Receptexempel: Plommon med vanilj och honung

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

### Rengöring (se B)

Motordelen (3) och växellådan för vispen (6a) får endast rengöras med en fuktig trasa.

Rengör «ca»-hackningslocket (9a) under rinnande vatten. Diska det inte i diskmaskinen.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Du kan ta bort anti-halkringarna från hackningsskålarna för extra grundlig rengöring.

Vid tillredning av livsmedel med mycket pigment (t.ex. morötter) kan tillbehören missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

## Tillbehör

(kan köpas individuellt, ej tillgänglig i alla länder)

MQ 10:	Visp för att vispa grädde, äggvitor, efterrättsmixer.
MQ 20:	350 ml kompakt hackare för att hacka örter, lök, vitlök, chili, nötter osv.
MQ 40:	1000 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is.
MQ 70:	Kompakt tillbehör till köksapparat för att hacka, mixa, skiva och riva. Knådningsfunktion är inte tillgänglig med Multiquick 5.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Av hänsyn till miljön ber vi dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-servicecenter eller till en återvinningsstation.




# Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat vaatimukset laadun, toimivuuden ja muotoilun osalta. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

## Ennen käyttöä

**Lue käyttöohjeet huolellisesti lävitse ennen laitteen käyttöönottoa.**

### Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasista aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Älä pidä moottoriosaa (3) tai vispilän vaihteisto-osaa (6a) juoksevassa vedessä äläkä upota niitä veteen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä fyysisesti tai henkisesti rajoittuneiden henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä. Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.
- Mittakulho (7) ja leikkurit (8, 9) eivät ole mikroaltonuunin kestäviä.

### Laitteen osat (katso sivu 4)

- Käynnistyskytkin: nopeus «I»
- Käynnistyskytkin: nopeus «II» (turbo)
- Moottoriosia
- Vapautuspainikkeet
- Sekoitinvarsi
- a Vispilän vaihteisto-osa  
b Vispilä
- Mittakulho
- Leikkuri «hc»
  - Kansi
  - Terä
  - Kulho
  - Liukumaton rengas
- Leikkuri «ca»
  - Kansi (vaihteistolla)
  - Terä
  - Kulho
  - Liukumaton rengas

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso B).

## Laitteen käyttö

### Pikasekoitin (katso A)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien, smoothieiden ja pirttelöiden sekoitukseen.

- Kiinnitä moottoriosia (3) sekoitinvarseen (5).
- Aseta pikasekoitin syväälle kulhoon tai mittakulhoon. Paina vasta sen jälkeen käynnistyskytkintä (1) tai (2).
- Irrota moottoriosia käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (4).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä kiehuvan nesteen roiskumisen ehkäisemiseksi (palovammojen vaara).

**Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi**  
250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),  
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,

1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g), suolaa ja pippuria maun mukaan  
Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatin-kastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

### Vispilä (katso A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (6b) vaihteisto-osaan (6a) ja kiinnitä sen jälkeen moottoriosaa (3) vaihteisto-osaan.
- Laita vispilä syvälle kulhoon. Käynnistä laite vasta sen jälkeen painamalla käynnistyskytkintä (1).
- Irrota moottoriosaa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita. Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

### Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Käytä vispilää ainoastaan nopeudella «I».
- Liikuta vispilää myötäpäivään pitäen sitä samalla hieman kallellaan.
- Vatkaa kerralla enintään 400 ml kylmää kermää (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C).
- Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerralla.

### Leikkurit (katso C)

Leikkurit (8) ja (9) sopivat erinomaisesti esimerkiksi lihan, kovan juuston, sipulin,

yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, pähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen. Hienonna kovia aineksia (kuten parmesania ja suklaata) aina nopeudella «II». Katso taulukko D parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

Leikkurin «hc» enimmäiskäyttöaika: 2 minuuttia.

Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyvää.

### Ennen hienontamista ...

- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat.
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.
- Varmista, että liukumaton rengas (8d, 9d) on kiinnitetty leikkurikulhoon.

**Varoitus:** Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

1. Irrota varovasti terän (b) suojus.
2. Aseta terä leikkurin kulhon keskiakselille. Paina terä alas ja käännä niin, että terä lukittuu.
3. Lisää leikkurin kulhoon ainekset ja laita kansi päälle.
4. Kiinnitä moottoriosaa kanteen.
5. Paina käynnistyskytkintä (1) tai (2) käyttäaksesi leikkuria. Pidä käytön aikana moottoriosasta kiinni yhdellä kädellä ja kulhosta toisella kädellä.
6. Irrota käytön jälkeen virtajohto pistorasiasta ja irrota moottoriosaa painamalla vapautuspainikkeita (4).
7. Irrota kansi.
8. Irrota terä varovasti ennen hienonnetun ruoan poistamista. Käännä terää hieman ja vedä se irti.

**Valmistusohje-esimerkki: Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut** (pannukakkujen täytteeksi tai levitteeksi)  
Laita 40 g paksua hunajaa ja 40 g kuivatuja luumuja leikkurin «hc» kulhoon. Hienonna 4 sekuntia nopeudella «II».

Lisää joukkoon 10 ml (vaniljalla maustettua) vettä ja jatka hienontamista vielä 1 sekunti.

## **Puhdistus** (katso B)

Puhdista moottoriosia (3) ja vispilän vaihteisto-osa (6a) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla.

Puhdista leikkurin «ca» kansi (9a) ainoastaan juoksevassa vedessä.

Älä pese sitä astianpesukoneessa.

Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Voit poistaa liukumattoman renkaan leikkurin kulhoista erittäin perusteellista puhdistusta varten.

Lisäosat saattavat värjäytyä käsitellessäsi runsaasti pigmenttiä sisältäviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita). Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua.

## **Lisäosat**

(ostettavissa erikseen, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 10:	Vispiä kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen ja jälkiruokien sekoitukseen.
MQ 20:	350 ml:n leikkuri esim. yrttien, sipulin, valkosipulin, chilin ja pähkinöiden hienontamiseen.
MQ 40:	1000 ml:n leikkuri hienontamiseen ja sekoittamiseen sekä jään murskaamiseen.
MQ 70:	Kompakti keittiölaitteen lisäosa hienontamiseen, sekoittamiseen, viipalointiin ja silppuamiseen. Vaivaustoiminto ei käytettävissä Multiquick 5 -laitteessa.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

40

Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 7.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EUmääräyksen 1935/2004 vaatimukset.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.




## Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

### Przed użyciem

**Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.**

#### Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, kiedy nie jest ono używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Konstrukcja urządzenia umożliwia przetwarzanie ilości pożywienia odpowiednich do użytku domowego.
- Nie należy umieszczać części silnikowej (3) ani uchwyty przystawki do ubijania (6a) pod bieżącą wodą bądź zanurzać ich w wodzie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych, o ile ich praca nie jest nadzorowana przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Urządzenie należy trzymać poza zasięgiem dzieci tak, aby nie mogły się nim bawić.
- Urządzenia elektryczne firmy Braun spełniają obowiązujące standardy bezpieczeństwa. Napraw oraz wymiany przewodu zasilającego może dokonywać tylko uprawniony personel serwisu. Nieprawidłowa naprawa przeprowadzona przez niewykwalifikowaną osobę może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.

- Głębokiego pojemnika (7) ani pojemników do siekania (8, 9) nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

### Opis (patrz strona 4)

- Włącznik: szybkość «I»
- Włącznik: szybkość «II» (turbo)
- Część silnikowa
- Przyciski zwalniające
- Końcówka rozdrabniająca
- a Uchwyt przystawki do ubijania  
b Końcówka do ubijania
- Głęboki pojemnik
- Pojemnik do siekania «hc»
  - Pokrywka
  - Ostrze
  - Miska
  - Pierścień antypoślizgowy
- Pojemnik do siekania «ca»
  - Pokrywka (z otworem do mocowania)
  - Ostrze
  - Miska
  - Pierścień antypoślizgowy

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części (patrz ilustracja B).

### Jak używać urządzenia

#### Blender ręczny (patrz ilustracja A)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków oraz koktajli mlecznych i owocowych.

- Połącz część silnikową urządzenia (3) z przystawką rozdrabniającą (5).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Dopiero po wykonaniu tej czynności naciśnij przycisk (1) lub (2).
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (4).



W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozprysnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

#### Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. słonecznikowego),

1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,

1–2 łyżki octu (ok. 15 g),

sól i pieprz według smaku

Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesunij końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

#### **Przystawka do ubijania**

(patrz ilustracja A)

Używaj przystawki do ubijania jedynie do przygotowywania bitej śmietany, ubijania białek oraz mieszania biszkoptu i gotowych deserów.

- Połącz końcówkę ubijającą (6b) z uchwytem przystawki do ubijania (6a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (3).
- Umieść przystawkę do ubijania głęboko w misce. Dopiero po wykonaniu tej czynności naciśnij przycisk (1).
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające. Następnie oddziel końcówkę do ubijania od uchwytu przystawki do ubijania.

#### **Jak uzyskać najlepsze efekty**

- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Używaj szybkości «I» tylko podczas korzystania z przystawki do ubijania.

42

- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.
- Nie ubijaj więcej niż 400 ml schłodzonej śmietany (co najmniej 30% zawartości tłuszczu, 4–8 °C).
- Nie ubijaj na raz białka z więcej niż 4 jaj.

#### **Pojemniki do siekania**

(patrz ilustracja C)

Pojemniki do siekania (8) i (9) doskonale nadają się do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itp. Twarde produkty (np. parmezan, czekoladę) zawsze siekaj z szybkością «II». Aby uzyskać najlepsze efekty, zapoznaj się z tabelą D, w której przedstawiono informacje na temat przetwarzania produktów. Maksymalny czas działania pojemnika do siekania «hc»: 2 minuty

Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy zboża.

#### **Przed rozpoczęciem siekania ...**

- Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek czy marchewkę na mniejsze kawałki.
- Oderwij łodyżki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (8d, 9d).

Uwaga: Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

1. Ostrożnie zdejmij z ostrza (b) osłonę ochronną.
2. Nałóż ostrze na bolec w środku miski, dociśnij je i obróć, aby zablokować je w pozycji.
3. Napełnij miskę do siekania produktami i nałóż pokrywkę.
4. Połącz część silnikową urządzenia z pokrywką.

5. Naciśnij włącznik (1) lub (2), aby włączyć ostrza siekające. Podczas siekania jedną ręką trzymaj blender, a drugą – miskę.
6. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (4).
7. Zdejmij pokrywkę.
8. Przed wyjęciem posiekanych produktów ostrożnie usuń ostrze. Aby wyjąć ostrze, delikatnie je przekręć i wyciągnij.

