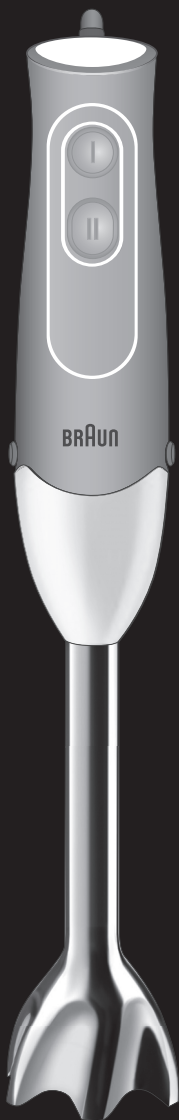


BRAUN

Multiquick 5
Minipimer 5



Type 4165

www.braunhousehold.com

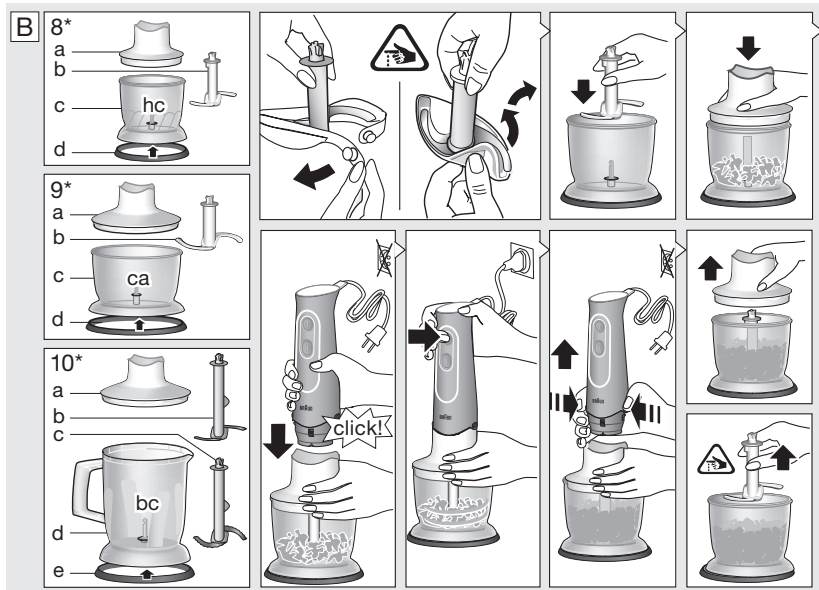
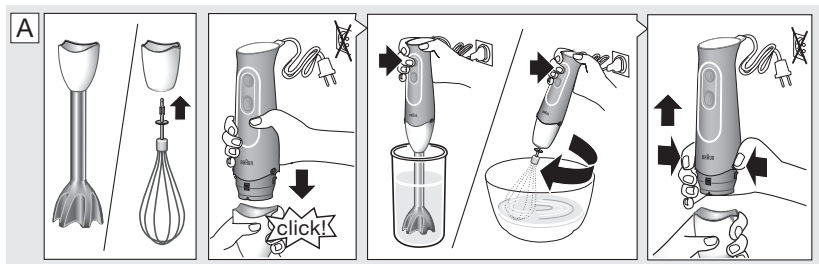
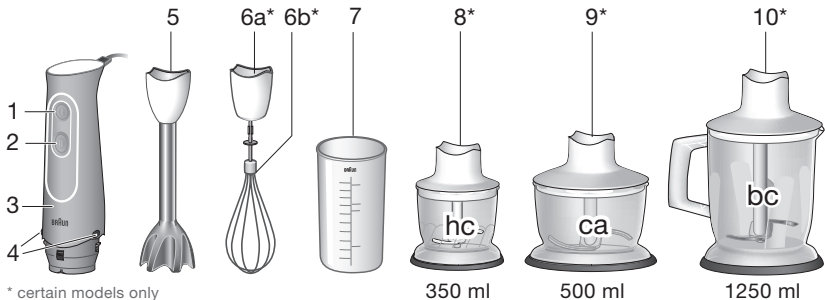
Hand blender

Deutsch	6
English	10
Français	14
Español	18
Português	22
Italiano	26
Nederlands	30
Dansk	34
Norsk	38
Svenska	42
Suomi	46
Polski	50
Český	54
Slovenský	58
Magyar	62
Hrvatski	66
Slovenski	70
Türkçe	74
Română (RO/MD)	77
Ελληνικά	81
Български	85
Қазақ	89
Русский	93
Українська	97
عربي	106

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

5722111874/09.15
MQ 500-505-520-525-535-535 Baby-545 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/KZ/RU/UA/Arab





C											
	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
	max.	350g	200g	30g		150g + 700 ml	250g	30	200g	350g	400g
	sec.	30	20-30	15		60 + 15	15x1	15	10	30	25

D

bc
ca

Русский


Руководство по эксплуатации

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.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.

