

BRAUN

Multiquick / Minipimer



www.braunhousehold.com

MQ 50
Hand blender
accessory

Deutsch	4
English	6
Français	9
Español	12
Português	14
Italiano	16
Nederlands	18
Dansk	20
Norsk	22
Svenska	24
Suomi	26
Polski	28
Český	31
Slovenský	33
Magyar	35
Hrvatski	37
Slovenski	39
Türkçe	41
Ελληνικά	44
Қазақ	47
Русский	50
Українська	53
عربي	58

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

5722111104/03.15 MQ 50 INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/
SK/HU/HR/SI/TR/GR/KZ/RU/UA/Arab





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.

Stampfer MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Typ 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Typ 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Typ 4199)
Multiquick/Minipimer 9 schnurlos (Typ 4130)

In Kombination mit Ihrem Multiquick/Minipimer Motorteil (nicht inkludiert): der Stampfer kann zum Stampfen von weich gekochtem Gemüse und Früchten wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfeln benutzt werden.

Beschreibung

- 1 Getriebeteil
- 2 Pürierschaft
- 3 Stampfereinsatz

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

Anwendung des Stampfers

Keine harten oder ungekochten Lebensmittel verarbeiten, das Gerät könnte dadurch beschädigt werden. Entfernen Sie harte Bestandteile wie Schalen, Kerne und Stiele, dann kochen und abgießen.

- a Getriebeteil (1) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (2) befestigen.
- b Den Stampfer umdrehen, den Stampfereinsatz (3) auf den Zapfen in der Mitte setzen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen. (Wenn das Getriebeteil nicht montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- c Das Motorteil am Stampfer anbringen und drücken bis es einrastet. Schließen Sie das Gerät an.
- d Halten Sie den Stampfer in einen Topf, Schüssel, o.ä. und schalten Sie das Gerät an. Bewegen Sie den Stampfer auf und ab bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.
- e Nach Gebrauch Stecker ziehen. Durch drehen im Uhrzeigersinn nehmen Sie den Stampfereinsatz (3) ab.
- f Die Entriegelungstasten drücken, um den Stampfer abzunehmen. Entfernen Sie das Getriebeteil (1) vom Schaft (2) indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

4

Rezeptbeispiel: Kartoffelpüree

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (Typ 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (Typ 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (Typ 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 schnurlos (Typ 4130)
Füllen Sie 1 kg gekochte Kartoffeln in eine Schüssel	Füllen Sie 1 kg gekochte Kartoffeln in eine Schüssel	Füllen Sie 1 kg gekochte Kartoffeln in eine Schüssel	Füllen Sie 1 kg gekochte Kartoffeln in eine Schüssel
Pürieren Sie 30 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 21	Pürieren Sie 30 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 1	Pürieren Sie 30 Sekunden (Regler $\frac{3}{4}$ eindrücken)	Pürieren Sie 30 Sekunden
Fügen Sie 200 ml warme Milch hinzu	Fügen Sie 200 ml warme Milch hinzu	Fügen Sie 200 ml warme Milch hinzu	Fügen Sie 200 ml warme Milch hinzu
Pürieren Sie ca. 30 Sekunden weiter	Pürieren Sie ca. 30 Sekunden weiter	Pürieren Sie ca. 30 Sekunden weiter	Pürieren Sie ca. 30 Sekunden weiter

Für beste Ergebnisse

- Niemals den Stampfer in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte benutzen.
- Den Topf immer von der Herdplatte nehmen und leicht abkühlen lassen.
- Den Stampfer vor oder nach Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes abklopfen. Verwenden Sie einen Spatel, um Speisereste abzuschaben.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Halten Sie den Stampfer nach der Zugabe von Flüssigkeit in der zu verarbeitenden Speise, um Spritzer zu vermeiden.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten abkühlen, bevor Sie damit weiter arbeiten.