Przykładowy przepis: Masa śliwkowa z wanilią i miodem

(nadzienie do naleśników lub masa do smarowania)

Umieść w misce do siekania «hc» 40 g miodu i 40 g śliwek. Siekaj przez 4 sekund z szybkością «ll». Dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym) i włącz siekanie jeszcze na 1 sekunda.

**Czyszczenie** (patrz ilustracja B)

Część silnikową (3) i uchwyt przystawki do ubijania (6a) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.

Pokrywkę pojemnika do siekania «ca» (9a) należy czyścić wyłącznie pod bieżącą wodą. Nie umieszczaj jej w zmywarce. Wszystkie inne części można myć w zmywarce.

Aby dokładniej wyczyścić pierścienie antypoślizgowe, można je zdjąć z pojemnika do siekania.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchewki) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

**Dodatki**

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

**MQ 10:** Przystawka do ubijania śmietany, białek i gotowych deserów.

<b>MQ 20:</b>	Niewielki pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, papryki chili, orzechów itp.
<b>MQ 40:</b>	Pojemnik o pojemności 1000 ml do siekania, mieszania i rozdrabniania lodu.
<b>MQ 70:</b>	Kompaktowy dodatek do siekania, mieszania i rozdrabniania. Funkcja ugniatania ciasta nie jest dostępna w przypadku urządzenia Multiquick 5.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.




## Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

### Před použitím

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

#### Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda vaše síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Přístroj vždy odpojte od elektrické sítě, má-li být ponechán bez dozoru, a rovněž před sestavováním, rozebíráním, čištěním a uložením.
- Přístroj je konstruován pro použití v domácnosti a zpracování běžného množství potravin.
- Motorový díl (3) ani převodovku šlehací metly (6a) neumývejte pod tekoucí vodou ani je neponořujte do vody.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl používán dětmi nebo osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost. Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí a zajistěte, aby si s ním děti nehrály.
- Elektrické domácí spotřebiče Braun splňují požadavky příslušných bezpečnostních norem. Opravy přístroje, včetně výměny síťové šňůry, smí provádět pouze oprávněný servisní pracovník. Chybná oprava provedená nekalifikovanou osobou může způsobit závažné ohrožení uživatele. Odměrnou nádobku (7) a sekací nástavce (8, 9) nekládejte do mikrovlnné trouby.

#### Popis (viz strana 4)

- Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «I»
- Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «II» (zvýšená)
- Motorový díl
- Uvolňovací tlačítka
- Tyčový mixovací nástavec
- a Převodovka šlehací metly  
b Šlehací metla
- Odměrná nádobka
- Sekací nástavec «hc»
  - Víko
  - Nůž
  - Miska
  - Protiskluzový kroužek
- Sekací nástavec «ca»
  - Víko (s převodovkou)
  - Nůž
  - Miska
  - Protiskluzový kroužek

Před prvním použitím všechny součásti očistěte (viz B).

### Způsob použití přístroje

#### Ruční mixér (viz A)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonéz a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů, kašovitých pokrmů nebo mléčných koktejlů.

- Nasadte motorový díl (3) na tyčový mixovací nástavec (5) tak, aby oba díly vzájemně zapadly.
- Ponořte ruční mixér dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádoby. Poté stiskněte spínač (1) nebo (2).
- Po použití oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4).

Při mixování přímo v kastrolu během vaření vždy nejprve sejměte kastrol ze sporáku, abyste zabránili rozstříkávání horké kapaliny (nebezpečí opaření).

#### Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicového),  
1 vejce a 1 žloutek,  
1–2 polévkové lžíce octa (přibližně 15 g),  
sůl a pepř dle chuti  
Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádoby. Spusťte mixér na nejvyšší rychlost a udržujte jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

#### Šlehací metla (viz A)

Šlehací metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Zasuňte šlehací metlu (6b) do její převodovky (6a) a poté na převodovku nasad'te motorový díl (3).
- Ponořte šlehací metlu dostatečně hluboko do misky. Teprve poté přístroj zapněte stisknutím spínače (1).
- Po použití oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4). Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

#### Jak dosáhnete nejlepších výsledků

- Používejte misku střední velikosti.
- Při práci se šlehací metlou používejte pouze rychlost «I».
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ruček.
- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, 4–8 °C).
- Šlehejte nejvýše 4 vaječné bílky současně.

#### Sekací nástavce (viz C)

Sekací nástavce (8) a (9) jsou dokonale uzpůsobeny k sekání masa, tvrdého sýra, cibule, bylinek, česneku, mrkve, ořechů, mandlí atd.

K sekání tvrdých potravin (např. parmezánu, čokolády) používejte vždy rychlost «II».

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete dodržovat množství a časy uvedené v tabulce D.

Maximální doba chodu sekacího nástavce v provedení «hc»: 2 minuty

Nástavce nepoužívejte k sekání mimořádně tvrdých potravin, jako například kostek ledu, muškátových ořechů, kávových zrn nebo obilnin.

#### Před použitím sekacího nástavce ...

- Maso, sýr, cibuli, česnek nebo mrkev předem nakrájejte.
- Z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (8d, 9d).

**Pozor:** Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

1. Opatrně sejměte ochranný kryt z nože (b).
2. Nasad'te nůž na středový čep misky sekacího nástavce, zatlačte jej dolů a otočte jej tak, aby zapadl.
3. Naplňte misku sekacího nástavce zpracovávanou potravinou a uzavřete ji víčkem.
4. Na víčko nasad'te motorový díl tak, aby obě součásti vzájemně zapadly.
5. Stisknutím spínače (1) nebo (2) uveďte sekací nástavec v činnost. Během zpracování přidržujte jednou rukou motorový díl a druhou rukou misku.

- Po použití odpojte přístroj od elektrické zásuvky a oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4).
- Sejměte víčko.
- Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytážením třeba pootočit.

#### Příklad receptu: Sušené švestky s vanilkou a medem

(jako náplň do palačinek nebo jako pomazánka)

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

#### Čištění (viz B)

Motorový díl (3) a převodovku šlehací metly (6a) čistěte pouze navlhčenou tkaninou. Víko (9a) sekacího nástavce «ca» čistěte pouze pod tekoucí vodou. Neumývejte je v myčce nádobí.

Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

Při obzvláště důkladném čištění můžete z misek sekacích nástavců odstranit protiskluzové kroužky.

Při zpracování potravin s vysokým obsahem přírodních barviv (např. mrkve) může docházet ke změně zbarvení příslušenství. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

#### Příslušenství

(lze zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 10:	Metla ke šlehání smetany, vaječných bílků, dezertů z hotových směsí.
--------	--

MQ 20:	Kompaktní sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml, k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
--------	--

MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1000 ml, k sekání, mixování a míchání a k drcení ledu.
--------	--

MQ 70:	Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům, k sekání, mixování, krájení a strouhání. U typu Multiquick 5 není k dispozici funkce hnětení.
--------	---

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 70 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny.

Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

Po skončení životnosti nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Můžete ho odevzdat v servisním středisku Braun nebo na příslušném sběrném místě, zřízeném podle místních předpisů.




## Slovenský

Naše produkty sú navrhnuté tak, aby spĺňali najvyššie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Dúfame, že si obľúbite nový prístroj Braun.

### Pred použitím prístroja

**Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte celý návod na použitie.**

#### Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Vždy odpojte zo zásuvky prístroj, ktorý zostane bez dozoru, ako aj prístroj, ktorý budete skladat', rozkladať, čistiť alebo uschovávať.
- Prístroj je skonštruovaný tak, aby dokázal spracovať bežný objem potravín v domácnosti.
- Neoplachujte motorovú časť (3) ani menič rýchlosti metličiek (6a) pod tečúcou vodou. Uvedené časti sa taktiež nesmú ponárať do vody.
- Prístroj nesmú obsluhovať deti ani osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, okrem prípadov, keď na ne dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť. Prístroj uschovávajú mimo dosahu detí, aby sa s ním nemohli hrať.
- Elektrické prístroje značky Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravy alebo výmenu napájacej šnúry smie vykonávať len autorizovaný servisný opravár. Chybné a nekvalifikované opravy môžu ohroziť používateľa prístroja.
- Odmerka (7) a nádoby na sekanie (8, 9) sa nehodia do mikrovlnnej rúry.

#### Opis (pozri stranu 4)

- Spínač: rýchlosť «I»
- Spínač: rýchlosť «II» (turbo)
- Motorová časť
- Tlačidlá na uvoľnenie
- Týčový mixér
- a Menič rýchlosti metličiek  
b Metlička
- Odmerka
- Sekač «hc»  
a Viečko  
b Ostrie  
c Miska  
d Protisklzový krúžok
- Sekač «ca»  
a Viečko (s meničom rýchlosti)  
b Ostrie  
c Miska  
d Protisklzový krúžok

Pred prvým použitím vyčistíte všetky časti prístroja (pozri obrázok B).

### Spôsob použitia prístroja

#### Ručný mixér (pozri obrázok A)

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov, ovocných alebo mliečnych koktailov.

- Nasad'te motorovú časť (3) na týčový mixér (5).
- Vložte mixér do hlbkej misky alebo odmerky. Až potom stlačte spínač (1) alebo (2).
- Po použití stlačte uvoľňovacie tlačidlá (4) a odpojte motorovú časť.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

Príklad receptu: Majonéza  
250 g oleja (napr. slnečnicového),  
1 vajce a 1 žltok,

1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g), soľ a korenie podľa chuti  
Všetky prísady vložte do odmernej nádoby v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádoby. Spustíte mixér na najvyššiu rýchlosť a udržujte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgovat'. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustíte ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

### Metlička (pozri obrázok A)

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (6b) do meniča rýchlosti (6a) a potom k nej pripojte motorovú časť (3).
- Vložte metličku hlboko do misky. Až potom stlačte spínač (1) a spustíte prístroj.
- Po použití stlačte uvoľňovacie tlačidlo (4) a odpojte motorovú časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

### Aby ste boli úspešní

- Použite stredne veľkú misku.
- S metličkou používajte len rýchlosť «I».
- Metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej šľahačky (min. 30 % tuku, 4–8 °C).
- Šľahajte maximálne 4 biely.