- Будьте осторожны при заливке горячих жидкостей в кухонную машину или миксер, так как возможен выход пара.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.

Описание и комплектность

- 1 Кнопка пуска: скорость «I»
- 2 Кнопка пуска: скорость «II» (турбо)
- 3 Моторная часть
- 4 Кнопки фиксации
- 5 Рабочая часть блендера
- 6 a Редуктор венчика
- 6 b Венчик
- 7 Мерный стакан
- 8 Измельчитель «hc»
 - a Крышка
 - b Нож
 - c Чаша
 - d Противоскользящая подставка
- 9 Измельчитель «са»
 - a Крышка (с редуктором)
 - b Нож
 - c Чаша
 - d Противоскользящая подставка
- 10 Измельчитель «bc»
 - a Крышка (с редуктором)
 - b Нож
 - c Нож для льда
 - d Чаша
 - e Противоскользящая подложка

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

Как пользоваться прибором

А Ручной блендер

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).

А Венчик

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.

В Измельчители

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 С.

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

- Осторожно снимите защитный чехол с ножа (b).
- Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
- Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
- Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
- Нажмите кнопку пуска (1) или (2) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксации (4), чтобы отсоединить моторную часть.
- Снимите крышку.
- 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«f». Затем добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу) и включите прибор еще на 1 секунду.

Дополнительные возможности измельчителя «bc»

Для измельчения льда пользуйтесь измельчителем «bc» с ножом для льда (10c).

При помощи измельчителя «bc» можно также взбивать коктейли или напитки, замешивать тесто или измельчать лед.

Тесто для блинов:

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г. муки и 2 яйца. На скорости «II» месите тесто до готовности.

Измельчение льда

- Плотно установите нож для льда (10c) на центральный стержень чаши (10d) до полной фиксации.
- В чашу поместите максимум 7 кубиков льда. Закройте крышку, присоедините моторную часть и включите скорость «II».
- После использования отсоедините моторную часть, крышку и нож для льда.
- Удалите из чаши измельченный лед или просто налейте приготовленный напиток прямо в чашу и подавайте к столу.

D Уход

Очищайте моторную часть (3) и редуктор венчика (6a) только влажной тканью. Крышку (9a, 10a) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине. 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, 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 30:	Измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1250 мл для шинковки, смешивания, а также для измельчения льда
MQ 50:	Насадка для приготовления пюре из вареных овощей и картофеля
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

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две

указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года). Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Ручной блендер,
Multiquick 5, Minipimer 5
MQ 545, MQ 535 Baby, MQ 535, MQ 525,
MQ 520, MQ 505, MQ 500
тип 4165

230 Вольт, 50 Герц, 600 Ватт

Изготовлено в Польше для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмБХ
Германия

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

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

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

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

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

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



Ножи очень острые!
Во избежание травм,
пожалуйста, обращайтесь с
ножами с особой осторож-
ностью.

- Пристрій дозволяється використо-
вувати особам з обмеженими
фізичними й сенсорними можли-
востями чи розумовими здіб-
ностями або особам, що не мають
достатнього досвіду та знань, якщо
вони перебувають під наглядом або
отримали інструкції щодо вико-
ристання приладу й усвідомлюють
небезпеку, що може виникнути
через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з
даним приладом.
- Пристрій заборонено використо-
вувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу
та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не
повинні здійснюватися дітьми без
нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте
прилад від мережі перед монта-
жем, демонтажем, чищенням, збе-
ріганням або якщо залишаєте його
без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкодже-
ний, його слід замінити у виробника,

сервісного представника або
аналогічної особи, щоб уникнути
небезпеки.

- Будьте обережні, якщо заливаєте
гарячу рідину в кухонний комбайн
чи блендер, оскільки вона може
вилитися з приладу внаслідок
раптового паротворення.
- Цей пристрій розроблено лише для
побутового використання та для
обробки.
- Деталі пристрою не призначені
для використання у мікрохвильових
пічках.