### Sekače (pozri obrázok C)

Sekače (8) a (9) sa dokonale hodia na sekanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, mrkvy, orechov, mandlí atď'. Tvrde potraviny (napr. parmezán, čokoládu) sekajte vždy pri rýchlosti «II». V záujme dosiahnutia čo najlepších

48

výsledkov si preštudujte tabuľku spracovania D.  
Maximálny čas prevádzky «hc» sekača: 2 minúty.  
Nesekejte príliš tvrdé potraviny, ako sú ľadové kocky, muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

### Pred sekaním ...

- Mäso, syr, cibuľu, cesnak či mrkvu najskôr nadrobno nakrájajte.
- Odstráňte stonky bylín a orechové škrupiny.
- Z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (8d, 9d).

Upozornenie: Ostrie je veľmi ostré! Vždy ho uchopíte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

1. Opatrne z ostria odstráňte ochranný kryt (b).
2. Umiestnite ostrie na stredový kolík misky na sekanie, zatlačte ho nadol a pootočte, aby zapadlo.
3. Naplňte misku na sekanie potravinami a položte na ňu viečko.
4. Nasad'te na viečko motorovú časť.
5. Stlačte spínač (1) alebo (2) a spustíte sekač. Pri sekaní držte jednou rukou motorovú časť a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlo, aby sa odpojila motorová časť.
7. Odstráňte viečko.
8. Pred vytiahnutím nasekaných potravín opatrne vytiahnite ostrie. Ostrie opatrne otočte a vytiahnite z misky.

### Tip na recept: Vanilkovo-medové sušené šlivky

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

## Čistenie (pozri obrázok B)

Motorovú časť (3) a menič rýchlosti metličiek (6a) čistíte len navlhčenou handričkou.

«ca» Viečko sekača (9a) čistíte len pod tečúcou vodou. Viečko sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

Ak chcete prístroj dôkladne vyčistiť, môžete odmontovať protisklzové krúžky z misiek sekača.

Ak spracovávate potraviny, ktoré obsahujú veľa farbiva (napríklad mrkvu), príslušenstvo prístroja sa môže zafarbiť. Zafarbené súčasti najskôr vytríte rastlinným olejom a potom ich vyčistíte.

Toto zariadenie vyhovuje európskejsmernici 2004/108/EC oelektromagnetickej znášateľnosti apredpisu č. 1935/2004 zo dňa27/10/2004 o materiáloch, ktoré súvhodné na kontakt s potravinami.

Výrobok po skončení jeho životnosti nevyhadzujte ako súčasť bežného odpadu domácnosti. Odovzdať ho môžete v servisných strediskách Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine zriadených podľa miestnych predpisov a noriem.



## Príslušenstvo

(dá sa zakúpiť jednotlivo, dostupnosť sa líši podľa jednotlivých krajín)

MQ 10:	Metlička na šľahanie šľahačky, bielkov a hotových dezertov.
MQ 20:	350 ml kompaktný sekač na sekanie bylín, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď.
MQ 40:	1000 ml sekač na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek.
MQ 70:	Kompaktné kuchynské príslušenstvo na sekanie, mixovanie, krájanie na plátky a strúhanie Funkcia miesenia nie je súčasťou modelu Multiquick 5.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 70 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Právo na zmeny vyhradené.




# Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

## Használat előtt

**Kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.**

### Figyelem!

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Mindig** húzza ki a vezetéket a konyhatórból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A motorrészt (3) és a habverőmeghajtót (6a) tilos folyóvíz alá tartani vagy vízbe meríteni.
- A készüléket mozgásszervi, érzékszervi vagy értelmi fogyatékkal élő személyek vagy gyermekek kizárólag a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, ezért tartsa távol a gyermekektől.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az alkalmazandó biztonsági előírásoknak. A készülék javítását, illetve a vezeték cseréjét kizárólag a márkaszerviz munkatársa végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, illetve súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára.
- A mérőpohár (7) és az aprítók (8, 9) nem használhatók mikrohullámú sütőben.

### Leírás (l. 4. oldal)

- Kapcsológomb: «I». fokozat
- Kapcsológomb: «II». fokozat (turbó)
- Motor
- Kioldógombok
- Mixelőrúd
- a Habverőmeghajtó  
b Habverő
- Mérőpohár
- Aprító «hc»
  - Fedél
  - Kés
  - Tál
  - Csúszásgátló gyűrű
- Aprító «ca»
  - Fedél (szerelvényel)
  - Kés
  - Tál
  - Csúszásgátló gyűrű

Kérjük, az első használat előtt tisztítson meg minden tartozékot (l. B).

## A készülék használata

### Botmixer (l. A)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

- Csatlakoztassa a motort (3) a mixelőrúdra (5).
- Helyezze a botmixert egy tálba vagy mérőpohárba. Csak ezután kapcsolja be az (1)-es vagy (2)-es gombbal.
- Használat után nyomja meg a kioldógombokat (4), és vegye le a motorrészt.

Ha közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrázás veszélyét).

### Példarecept: Majonéz

2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),  
1 tojás és még 1 tojás sárgája,  
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),  
só és bors ízlés szerint  
Helyezzük az összes hozzávalót  
(szobahőmérsékleten) a mérőpohárba  
a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük  
az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt  
maximális sebességen, és tartsuk ebben  
a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen  
szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy  
kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg  
a tengelyt a keverék tetejéig, majd  
eresszük le újból, hogy a maradék olaj is  
elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc  
(salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb  
keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

### Habverés (I. A)

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból  
készült desszertek és piskóták készítésé-  
hez, valamint a tojásfehérje felverésé-  
hez használja.

- Helyezze a habverőt (6b) a habverő-  
meghajtóba (6a), azután csatlako-  
ztassa a motorra (3) úgy, hogy az  
bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy mély tálba,  
és csak ezután kapcsolja be az (1)-es  
gombbal.
- Használat után nyomja meg a kioldó-  
gombokat (4), és vegye le a motorrészt.  
Ezután húzza le a habverőt a habverő-  
meghajtóról.

### A legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálát.
- Csak az «I» fokozatot használja a hab-  
verő működtetéséhez.
- Mozgassa a habverőt az óramutató  
járásával megegyező irányba, kissé  
ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30%  
zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű)  
lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel.
- Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel.

### Aprítás (I. C)

Az aprítók (8, 9) segítségével hús,  
kemény sajt, hagyma, fűszernövény,  
fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula  
stb. is tökéletesen aprítható.

Kemény ételek (pl. parmezán, csokoládé)  
aprításához, használja a «II» fokozatot.  
A legjobb eredmény elérése érdekében  
lásd a D jelű táblázatot.

A (z) «hc» aprító maximális működtetési-  
ideje: 2 perc.

Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl.  
jégkockát, szerecsendiót, kávébabot és  
gabonaszemeket.

### Aprítás előtt ...

- Vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokha-  
gymát, répát.
- Távolítsa el a növények szárát, pucolja  
meg a csonthéjasokat.
- Távolítsa el a csontokat, inakat és  
porcokat a húsokról.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a  
csúszásgátló gyűrűt (8d, 9d)  
felhelyezte az aprítóedény aljára.

**Figyelem!** A kés nagyon éles! Mindig a  
felső, műanyag részénél fogva tartsa, és  
bánjon vele óvatosan.

1. Óvatosan távolítsa el a kés (b) védőbo-  
rítását.
2. Helyezze a kést az aprítóedény közepén  
lévő tengelyre, nyomja le, és fordítsa  
el, amíg az a helyére nem kattán.
3. Tegye az alapananyagokat az aprítóedé-  
nybe, és helyezze rá a fedelét.
4. Csatlakoztassa a motort a fedélhez  
úgy, hogy az a helyére pattanjon.
5. Kapcsolja be az aprítót az (1)-es vagy  
(2)-es gombbal. A művelet ideje alatt  
egyik kezével tartsa a motorrészt, a  
másikkal pedig a tálát.
6. Használat után húzza ki a készüléket a  
konnektorból, és nyomja meg a kioldó-  
gombokat (4) a motorrész levétele-  
zéshez.
7. Vegye le a fedelet.

8. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

#### Receptajánlat: Mézes, vaníliás aszalt szilva

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

#### Tisztítás (I. B)

A motorrészt (3) és a habverőmeghajtót (6a) csak nedves ruhával törölje át.

A(z) «ca» aprító fedele (9a) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne tegye mosogatógépbe.

Minden más alkarész mosható mosogatógépben.

A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszásgátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.

Különösen intenzív színű ételek készítésénél (pl. sárgarépa) a tartozékok elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

#### Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 10:	Habverő kizárólag tejszínhab és porból készült desszertek készítéséhez, valamint tojásfehérje felveréséhez.
MQ 20:	350 ml-es kompakt aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, csonthéjasok stb. aprításához.
MQ 40:	1000 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és a jég összezúzásához.

MQ 70: Kompakt konyhaigép-tartozék aprításhoz, mixeléshez, szeleteléshez és daraboláshoz. A Multiquick 5 nem rendelkezik dagasztó funkcióval.

A változtatás joga fenntartva!

Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004. 10. 27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

Kérjük, hogy a készüléket annak hasznos élettartama elteltével ne a háztartási hulladékgyűjtőbe dobja ki! A készüléket leadhatja bármely Braun márkaszervizben, vagy az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.




## Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

### Prije uporabe

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

#### Pozor

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanim na dnu uređaja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Uređaj je konstruiran za prerađu normalnih količina u kućanstvu.
- Ne stavljajte motorni dio (3) niti pogonsku jedinicu (6a) pod tekuću vodu niti ih ne uranjajte u vodu.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu djeci ili osobama sa smanjenim fizičkom i mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost. Općenito preporučujemo da ovaj uređaj držite van doseg djece kako biste bili sigurni da se ona ne igraju s njim.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Ni mjerna posuda (7) ni noževi (8, 9) ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

#### Opis (pogledajte 4. stranicu)

- 1 Prekidač za uključivanje: brzina «I»
- 2 Prekidač za uključivanje: brzina «II» (turbo)
- 3 Motorni dio
- 4 Prekidač za otpuštanje motornog dijela
- 5 Osovina
- 6 a Pogonska jedinica za metlicu  
b Metlica za mlačenje
- 7 Mjerna posuda
- 8 Nastavak za usitnjavanje «hc»
  - a Poklopac
  - b Nož
  - c Zdjela
  - d Protuklizni prsten
- 9 Nastavak za usitnjavanje «ca»
  - a Poklopac (sa zupčanikom)
  - b Nož
  - c Zdjela
  - d Protuklizni prsten

Prije prve uporabe očistite sve dijelove (pogledajte B).

### Rad štapnim mikserom

#### Štapni mikser (pogledajte A)

Štapni mikser je savršen za pripremu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (3) u štapni nastavak (5) i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Štapni mikser postavite duboko u zdjelu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (1) ili (2).
- Nakon uporabe pritisnite prekidač za otpuštanje motornog dijela (4) kako biste ga odvojili.

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrele tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

#### Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. od suncokreta),  
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,  
1–2 žlice octa (oko 15 g),  
sol i papar po želji

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Uložite mikser do dna mjerne posude.

Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira.

Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušču konzistenciju (npr. za umake).

#### Rad metlicom za mlaćenje

(pogledajte A)

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjese za deserte.

- Uložite metlicu (6b) u njen pogonski nastavak (6a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (3) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Metlicu postavite duboko u zdjelu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (1) ili (2).
- Nakon uporabe pritisnite prekidač za otpuštanje motornog dijela (4) kako biste ga odvojili. Onda izvucite metlicu iz njenog pogonskog nastavka.

#### Za najbolje rezultate

- Koristite zdjelu srednje veličine.
- Za rad mlaticom koristite samo brzinu «I».
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C)
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše.

54

#### Rad nastavkom za usitnjavanje

(pogledajte C)

Nastavci za usitnjavanje (8) i (9) savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

Tvrđu hranu (npr. parmezan, čokoladu) uvijek usitnjavajte na brzini «II».

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu obrade D.

Najduže vrijeme rada nastavka za usitnjavanje «hc» 2 minute.

Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput kockica leda, muškatinih oraščića, zrna kave ili žitarica.

#### Prije usitnjavanja ...

- Narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane na stranici 5).
- Uklonite peteljke začinskog biljka, ljuške s oraha i sl.
- S mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (8d, 9d).

**Pažnja:** Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i rukujte njima pažljivo.

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa (b).
2. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
3. Stavite namirnice u zdjelu i zatim poklopite.
4. Umetnite motorni dio u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje (1) ili (2). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje.
6. Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice i prekidače za opuštanje motornog dijela (4) kako biste ga odvojili.
7. Uklonite poklopac.

8. Prije vađenja usitnjene hrane pažljivo uklonite nož. Nož uklonite laganim okretanjem i izvlačenjem.

#### Primjer recepta: Suhe šljive s vanilijom i medom

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

#### **Čišćenje** (pogledajte B)

Motorni dio (3) i pogonski nastavak za metlicu (6a) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (9a) «ca» čistite samo pod mlazom tekuće vode. Ne perite ga u perilici posuđa.

Svi se ostali dijelovi mogu prati u perilici posuđa.

Za posebno temeljito čišćenje sa zdjele možete ukloniti protuklizne prstene. Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

#### **Dodaci**

(mogu se kupovati pojedinačno, nisu dostupni u svim zemljama)

MQ 10:	Mlatilica za tučeno vrhnje, snijeg od bjelanjka te gotove smjese za deserte.
MQ 20:	Kompaktni nastavak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje začinskog bilja, luka, češnjaka, čilija, oraha itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1000 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda.

**MQ 70:** Kompaktan kuhinjski uređaj za usitnjavanje, miješanje i rezanje na kriške. Funkcija za izradu tijesta nije dostupna na aparatu Multiquick 5.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Ovaj uređaj usklađen je sa EC direktivom 2004/108/EC o elektromagnetskoj kompatibilnosti i EC uredbom broj 1935/2004 o materijalima u dodiru s namirnicama.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u Braunovim servisnim centrima, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.




# Slovenski

Naši aparati so izdelani, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Prepričani smo, da boste z veseljem uporabljali vašo novo napravo Braun.

## Pred uporabo

**Prosimo, skrbno preberite in preučite navodila za uporabo še pred prvo uporabo aparata.**

### Pozor

-  Rezila so zelo ostrá! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Vedno izklopite aparat, če ga puščate brez nadzora ali pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali shranjevanjem.
- Aparat je predviden za običajno uporabo v gospodinjstvu.
- Ne čistite motorja (3) in mešalnega pogona (6a) pod tekočo vodo, prav tako ju ne potaplajte v vodo.
- Aparata ne smejo uporabljati otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi sposobnostmi, z motnjami zaznavanja ali zmanjšanimi mentalnimi sposobnostmi, razen če jih nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Hranite aparat izven dosega otrok in zagotovite, da se ne bodo igrali z aparatom.
- Braun električni aparati ustrezajo veljavnim varnostnim standardom. Popravila ali zamenjavo napajalnega kabla sme izvesti le pooblaščen serviser. Neustrezno, nestrokovno popravilo lahko povzroči precejšnje nevarnosti za uporabnika.
- Posoda (7) in sekalnika (8, 9) niso namenjeni uporabi v mikrovalovni pečici.

## Opis (glej stran 4)

- Stikalo za vklop: hitrost «I»
- Stikalo za vklop: hitrost «II» (turbo)
- Motorni del
- Sprostitveni gumb
- Gred za rezila
- a Mešalni pogon  
b Stepalnik
- Posoda
- Sekalnik «hc»
  - Pokrov
  - Rezila
  - Skleda
  - Nedrešči obroč
- Sekalnik «ca»
  - Pokrov (z gonilom)
  - Rezila
  - Skleda
  - Nedrešči obroč

Prosimo, očistite vse dele pred prvo uporabo (glej B).

## Pravilna uporaba aparata

### Palični mešalnik (glej A)

Palični mešalnik je idealen za pripravo omak, gostih juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijače, sadnih ali mlečnih napitkov.

- Namestite motorni del (3), tako da klikne na gred mešalnika (5).
- Vstavite palični mešalnik globoko v skledo ali posodo. Šele potem pritisnite stikalo (1) ali (2).
- Po uporabi pritisnite sprostitveni gumb (4) motornega dela.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin).

### Primer recepta: majoneza

250 g olja (npr. sončničnega olja),  
1 jajce in 1 dodaten rumenjaki,  
1–2 žlici kisa (približno 15 g),  
sol in poper po želji.

Postavite vse sestavine (na sobni temperaturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje.

Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

### Stepalnik (glej A)

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladice.

- Namestite stepalnik (6b) v mešalni pogon (6a), nato namestite motorni del (3) na gonilo.
- Stepalnik potopite globoko v skledo. Šele potem pritisnite stikalo (1).
- Po uporabi pritisnite sprostitveni gumb za sprostitvev motornega dela. Potem odstranite stepalnik iz gonila.

### Za najboljše rezultate

- Uporabljajte sklede srednje velikosti.
- Pri uporabi stepalnika uporabljajte samo hitrost «I».
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepajte samo do 400 ml ohlajene smetane (z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C).
- Stepajte samo do 4 jajčne beljake.

### Sekalnika (glej C)

Sekalnika (8) in (9) sta predvidena za sekanje mesa, trdega sira, čebule, zelišča, česna, korenja, oreščkov, mandljev itd. Trdo hrano (npr. parmezan, čokolada) vedno sekajte s hitrostjo «II».

Za najboljše rezultate, glej tabelo za postopke D.

Dovoljeni čas delovanja za «hc» sekalnik: 2 minuti.

Ne sekajte zelo trde hrane, kot so ledene kocke, muškati orešček, kavna zrna ali žito.

### Pred sekanjem ...

- Razrežite meso, sir, čebulo, česen, korenje na manjše kose.
- Odstranite peclje, orehove lupine itd.
- Odstranite kosti, kite in hrustanec iz mesa.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (8d, 9d) pritrjen na skledo sekalnika.

**Pozor:** Rezila so zelo ostra! Vedno primite za zgornji del plastike in previdno upravljajte z rezili.

1. Previdno odstranite zaščitni pokrov z rezil (b).
2. Namestite rezilo na sredinski čep sklede sekalnika in ga potisnite navzdol in zasukajte, da zaskoči.
3. Napolnite skledo sekalnika s hrano in namestite pokrov.
4. Namestite motorni del na pokrov.
5. Pritisnite stikalo (1) ali (2) za vklop sekalnika. Med postopkom držite motorni del z eno roko, skledo pa z drugo roko.
6. Po uporabi odklopite in pritisnite gumb za sprostitvev (4), za odstranitev motornega dela.
7. Odstranite pokrov.
8. Previdno odstranite rezilo, preden odstranite predelano hrano. Za odstranitev rezila ga rahlo zasukajte in izvlecite.



Recepti - primeri: Vanilija-med-suhe slive  
(za polnilo palačink ali kot namaz)  
Vstavite 40 g kremastega medu in 40 g suhih sliv «hc» v skledo sekalnika. Mešajte 4 sekund s hitrostjo «II». Potem dodajte 10 ml vode (z okusom vanilije) in mešajte še nadaljnje 1 sekundo.

## Čiščenje (glej B)

Čistite motorni del (3) in mešalni pogon (6a) samo z rahlo navlaženo krpo. Čistite «ca» pokrov sekalnika (9a) samo pod tekočo vodo. Ne perite ga v pomivalnem stroju.

Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Za natančnejše čiščenje lahko odstranite tudi nedrseče obroče s sklede sekalnika. Pri obdelavi živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje) se dodatki lahko tudi razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

## Dodatna oprema

(lahko se dokupijo posamezni deli; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 10:	Stepalnik za stepanje smetane, jajčnega beljaka, mešanje kreme za sladice.
MQ 20:	350 ml kompaktni sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 40:	1000 ml sekalnik za sekanje mešanice in zmesi iz ledu.
MQ 70:	Kompaktni kuhinjski pribor strojčka za sekanje, mešanje, rezanje in drobljenje. Uporaba funkcija gnetenja ni možna z Multiquick 5.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Ta naprava je skladna z direktivo ES 2004/108/ES o elektromagnetni združljivosti in z uredbo ES št. 1935/2004 o materialih, namenjenih za stik z živali.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.




## Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umuyoruz.

### Cihazı Kullanmadan Önce

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

#### Uyarı

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- Motor kısmını (3) ve çirpıcı dişli kutusunu (6a) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel veya ruhsal engelli kişilerin kullanımına uygun değildir. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Ölçüm kabı (7) ve doğrayıcılar (8,9) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

### Tanımlama (4. sayfaya bakınız)

- Açma düğmesi: Hız «I»
- Açma düğmesi: Hız «II»
- Motor kısmı
- Parçayı çıkarma düğmeleri
- Blendir şaftı
- a Çirpıcı dişli kutusu  
b Çirpıcı
- Kap
- Doğrayıcı «hc»
  - Kapak
  - Bıçak
  - İşlem kabı
  - Kaymayı önleyen ataçman
- Doğrayıcı «ca»
  - Kapak (dişli)
  - Bıçak
  - Kap
  - Kaymayı önleyen ataçman

İlk kullanımdan önce tüm parçaları yıkayınız (B bölümüne bakınız).