Опис

- 1 Пускова кнопка: швидкість «I»
- 2 Пускова кнопка: швидкість «II»
(турбо)
- 3 Моторна частина
- 4 Кнопки фіксатора
- 5 Стержень блендера
- 6 а Редуктор вінчика
b Вінчик
- 7 Мірний стакан
- 8 Подрібнювач «hc»
a Кришка
b Ніж
c Чаша подрібнювача
d Кільце для запобігання ковзанню
- 9 Подрібнювач «са»
a Кришка (з механізмом)
b Ніж
c Чаша подрібнювача
d Кільце для запобігання ковзанню
- 10 Подрібнювач «bc»
a Кришка (з механізмом)
b Ніж
c Ніж для льоду
d Чаша
e Кільце для запобігання ковзанню

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

Як використовувати прилад

А Ручний блендер

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 каstrулі під час готування, витягніть каstrулю з духовки для того, щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання).

Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),

1 ціле яйце + 1 яєчний 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).

А Вінчик

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних 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 кнопки 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 яєчних білка.

В Подрібнювачі

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 завжди користуйтеся швидкістю «II». Для досягнення найкращих результатів зверніться до таблиці по експлуатації С. Максимальний час роботи подрібнювача «hc» складає 2 хвилини (великі кількості вологих інгредієнтів) / 30 секунд (сухі або тверді інгредієнти або кількості < 100г / 100 мл). Негайно припиніть обробку, якщо швидкість

мотору знижується та/або виникають сильні вібрації.

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 поводьтеся з ними украй обережно.

- Обережно зніміть запобіжну кришку з ножа (b).
- Розташуйте ніж на штифт в центрі чаші подрібнювача, потім натисніть та поверніть для фіксації.
- Наповніть чашу продуктами і закрийте кришкою.
- До кришки приєднайте електродвигун.
- Для початку роботи подрібнювача натискуйте (1) або (2). Під час роботи тримайте моторну частину однією рукою, а чашу іншою.
- Після використання відключіть прилад від мережі і натисніть кнопки фіксатора (4) для від'єднання електродвигуна.
- Зніміть кришку.
- 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.

Додаткові аспекти застосування подрібнювача «bc»

Для дроблення льоду користуйтеся подрібнювачем «bc» з ножем для льоду (10c).

За допомогою подрібнювача «bc» можна також виготовляти коктейлі або напої, збивати тісто, а також дробити лід.

Збивання тіста для млинців

Залийте 375 мл молока в чашу, додайте 250 г борошна і 2 яйця. На швидкості «II» збийте тісто до готовності.

Дроблення льоду

- Щільно встановіть ніж для льоду (10c) на штифт в центрі чаші (10d) до фіксації.
- В чашу засипте до 7 кубиків льоду. Закрийте кришку, приєднайте електродвигун та переробіть на швидкості «II».
- Після використання від'єднайте електродвигун, кришку та ніж для льоду.
- Висипте роздроблений лід або просто залийте напій в чашу та подайте на стіл.

D Чищення

Очищайте моторну частину (3) і редуктор вінчика (6a) лише за допомогою вологої ганчірки.

Кришку (9a, 10a) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.

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.

Аксесуари

(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 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	Подрібнювач для подрібнення, перемішування і розколювання льоду 1250 мл.
MQ 50:	Насадка для пюре для перетирання варених овочів та картоплі
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 فيشير إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 - تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

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.

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

لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم 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.

يمكن أن يتغير لون الأجزاء الملحقة بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها. وعاء

ملحقات الجهاز

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

MQ 10:	مضرب لخفق الكريمة، زلال البيض، وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.
MQ 20:	مفرمة مدمجة بسعة 350 مل، لفرم الأعشاب، البصل، الثوم، الفلفل، المكسرات، إلخ.
MQ 30:	مفرمة 500 مللي لفرم الجزر واللحم والبصل الخ
MQ 40:	مفرمة بسعة 1250 مل، للفرم والخلط والمزج وجرش الثلج.
MQ 50:	ملحق هرس لهرس الخضروات والبطاطس
MQ 70:	ملحق بماكينه المطبخ المدمجة، للفرم والخلط وإعداد الشرائح والقطع. لا تتوفر خاصية العجن مع ملتيكويك 5.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

الأخرى.

- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، واضغط الأزرار (4) لفصل جزء الموتور.
- قم بخلع الغطاء.
- اخلع الشفرة بحذر قبل إخراج الطعام المفروم من وعاء الفرم. ولخلع الشفرة، قم بتدويرها بخفة، ثم اجذبها للخارج.