### Cihazınızı nasıl kullanacaksınız

#### El blenderı (A bölümüne bakınız)

El blenderınız sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak; içki ve milk shake karıştırmak için son derece uygundur.

- Motor kısmını (3) blender şaftına (5) kilitlenene kadar oturtunuz.
- El blenderınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak konumlandırınız, daha sonra (1) veya (2) düğmesine basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra motor kısmını çıkarmak için düğmelere (4) basınız ve çekiniz.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif örnekleri: Mayonez

250 gr yağ,

1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,

1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),  
Tadına göre tuz ve karabiber  
Yukarıda miktarları verilen tüm  
malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla  
işlem kabına koyunuz. El blendırınızı  
ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz.  
El blendırınızı, en hızlı ayarda, yağ tam  
olarak karışana kadar bu pozisyonda  
çalıştırınız. Daha sonra şaftı çalışır  
pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra  
yağın kalan kısmını da içine alması için  
tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz.  
İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos  
gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya  
kadar varabilir.

### **Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız** (A Bölümüne bakınız)

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırp-  
mak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştır-  
mak için kullanınız.

- Çırpıcıyı (6b), çırpıcı dişli kutusunun  
(6a) içine yerleştiriniz. Motor kısmını  
yerine sabitlenene kadar dişli kutusuna  
oturtunuz.
- Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz.  
(1) düğmesine basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra motor kısmını çıkart-  
mak için düğmelerine (4) basınız. Daha  
sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip  
çıkartınız.

### **En iyi sonuca ulaşmak için**

- Orta boy bir kap kullanınız.
- Çırpıcıyı çalıştırmak için sadece  
Hız «I»'i kullanınız.
- Çırpıcıyı hafifçe eğimli tutarak saat  
yönünde hareket ettiriniz.
- Azami miktarlar: 400 ml soğutulmuş  
krema (min. %30 yağlı, 4-8°C).
- 4 yumurta beyazı.

### **Doğrayıcı (C Bölümüne bakınız)**

Doğrayıcılar (8) ve (9), et, sert peynir,  
soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, yemiş,  
badem vs. doğramak için çok uygundur.

60

Sert gıdaları (sert peynir, çikolata gibi)  
parçalarken her zaman Hız «II»'yi kullanın.  
En iyi sonuçlar için, D bölümüne bakın.  
«hc» Doğrayıcı için azami çalıştırma  
süresi 2 dakikadır.  
Buz, hindistan cevizi, kahve çekirdeği  
veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri  
parçalamak için kullanmayınız.

### **Doğramadan önce**

- Et, peynir, soğan, sarımsak ve havu-  
çları parçalara ayırınız.
- Yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin  
kabuklarını ayırınız.
- Kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten  
ayırınız.
- Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın  
(8d, 9d) takılı olduğundan emin olunuz.

**Dikkat:** Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı  
daima üst plastik bölümünden ve çok  
dikkatli bir şekilde tutunuz.

1. Koruyucu kılıfı bıçaktan dikkatlice  
çıkartınız (b).
2. Bıçağı doğrayıcı kabın ortasındaki  
mile yerleştiriniz, kilitlemek için bıçağı  
aşağıya doğru bastırıp döndürünüz.
3. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz  
ve kapağını kapatınız.
4. Motor bölümünü kapağın içine kilitle-  
ninceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için (1) veya (2)  
düğmesine basınız. İşlem sırasında, bir  
elinizle motor bölümünü diğer elinizle  
de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. Kullanım bittikten sonra motor kısmını  
çıkarmak için çıkarma düğmesine (4)  
basınız ve iticiyi çıkarınız.
7. Kapağı çıkarınız.
8. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri  
doğrama kabından çıkarmadan önce  
bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.  
Bıçağı çıkarmak için, hafifçe çevirmeniz  
ve çekmeniz gerekmektedir.

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

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

### **Temizleme** (B bölümüne bakınız)

Motor kısmını (3) ve çırpıcı dışı kutusunu (6a) sadece nemli bir bezle temizleyiniz. Üst kapak (9a) musluk altında durulanabilir, ancak bulaşık makinesine koymayınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Tam temizlik için kaymayı engelleyen ataçmanları, doğrama kaplarından çıkarabilirsiniz. Renk içeren yiyecekler (havuç gibi) aksesuarların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile siliniz.

### **Aksesuarlar**

(Braun satışı yetkili servis merkezlerinden temin edilebilir, yine de her ülkede bulunmayabilir.)

MQ 10:	Krema, yumurta beyazı, hazır tatlılar için çırpıcı.
MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrama seti.
MQ 40:	1000 ml'lik buz kıracağı.
MQ 70:	Doğrayıcı, karıştırıcı, dilimleyici ve parçalayıcı kompakt mutfak makinesi aksesuarı. Multiquick 5 ürünlerinde hamur yoğurma özelliği bulunmamaktadır.

Bu bilgiler, bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

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


## Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că vă veți bucura în totalitate de noul dvs. produs Braun.

### Înainte de utilizare

#### Citiți instrucțiunile de utilizare cu atenție și în întregime înainte de a utiliza aparatul.

##### Atenție

-  Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita accidentele, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde cu cea indicată pe aparat.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză când este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l asambla, de a-l dezasambla, de a-l curăța și de a-l pune la loc.
- Aparatul este construit pentru a procesa cantitățile aferente nevoilor casnice normale.
- Nu mențineți și nu scufundați sub jetul de apă partea motoare (3) și angrenajul telului (6a).
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copiii sau persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, în afara cazului în care sunt supervizați de o persoană responsabilă pentru siguranța acestora. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor și asigurați-vă că aceștia nu se joacă cu el.
- Aparatele electrice Braun respectă standardele de siguranță în vigoare. Reparațiile sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie efectuate numai de către personalul din cadrul punctelor service autorizate. Reparațiile incorecte, necalificate, pot cauza riscuri pentru utilizator.

- Cana gradată (7) și recipientele pentru tocat (8, 9) nu pot fi folosite la cuptorul cu microunde.

### Descriere (consultați pagina 4)

- 1 Comutator pornit: viteza «I»
- 2 Comutator pornit: viteza «II» (turbo)
- 3 Partea motoare
- 4 Butoanele pentru dezasamblare
- 5 Axul mixerului vertical
- 6 a Angrenajul telului  
b Tel
- 7 Cană gradată
- 8 Recipient pentru tocat «hc»
  - a Capac
  - b Lamă
  - c Recipient
  - d Inel antialunecare
- 9 Recipient pentru tocat «Ca»
  - a Capac (cu motor)
  - b Lamă
  - c Recipient
  - d Inel antialunecare

Curățați toate părțile înainte de prima lor utilizare (consultați B).

### Modalitatea de utilizare a aparatului

#### Mixer vertical manual (consultați A)

Mixerul vertical manual este ideal pentru pregătirea sosurilor, a supelor, a maionezei și a mâncării pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor, a sucurilor naturale de fructe (smoothie) sau a shake-urilor de lapte.

- Introduceți partea motoare (3) pe axul mixerului vertical (5).
- Așezați mixerul vertical manual într-un recipient sau o cană gradată. Numai după aceea, apăsați comutatorul (1) sau (2).

- După utilizare, apăsați butoanele pentru dezasamblare (4) pentru a desprinde partea motoare.

Dacă amestecați direct într-o cratiță în timp ce gătiți, scoateți-o din cuptor mai întâi, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire).

**Exemplu de rețetă: Maioneză**  
250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)  
1 ou și un gălbenuș de ou  
1–2 lingurițe oțet (aprox. 15g)  
Sare și piper după gust  
Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas în ordinea menționată. Așezați mixerul deasupra vasului. Porniți aparatul la viteza maxima, mixerul se va păstra în poziția aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcțiune ridicați ușor piciorul mixerului deasupra amestecului și introduceți-l înapoi pentru a încorpora și restul uleiului. Timp de preparare: de la 1 minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textură mai compactă(ex. pentru sosuri).

### Tel (consultați A)

Utilizați telul numai pentru frișcă, pentru bătut albușuri de ouă și pentru amestecarea deserturilor sub formă de cremă.

- Introduceți telul (6b) în angrenajul său (6a), apoi introduceți partea motoare (3) pe angrenaj.
- Introduceți telul în profunzime în recipient. Numai după aceea, apăsați comutatorul (1) pentru a funcționa.
- După utilizare, apăsați butoanele pentru dezasamblare (4) pentru a desprinde partea motoare. Apoi extrageți telul din angrenajul său.

### Pentru rezultate optime

- Utilizați un recipient de dimensiune medie.
- Utilizați telul numai folosind viteza «I».

- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.
- Nu amestecați mai mult de 400 ml frișcă înghețată (conținut de grăsime min. 30%, 4-8 °C).
- Nu bateți mai mult de 4 albușuri de ou.

### Recipiente pentru tocat (consultați C)

Recipientele pentru tocat (8) și (9) sunt instrumentele ideale pentru tăierea cărnii, a brânzei dure, cepei, zarzavaturilor, morcovilor, alunelor, migdalelor etc. Întotdeauna tocați mâncarea dură (de ex., parmezan, ciocolată) utilizând viteza «II». Pentru rezultate optime, consultați tabelul de procesare D. Timpul maxim de operare pentru recipientul de tocat «hc»: 2 minute

Nu tocați mâncarea extrem de dură, cum ar fi cuburi de gheață, nucșoară, boabe de cafea sau cereale.

### Înainte de a toca ...

- Carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii trebuie tăiate mai întâi.
- Înlăturați cozile de zarzavaturi și cojile de nucă.
- Înlăturați oasele, tendoanele și zgârciurile cărnii.
- Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare (8d, 9d) este conectat la recipientul pentru tocat.

**Atenție:** Lama este foarte ascuțită! Întotdeauna apucați-o de partea de plastic de sus și mânuiți-o cu atenție.

1. Îndepărtați cu atenție învelișul de protecție de pe lamă (b).
2. Amplasați lama pe acul din centrul recipientului de tocat, apăsați-o și învârtiți-o pentru a se bloca.
3. Umpleți recipientul de tocat cu mâncare și puneți capacul.
4. Îmbinați partea motoare cu capacul.
5. Apăsați comutatorul (1) sau (2) pentru a acționa tocătorul. În timpul proce-

sării, țineți partea motoare cu o mână, iar recipientul cu cealaltă.

6. După utilizare, deconectați de la priză și apăsați butoanele pentru dezasamblare (4) pentru a desprinde partea motoare.
7. Îndepărtați capacul.
8. Îndepărtați cu grijă lama înainte de a scoate mâncarea procesată. Pentru a îndepărta lama, rotiți-o ușor și scoateți-o.

**Exemplu de rețetă: Vanilie-Miere-Prune** (ca umplutură pentru prăjitură sau separat)  
Puneți 40 g miere și 40 g prune în recipientul pentru tocat «hc». Procesați 4 secunde folosind viteza «II». Apoi adăugați 10 ml de apă (cu esență de vanilie) și reluați tocarea încă 1 secundă.

## Curățarea (consultați B)

Curățați partea motoare (3) și angrenajul telului (6a) numai cu o cârpă umedă. Curățați capacul tocătorului «ca» (9a) numai sub jet de apă. Nu-l plasați în mașina de spălat vase.

Toate celelalte părți pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Puteți îndepărta inelele antialunecare de la recipientele de tocat pentru o curățare mai profundă.

La procesarea mâncării cu pigment de culoare puternic (de ex., morcovii), este posibil ca accesoriile să se păteze. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

## Accesorii

(pot fi cumpărate separat și nu sunt disponibile în toate țările)

MQ 10:	Tel pentru bătut frișca, albușurile și deserturile sub formă de cremă.
--------	--

MQ 20:	Recipient pentru tocare compact, de 350 ml, pentru tocarea zarzavaturilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor, a alunelor etc.
--------	--

MQ 40:	Recipient pentru tocare de 1000 ml pentru tocat, amestecat, melanjat și zdrobit gheața
--------	--

MQ 70:	Accesoriu compact pentru robot de bucătărie pentru tocare, amestecare, feliere și mărunțire. Funcția de malaxor nu este disponibilă la Multiquick 5.
--------	--

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a aparatelor electrocasnice în funcție de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 70 dB(A).

Instrucțiunile se pot schimba fără o notificare prealabilă.

Aparatul corespunde prevederilor Directivei nr. 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică și cele ale Regulamentului CE nr. 1935/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.”

În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncați produsul, la sfârșitul duratei de folosință, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate din țara în care locuiți.




## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας έχουν κατασκευαστεί να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και αισθητικής. Ελπίζουμε να απολαμβάνετε πλήρως τη νέα συσκευή Braun.

### Πριν από τη χρήση

**Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

#### Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για την αποφυγή τραυματισμών, πρέπει να χειρίζεστε τις λεπίδες με πολύ προσοχή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στη πρίζα, ελέγξτε αν η παροχή τάσης αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στη συσκευή σας.
- Πάντα να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν φυλάσσεται και πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Η συσκευή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών ενός νοικοκυριού.
- Μην βάζετε το μοτέρ (3), ούτε τον αντάπτορα μαρέγκας (6a) κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βυθίζετε μέσα σε νερό.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, εκτός εάν επιβλέπονται από κάποιο υπεύθυνο άτομο για την ασφάλειά τους. Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά, ώστε να εξασφαλίσετε ότι δεν θα παίξουν με αυτή.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τα πρότυπα ασφαλείας που ισχύουν. Επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου παροχής ρεύματος πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Εσφαλμένη, μη εξουσιοδοτημένη εργασία επισκευής,

ενδέχεται να προκαλέσει σοβαρούς κινδύνους στον χρήστη.

- Το δοχείο (7) και οι κόπτες (8, 9) δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

#### Περιγραφή (ανατρέξτε στη σελίδα 4)

- Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
- Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II» (turbo)
- Μοτέρ
- Πλήκτρα απελευθέρωσης
- Ράβδος μπλέντερ
- a Αντάπτορ μαρέγκας  
b Αναδευτήρας μαρέγκας
- Δοχείο
- Κόπτης «hc»
  - Κόμπλερ
  - Λεπίδα
  - Μπολ
  - Αντιολισθητική βάση
- Κόπτης «ca»
  - Κόμπλερ (με γρανάτζι)
  - Λεπίδα
  - Μπολ
  - Αντιολισθητική βάση

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, καθαρίστε όλα τα μέρη (ανατρέξτε στην ενότητα B).

### Πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

#### Μπλέντερ χειρός

(ανατρέξτε στην ενότητα A)

Το μπλέντερ χειρός είναι κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμιξη ποτών, χυμών smoothies ή μιλκ σέικ.



- Τοποθετήστε το μοτέρ (3) στη ράβδο μπλέντερ (5).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Τώρα μπορείτε να πατήσετε τον διακόπτη (1) ή (2).
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμιγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλισματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος).

#### **Συνταγή: Μαγιονέζα**

250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),  
1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,  
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.), Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.

Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πήξει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

### **Αναδευτήρας μαρέγκας**

(ανατρέξτε στην ενότητα A)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (6b) στον αντάπτορα μαρέγκας (6a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ (3) στον αντάπτορα.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο. Τώρα, πατήστε τον διακόπτη (1) για να ξεκινήσει να λειτουργεί.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

### **Για καλύτερα αποτελέσματα**

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τη ταχύτητα «I» για να λειτουργήσετε τον αναδευτήρα.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρέας κρέμας γάλακτος (τουλ. 30 % λιπαρά, 4–8 °C).
- Χτυπήστε μέχρι 4 ασπράδια αυγών.

### **Κόπτες (ανατρέξτε στην ενότητα C)**

Οι κόπτες (8) και (9) είναι κατάλληλοι για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μυρωδικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμυγδαλών κ.τλ. Να κόβετε πάντα τα σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα) στη ταχύτητα «II».

Για καλύτερα αποτελέσματα, δείτε τον πίνακα επεξεργασίας D.

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη «hc»: 2 λεπτά.

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως για παράδειγμα παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

### **Πριν τη κοπή ...**

- Κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα.
- Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια.
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (8d, 9d) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.

**Προσοχή:** Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα και να τη χειρίζεστε προσεκτικά.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα (b).
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής, πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
3. Γεμίστε το δοχείο κοπής με υλικά και τοποθετήστε το κόμπλερ.
4. Τοποθετήστε το μοτέρ στο κόμπλερ.
5. Πατήστε το διακόπτη (1) ή (2) για να λειτουργήσει ο κόπτης. Κατά την επεξεργασία, κρατήστε με το ένα χέρι το μοτέρ και το μπόλ με το άλλο χέρι.
6. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (4), για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
7. Αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Προσεκτικά βγάλτε τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε το επεξεργασμένο φαγητό. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, γυρίστε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

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

## Καθαρισμός

(ανατρέξτε στην ενότητα B)

Καθαρίστε το μοτέρ (3) και τον ανάπτορα μαρέγκας (6a) με ένα υγρό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (9a) του κόπτη «ca» μόνο με τρεχούμενο νερό. Μην το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μπόλ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.

Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα εξαρτήματα. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

## Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν είναι διαθέσιμα σε όλες τις χώρες)

MQ 10:	Αναδευτήρας για σαντιγύ, ασπράδια αυγών, επιδόρπια με έτοιμο μείγμα.
MQ 20:	Μικρός κόπτης 350 ml για να κόψετε μυρωδικά, κρεμμύδια, σκόρδο, τσίλι, καρύδια, κ.λπ.
MQ 40:	Κόπτης 1000 ml για να κόψετε, αναμειξέτε, ανακατέψετε και για θρυμματισμό πάγου.
MQ 70:	Συμπαγές εξάρτημα κουζίνομηχανής για να ψιλοκόψετε, να ανακατέψετε, να κόψετε σε φέτες και να τεμαχίσετε. Δεν είναι διαθέσιμο το εξάρτημα ζυμώματος με το Multiquick 5.

Με επιφύλαξη αλλαγών χωρίς ειδοποίηση.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Παρακαλούμε μην απορρίψετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ζωής του.



Η απόρριψη του προϊόντος μπορεί να γίνει σε ένα σημείο τεχνικής εξυπηρέτησης της Braun, ή σε ένα κέντρο διάθεσης ηλεκτρικών απορριμμάτων στη χώρα σας.


## Български

Нашите продукти са проектирани така, че да отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се да изпитате истинско удоволствие от вашия нов уред на Braun.

### Преди да започнете работа

**Молим внимателно и докрай да прочетете инструкциите за употреба, преди да започнете да използвате уреда.**

#### Предупреждение

-  Ножовите са много остри! За да избегнете нараняване, отнасяйте се към ножовете с изключително внимание.
- Преди да включите уреда към контакта, проверете дали напрежението на вашата електрозахранваща мрежа отговаря на напрежението, означено върху него.
- Винаги изключвайте уреда, когато го оставяте без надзор и преди да го сглобявате, разглобявате, почиствате и съхранявате.
- Уредът е конструиран за обработка на количества, нормални за едно домакинство.
- Не подлагайте двигателната част (3) или съединителя за телта за разбиване (6a) под водна струя, нито пък ги потапяйте във вода.
- Уредът не е предназначен за употреба от деца или от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, освен ако не бъдат нагледжани от лице, отговорно за тяхната безопасност. Дръжте уреда далеч от деца, за да сте сигурни, че те не си играят с него.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за безопасност. Ремонтите или смяната на захранващия кабел

трябва да бъдат извършвани само от упълномощен персонал. Неправилна, неквалифицирана ремонтна работа може да доведе до сериозна опасност за потребителя.

- Мензурата (7) и резачките (8, 9) не са предназначени за поставяне в микровълнова фурна.

#### Описание (виж стр. 4)

- 1 Ключ вкл.: «I» скорост
- 2 Ключ вкл.: «II» скорост (турбо)
- 3 Двигателна част
- 4 Бутони за освобождаване
- 5 Накрайник за пасиране
- 6 a Съединител на телта за разбиване  
b Тел за разбиване
- 7 Мензура
- 8 Резачка «hc»
  - a Капак
  - b Нож
  - c Купа
  - d Пръстен против плъзгане
- 9 Резачка «са»
  - a Капак (със съединител)
  - b Нож
  - c Купа
  - d Пръстен против плъзгане

Почистете всички части преди първоначалната употреба (виж В).

### Как се използва уредът

#### Ръчен пасатор (виж А)

Ръчният пасатор е идеален за приготвяне на пасти, сосове, супи, майонези и бебешки храни, както и за смесване на напитки или млечни шейкове.

- Закрепете чрез щракване двигателната част (3) към накрайника на пасатора (5).
- Поставете ръчния пасатор дълбоко в купа или мензура. Чак тогава натиснете ключ (1) или (2).