مثال لإحدى الوصفات: البرقوق المحفف

بالفانيليا والعسل

(كحشو للفتائر المحلاة أو البانكيك)

- ضع 40 جم من العسل السميك و 40 جم من البرقوق المحفف 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.

أضف 250 جم من الدقيق، وأخيراً بيضتين. قم بتشغيل الجهاز باستعمال السرعة (III)، واخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

جرش مكعبات الثلج

- ضع شفرة الثلج (10c) داخل الفتحة المركزية لوعاء المفرمة (10d)، واضغطه جيداً لأسفل، حتى يثبت في موضعه.
- ضع حتى 7 من مكعبات الثلج داخل الوعاء. ضع الغطاء، ثم قم بتشغيل جزء الموتور، وتشغيل الجهاز باستعمال السرعة (II).
- بعد الاستعمال، افصل جزء الموتور والغطاء وشفرة الثلج.
- قم بإخراج الثلج المجروش، أو صب المشروب داخل الدورق، لتقديمه على المائدة.

D تنظيف الجهاز

- نظف جزء الموتور (3) وعلبة تروس المضرب (6a) بقطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن تنظيف الأغشية تحت المياه الجارية ولكن لا تنقعها تحت المياه ولا تنظفها في غسالة الأطباق.
- يمكن تنظيف بقية الأجزاء داخل غسالة الأطباق.

يمكنك فصل الحلقات المضادة للانزلاق عن وعائي الفرم، للتنظيف بشكل أفضل. عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر)

تطبيقات إضافية للمفرمة «bc»

لجرش الثلج، يمكنك استعمال المفرمة «bc» مع شفرة الثلج (10c).

مع المفرمة «bc»، يمكنك أيضاً خلط المشروبات والمليك شيك، أو مزج العجين الخفيف، أو جرش مكعبات الثلج.

مزج خليط البانكيك

أولاً صب 375 مل من اللبن داخل الوعاء، ثم

المبلاة \ 30 ثانية (مكوّنات أو كميات جافة أو صلبة > 100 جرام \ 100 مل). يوقف المعالجة فوراً عندما تقل سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية..
لا تقم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، الذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرمة ...

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

تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي العلوي، والتعامل معها بحذر.
• انزع غطاء الحماية من فوق الشفرة
(b) بعناية.

- ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرمة واضغطها لأسفل مع لفها، حتى تستقر في موضعها.
- ضع الطعام في وعاء الفرمة، ثم ضع غطاء المفرمة.
- قم بتركيب جزء الموتور في الغطاء.
- اضغط المفتاح (1) أو (2) لتشغيل

المفرمة. أثناء عملية الفرمة، أمسك جزء الموتور بإحدى يديك، ووعاء الفرمة باليد

- 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 وعاءً 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 ببيضات.

B المفرمتان

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 (C).

أقصى مدة لتشغيل المفرمة «hc»:
دقيقتان (كميات كبيرة من المكوّنات

8 المفرمة «hc»

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

a غطاء

b شفرة

c وعاء

d حلقة مضادة للانزلاق

9 المفرمة «ca»

- 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).

a غطاء (مع ترس)

b شفرة

c وعاء

d حلقة مضادة للانزلاق

10 المفرمة «bc»

- وصفة تحضير: المايونيز
- 250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً) بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافية 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). أدخلي الخلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط علي السرعة القصوي علي نفس الوضعية حتي يمتزج الزيت تماماً مع المكونات. حركي الخلاط لأعلي ولأسفل المزيج لضمان إكتمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلسلة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (للغمس مثلاً).

a غطاء (مع ترس)

b شفرة

c شفرة للثج

d وعاء

e حلقة مضادة للانزلاق

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

طريقة استعمال الجهاز

A الخلاط اليدوي

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

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

A المضرب

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخط عجينة الكيك الإسفنجي وخطات الحلويات سابقة التجهيز.

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

قبل الاستعمال

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

تنبيه:

• الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.



• يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.

• يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
• يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
• يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
• يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.

- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصُّنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب التزام الحذر عند صب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلط، حيث أنه قد يندفع لخارج الجهاز نتيجة انبعاث البخار بشكل مفاجئ.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.

وصف الجهاز

- 1 مفتاح التشغيل: سرعة (I)
- 2 مفتاح التشغيل: سرعة (II) تيربو
- 3 جزء الموتور
- 4 أزرار الفصل
- 5 عمود الخلط
- 6 a صندوق تروس المضرب
- b المضرب
- 7 الدورق