- След използване натиснете бутоните за освобождаване (4), за да отделите двигателната част.

Когато пасирате директно в тенджерата по време на готвене, най-напред оттеглете тенджерата от печката, за да избегнете разпръскване на врящата течност (опасност от изгаряне).

#### Примерна рецепта: Майонеза

250 гр. олио (напр. слънчогледово олио),  
1 яйце и 1 яйчен жълтък,  
1–2 супени лъжици оцет  
(приблизително 15 гр.),  
Сол и пипер на вкус

Сложете всички съставки в купата за разбиване в посочения ред. Те трябва да са със стайна температура.

Поставете пасиращата приставка на дъното на купата за разбиване. Включете уреда на максимална скорост и не го повдигайте от дъното преди олиото да се превърне в емулсия. Без да изключвате уреда, движете бавно нагоре надолу из сместа пасиращата приставка докато усвоите напълно олиото. Време на обработка: 1 минута (консистенцията е подходяща за салата) и до 2 минути за постигане на по-голяма плътност.

#### **Тел за разбиване (виж А)**

Използвайте телта за разбиване само за разбиване на сметана, на белтъци и смесване на пандишпани и готови смески за десерти.

- Въмъкнете телта за разбиване (6b) в съединителя за телта за разбиване (6a), след това закрепете чрез щракване двигателната част (3) към съединителя.
- Поставете телта за разбиване дълбоко в купа. Чак тогава натиснете ключа (1), за да започнете работа.
- След използване натиснете бутоните за освобождаване, за да отделите двигателната (4) част.

След това извадете телта за разбиване от съединителя за телта за разбиване.

#### **За най-добри резултати**

- Използвайте купа със среден размер.
- При работа с телта за разбиване използвайте само «I» скорост.
- Движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като я държите под лек наклон.
- Разбивайте най-много до 400 мл охладена сметана (мин. 30 % масленост, 4–8 °C).
- Разбивайте най-много 4 белтъка.

#### **Резачки (виж С)**

Резачките (8) и (9) са най-подходящи за кълцане на месо, твърди сирена, лук, зелени подправки, чесън, моркови, ядки, бадеми и т. н.

Винаги кълцайте твърди храни (напр. пармезан, шоколад) на «II» скорост. За най-добри резултати вижте таблица D за обработка.

Максимално време на работа за резачката «hc»: 2 минути.

Не кълцайте прекалено твърди храни - например ледени кубчета, индийско орехче, кафени зърна или зърнени храни.

#### **Преди кълцане ...**

- Предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите.
- Премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките.
- Премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото.
- Винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане (8d, 9d) е прикрепен към купата на резачката.

Предупреждение: Ножът е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

1. Внимателно свалете предпазителя от ножа (b).
2. Поставете ножа върху централния щифт на купата на резачката и го завъртете, за да се застопори.
3. Напълнете купата на резачката с храна и поставете капака.
4. Закопчайте двигателната част върху капака.
5. Натиснете ключ (1) или (2), за да пуснете резачката. По време на обработката, дръжте двигателната част с една ръка и купата с другата.
6. След използване изключете и натиснете бутоните за освобождаване (4), за да отделите двигателната част.
7. Свалете капака.
8. Внимателно извадете ножа, преди да извадите обработената храна. За да извадите ножа, леко го завъртете и го издърпайте.

#### Примерна рецепта: Сушени сини сливи с ванилия и мед

(за плънка или намазване на палачинки)  
 Поставете 40 г разтопен мед и 40 г сини сливи в купата на «hc» резачката. Включете за 4 секунди на «II» скорост. След това добавете 10 мл вода (ароматизирана с ванилия) и продължете да кълцате още 1 секунда.

#### Почистване (виж В)

Почиствайте двигателната част (3) и съединителя за телта за разбиване (6a) само с влажна кърпа.  
 Почиствайте капака на «са» резачката (9a) само под водна струя. Не го поставяйте в съдомиялна машина. Всички останали части може да бъдат почиствани в съдомиялна машина. Може да свалите пръстените против плъзгане от купите на резачките за по-щателно почистване.  
 Когато обработвате храни с високо съдържание на пигменти (напр. моркови), приспособленията могат да променят цвета си. Преди да почистите

такива части, ги избършете с растително масло.

#### Приспособления

(могат да бъдат закупувани поотделно, не се предлагат във всички страни)

MQ 10:	Тел за разбиване на сметана, белтъци, готови смески за десерти.
MQ 20:	Малка резачка 350 мл за кълцане на зелени подправки, лук, чесън, люти чушки, ядки и т. н.
MQ 40:	Резачка 1000 мл за кълцане, разбъркване, смесване и натрошаване на лед.
MQ 70:	Компактно приспособление за кухненски робот за кълцане, смесване, нарязване на резени и на ивици. Multiquick 5 няма функция за месене.

Подлежи на промени без предварително предупреждение.

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2004/108/ЕС на ЕС за електромагнитната съвместимост и на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите, предназначени за контакт с храни.

Когато приключи употребата на продукта, отпадъка който се образува се събира отделно. Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци. Изхвърляйте продукта само в определените за това контейнери. Потърсете информация за възможна повторна употреба.



# Русский

## Руководство по эксплуатации


### Ручной электрический блендер Braun Multiquick 5, тип 4165, 400-500 Ватт

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

## Перед использованием

**Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора.**

### Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Не мойте моторную часть (3) и редуктор венчика (6а) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными и умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Хранить в недоступном для детей месте. Играть с прибором запрещено.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или

замена сетевого провода должна производиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.

- Мерный стакан (7) и измельчители (8, 9) не предназначены для использования в микроволновой печи.

## Описание и комплектность

(см. стр 4)

- 1 Кнопка пуска: скорость «I»
- 2 Кнопка пуска: скорость «II» (турбо)
- 3 Моторная часть
- 4 Кнопки фиксации
- 5 Рабочая часть блендера
- 6 а Редуктор венчика
- 6 б Венчик
- 7 Мерный стакан
- 8 Измельчитель «hc»
  - а Крышка
  - б Нож
  - с Чаша
  - д Противоскользящая подставка
- 9 Измельчитель «са»
  - а Крышка (с редуктором)
  - б Нож
  - с Чаша
  - д Противоскользящая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. В).

## Как пользоваться прибором

### Ручной блендер (см. А)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

- Соедините моторную часть (3) с рабочей частью блендера (5) до фиксации.

- Полностью опустите ручной блендер в чашу или мерный стакан. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) или (2).
- После использования нажмите на кнопки фиксации (4), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

#### Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного),  
1 яйцо и 1 яичный желток  
дополнительно,  
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),

Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости.

Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

#### **Венчик** (см. А)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (6b) в редуктор венчика (6a), затем подсоедините моторную часть (3) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) для начала работы.

- После использования нажмите на кнопки фиксации, чтобы отсоединить моторную часть. Затем, вытащите венчик из редуктора.

#### **Для лучших результатов**

- Используйте чашу среднего размера.
- При использовании венчика включайте только скорость «I».
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, слегка под наклоном.
- Взбивайте максимум 400 мл охлажденных сливок (мин. 30 % жирности, 4–8 °C).
- Взбивайте максимум 4 яичных белка.

#### **Измельчители** (см. С)

Измельчители (8) и (9) отлично подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д. Всегда используйте «II» скорость, при измельчении твердых продуктов (например, пармезана, шоколада). Для получения наилучших результатов воспользуйтесь таблицей D. Максимальное время работы измельчителя «hc»: 2 минуты.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

#### **Перед измельчением ...**

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (8d, 9d) на чаше измельчителя.

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



1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа (b).
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (1) или (2) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопку фиксации(4), чтобы отсоединить моторную часть.
7. Снимите крышку.
8. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Пример рецепта: Ванильно-медовый чернослив: (в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания) Положите 40 г.густого меда и 40 г. чернослива в чашу «hc». Включите прибор на 4 секунд на скорость I«I». Затем добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу) и включите прибор еще на 1 секунду.

## **Уход** (см. В)

Очищайте моторную часть (3) и редуктор венчика (6a) только влажной тканью.

Крышку измельчителя «ca» (9a) мойте только под краном. Не помещайте ее в посудомоечную машину.

Все остальные части можно мыть в посудомоечной машине.

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

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например,

74

морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

## **Аксессуары**

(продаются отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Компактный измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания, а также для измельчения льда
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» для измельчения, смешивания, нарезания и шинковки. Функция замешивания отсутствует в моделях Multiquick 5.

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления



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

# Українська

## Інструкція по застосуванню

Наша продукція орієнтована на високий стандарт якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що використання Вашого нового приладу Braun принесе Вам лише задоволення.

## Перед використанням

**Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу.**

### Увага



- Дуже гострі ножі! Щоб уникнути травм, будь-ласка дуже обережно поводьтеся з ножами.
- Перед включенням в мережу перевірте, щоб напруга мережі відповідала напрузі, вказаній на приладі.
- Завжди вимикайте прилад від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та зберіганням.
- Прилад розрахований на переробку нормальних об'ємів при домашньому використанні.
- Не підставляйте під воду і не занурюйте у воду моторну частину (3) і редуктор вінчика (6а).
- Прилад не розрахований на використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями без нагляду особи, відповідальної за їх безпеку. Зберігати в недоступному для дітей місці. Грати з приладом заборонено.
- Електричні прилади Braun відповідають застосовним стандартам безпеки. Ремонт або заміна мережевого дроту повинна здійснюватися лише авторизованим сервісним персоналом. Ремонтні роботи, що виконуються некваліфіковано і неправильно, можуть бути украй небезпечні для користувача.

- Мірний стакан (7) та подрібнювачі (8, 9) не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

## Опис (див. стор. 4)

- 1 Пускова кнопка: швидкість «I»
- 2 Пускова кнопка: швидкість «II» (турбо)
- 3 Моторна частина
- 4 Кнопки фіксатора
- 5 Стержень блендера
- 6 а Редуктор вінчика  
б Вінчик
- 7 Мірний стакан
- 8 Подрібнювач «Іс»
  - а Кришка
  - б Ніж
  - с Чаша подрібнювача
- 9 Подрібнювач «Са»
  - а Кришка (з механізмом)
  - б Ніж
  - с Чаша подрібнювача
  - д Кільце для запобігання ковзанню

Будь ласка, зробіть чищення всіх деталей приладу перед першим використанням (див. В).

## Як використовувати прилад

### Ручний блендер (див. А)

- Ручний блендер ідеально підходить для приготування кремів, соусів, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для збовтування напоїв, коктейлів або молочних шейків.
- Приєднайте моторну частину (3) до стержня блендера (5).
  - Розташуйте ручний блендер глибоко в мисці або мірному стакані. Лише після цього натискуйте кнопку (1) або (2).
  - Після використання натисніть на кнопки фіксатора (4) для від'єднання моторної частини.

Якщо ви використовуєте блендер для перемішування в каструлі під час готування, витягніть каструлю з духовки для того, щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання).

#### Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),  
1 ціле яйце + 1 яечний жовток,  
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),  
Сіль та перець за смаком  
Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку.  
Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла.  
Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

#### Вінчик (див. А)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яечних білків, опари та десертів.

- Помістіть вінчик (6b) в редуктор вінчика (6a), потім приєднайте електродвигун (3) до редуктора.
- Помістіть вінчик глибоко в миску. Лише після цього натискуйте кнопку (1) для початку роботи.
- Після використання натисніть на кнопку фіксатора (4) для від'єднання моторної частини. Витягніть вінчик з редуктора.

#### Для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте середню за розміром миску.

- При використанні вінчика вмикайте лише швидкість «I».
- Рухайте вінчик проти годинникової стрілки, злегка нахиливши його.
- Збивайте максимум 400 мл охолодженого крему (мін. 30 % вміст жиру, 4–8 °C).
- Збивайте максимум 4 яечних білка.

#### Подрібнювачі (див. С)

Подрібнювачі (8) і (9) відмінно підходять для подрібнення м'яса, твердих сортів сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.  
При подрібненні твердих продуктів (наприклад, пармезану, шоколаду) завжди користуйтеся швидкістю «II».  
Для досягнення найкращих результатів зверніться до таблиці по експлуатації D. Максимальний час роботи подрібнювача «hc» складає 2 хвилини.  
Не подрібнюйте надзвичайно тверді предмети, такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна та злаки.

#### Перед подрібненням ...

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- Видаліть стебла зелені, шкаралупу горіхів.
- З м'яса видаліть кістки, сухожилля та хрящі.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (8d, 9d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

**Увага:** Дуже гострі ножі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину та поведіться з ними украй обережно.

1. Обережно зніміть запобіжну кришку з ножа (b).
2. Розташуйте ніж на штифт в центрі чаші подрібнювача, потім натисніть та поверніть для фіксації.
3. Наповніть чашу продуктами і закрийте кришкою.

4. До кришки приєднайте електродвигун.
5. Для початку роботи подрібнювача натискуйте (1) або (2). Під час роботи тримайте моторну частину однією рукою, а чашу іншою.
6. Після використання відключіть прилад від мережі і натисніть кнопки фіксатора (4) для від'єднання електродвигуна.
7. Зніміть кришку.
8. Перед витяганням з чаші перероблених продуктів обережно витягніть ніж. Для зняття ножа злегка оберніть його і витягніть.

#### Приклад рецепту: Ванільно-медові сливи

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

#### Чищення (див. В)

Очищайте моторну частину (3) і редуктор вінчика (6a) лише за допомогою вологої ганчірки. Кришку подрібнювача «са» (9a) мийте лише під проточною водою. Не кладіть її в посудомийну машину.

Всі інші частини приладу можна мити в посудомийній машині.

Для ретельнішого очищення з чаші можна зняти кільце для запобігання ковзанню.

При переробці продуктів з великим вмістом пігменту (наприклад, морква), деталі можуть забарвитися.

Перед чищенням деталей протріть їх рослинною олією.

#### Акcesуари

(можна купити окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчних білків, десертів.
MQ 20:	Компактний подрібнювач для зелені, цибулі, часнику, чилі, горіхів, і так далі 350 мл.
MQ 40:	Подрібнювач для подрібнення, перемішування і розколювання льоду 1000 мл.
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» для подрібнення, перемішування і нарізання. Функція замісу недоступна у версії Multiquick 5.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Будь ласка не утилізуйте даний прилад разом з побутовими відходами після закінчення терміну його служби. Віднесіть прилад до Сервісного Центру Braun або у відповідний пункт прийому у Вашій країні.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

## Country of origin: Poland

### Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.

Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

## بلد المنشأ: بولندا

### سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

الجاري فقط، ولا تضعه في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف بقية الأجزاء داخل غسالة الأطباق.

### ضمان

نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.

يتمتع هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين.

لا يغطي هذا الضمان: التلف الناتج عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية. للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

يمكنك فصل الحلقات المضادة للانزلاق عن وعائي الفرغ، للتنظيف بشكل أفضل. عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون الأجزاء الملحقة بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها.

### ملحقات الجهاز

(يمكن شراء كل قطعة على حدة، وليست متوفرة في جميع البلدان)

MQ 10:	مضرب لحقق الكريمة، زلال البيض، وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.
MQ 20:	مفرمة مدمجة بسعة 350 مل، لفرم الأعشاب، البصل، الثوم، الفلفل، المكسرات، إلخ.
MQ 40:	مفرمة بسعة 1000 مل، للفرم والخلط والمزج وجرش الثلج.
MQ 70:	ملحق بماكينه المطبخ المدمجة، للفرم والخلط وإعداد الشرائح والقطع. لا تتوفر خاصية العجن مع ملتيكويك 5.

### المفرمتان (انظر الشكل C)

3. ضع الطعام في وعاء الفرم، ثم ضع غطاء المفرمة.
4. قم بتركيب جزء الموتور في الغطاء.
5. اضغط المفتاح (1) أو (2) لتشغيل المفرمة. أثناء عملية الفرم، أمسك جزء الموتور بإحدى يديك، ووعاء الفرم باليد الأخرى.
6. بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، واضغط الأزرار (4) لفصل جزء الموتور.
7. قم بخلع الغطاء.
8. اخلع الشفرة بحذر قبل إخراج الطعام المفروم من وعاء الفرم. ولخلع الشفرة، قم بتدويرها بخفة، ثم اجذبها للخارج.

المفرمتان (8) و(9) مناسبتان تماماً لفرم اللحم، الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، إلخ. استعمل السرعة (II) دائماً لفرم الأطعمة الصلبة (مثل الجبن البارميزان والشوكولاتة). للحصول على أفضل النتائج، انظر الجدول (D).

أقصى مدة لتشغيل المفرمة «hc»: دقيقتان.

لا تقم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، الذرة وغيرها من الحبوب.

### قبل الفرم ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم والجزر.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.
- تأكد دائماً من وضع وعاء الفرم فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (8d و 9d).

تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي العلوي، والتعامل معها بحذر.

1. انزع غطاء الحماية من فوق الشفرة (b) بعناية.

2. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرم واضغطها لأسفل مع لفها، حتى تستقر في موضعها.

### مثال لإحدى الوصفات: البرقوق المجفف

#### بالفانيليا والعسل

(كحشو للفتائر المحلاة أو البانكيك)

ضع 40 جم من العسل السميكة و 40 جم من البرقوق المجفف داخل وعاء المفرمة «hc». قم بتشغيل المفرمة لمدة 4 ثوان باستعمال السرعة (II)، ثم أضف 10 مل من الماء (برائحة الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 1 ثوان.

### تنظيف الجهاز (انظر الشكل B)

نظف جزء الموتور (3) وعلبة تروس المضرب (6a) بقطعة قماش مبللة فقط.

نظف غطاء المفرمة (9a) «ca» تحت الماء

برجاء غسل جميع الأجزاء قبل استعمالها لأول مرة (انظر الشكل B).

## طريقة استعمال الجهاز

### الخلاط اليدوي (انظر الشكل A)

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط جميع أنواع المشروبات والميك شيك.

• قم بتركيب جزء الموتور (3) في عمود الخلاط (5) حتى يستقر في موضعه المحكم.

• ضع الخلاط اليدوي عميقاً داخل وعاء أو دورق، ثم اضغط المفتاح (1) أو (2).  
• بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (4) لفصل جزء الموتور.

عند تشغيل الخلاط اليدوي داخل الوعاء مباشرةً أثناء الطهي، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لتجنب تناثر السائل المغلي (خطر الحروق الناجمة عن السوائل الساخنة).

### وصفة تحضير: المايونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً) بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافيه 1-2 ملعقة شاي خل (15 جرام تقريباً) كمية من الملح والفلفل حسب الرغبة ضعي كافة المكونات السابقة في الوعاء المدرج (في درجة حرارة الغرفة). أدخل

الخلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط علي السرعة القصوي علي نفس الوضعية حتي يمتزج الزيت تماما مع المكونات. حركي الخلاط لأعلي ولأسفل المزيج لضمان إكتمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلطة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (لغمس مثلاً).

### المضرب (انظر الشكل A)

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.  
• قم بتركيب المضرب (6b) في صندوق تروس المضرب (6a). ثم قم بتركيب جزء الموتور (3) في صندوق التروس.  
• ضع المضرب في وعاء عميق، ثم اضغط مفتاح (1) لتشغيله.  
• بعد الاستعمال، اضغط أزرار الفصل لإبعاد جزء الموتور، ثم اجذب المضرب لفصله عن صندوق التروس.

### لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاء متوسط الحجم.
- استعمل السرعة (I) فقط لتشغيل المضرب.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.
- لا تخفق أكثر من 400 مل من الكريمة الباردة (تحتوي على 30% من الدسم على الأقل، وفي 4-8 درجة مئوية).
- لا تخفق أكثر من زلال 4 بيضات.



## عربي

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستخدام هذا الجهاز الجديد من براون.

### قبل الاستعمال


رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. إعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.
- لا يمكن وضع الدورق (7) ولا المفرتين (8 و 9) داخل الميكروويف.

### وصف الجهاز (انظر الصفحة 4)

- 1 مفتاح التشغيل: سرعة (I)
- 2 مفتاح التشغيل: سرعة (II) تيربو
- 3 جزء الموتور
- 4 أضرار الفصل
- 5 عمود الخلاط
- 6 a صندوق تروس المضرب  
b المضرب
- 7 الدورق
- 8 المفرمة «hc»  
a غطاء  
b شفرة  
c وعاء  
d حلقة مضادة للانزلاق
- 9 المفرمة «ca»  
a غطاء (مع ترس)  
b شفرة  
c وعاء  
d حلقة مضادة للانزلاق

### إرشادات هامة:

- رجاء الاحتراس لكون الشفرات حادة جداً. 
- قبل توصيل الجهاز بالمصدر الكهربائي، تأكد من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة على الجهاز.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور (3) أو صندوق تروس المضرب (6a) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال، لتجنب العبث به.