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker und schalten das Gerät vor der Reinigung aus. Getriebeteil (1) nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Lassen Sie das Getriebeteil nicht nass werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Wenn sich angetrocknete Lebensmittelreste auf dem Stampfer befinden, Stampferinsatz entfernen und diesen sowie den unteren Teil des Stampfers in warmem Wasser gründlich reinigen.

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

Änderungen vorbehalten.

English

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.

Puree accessory MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (type 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)
Multiquick/Minipimer 9 cordless (type 4130)

In combination with your Multiquick/Minipimer motor part (not included): the puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Description

- 1 Gearbox
- 2 Puree shaft
- 3 Paddle

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

How to use the puree accessory

Don't mash hard or uncooked food; you may damage the unit. Remove hard parts such as peel, stones and stems, then cook and drain.

- a Fit the gear box (1) to the shaft (2) by turning in a clockwise direction.
- b Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (3) over the central hub and turn anti-clockwise to locate. (If the gear box isn't fitted then the paddle doesn't secure in place).
- c Fit the motor part to the puree accessory and push to lock. Plug in.
- d Place the puree accessory in the saucepan or bowl etc., and switch on the appliance. Move the puree accessory in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
- e After use unplug the appliance. Remove the paddle (3) by turning clockwise.
- f Press the release buttons to remove the puree accessory. Detach the gear box (1) from the puree shaft (2) by turning counter-clockwise.

6

Recipe example: Mashed potatoes

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (type 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (type 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (type 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 cordless (type 4130)
Put 1 kg cooked potatoes in a bowl	Put 1 kg cooked potatoes in a bowl	Put 1 kg cooked potatoes in a bowl	Put 1 kg cooked potatoes in a bowl
Mash 30 s with speed 21	Mash 30 s with speed 1	Mash 30 s ($\frac{3}{4}$ way pressure on the switch)	Mash 30 s
Add 200 ml warm milk	Add 200 ml warm milk	Add 200 ml warm milk	Add 200 ml warm milk
Resume mashing for about 30s	Resume mashing for about 30s	Resume mashing for about 30s	Resume mashing for about 30s

For best results

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after using. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.
- To avoid splashing after having added liquid, keep the puree accessory in the food during preparation.
- Do not process more than 1 batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

Cleaning

Always switch off and unplug before cleaning. Wipe the gear box (1) with a slightly damp cloth only. Don't allow the gear box to get wet. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

If food has been allowed to dry onto the puree accessory, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the puree accessory shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.

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

Subject to change without notice.

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.
Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

Accessoire à purée MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Type 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)
Multiquick/Minipimer 9 sans fil (Type 4130)

Combiné avec votre bloc moteur Multiquick/Minipimer (non inclu) : le broyeur peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que des pommes de terre, des patates douces, des tomates, des prunes et des pommes.

Description

- 1 Boîte à engrenages
- 2 Manche à purée
- 2 Palette

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

Comment utiliser l'accessoire à purée

N'écrasez jamais des aliments durs ou crus car vous pourriez endommager l'appareil. Retirez les parties dures telles que la peau, les noyaux et tiges, puis cuisez et égouttez.

- a Assemblez la boîte à engrenages (1) et le manche (2) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- b Retournez l'accessoire à purée, installez la palette (3) sur le moyeu central et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. (Si la boîte à engrenages n'est pas installée, alors la palette n'est pas fixée.)
- c Assemblez l'organe moteur et l'accessoire à purée et appuyez pour les enclencher. Branchez l'appareil.
- d Placez l'accessoire à purée dans une casserole, un bol ou un autre récipient du même type et mettez l'appareil en marche. Déplacez l'accessoire à purée vers le haut et vers le bas tout au long de l'opération de mélange jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- e Débrancher l'appareil après chaque utilisation. Retirer la palette (3) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- f Appuyer sur les boutons de dégagement pour retirer l'accessoire presse-purée. Détacher le boîtier moteur (1) du pied presse-purée (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Exemple de recette : purée de pommes de terre

Multiquick/ Minipimer 5 Vario (Type 4191)	Multiquick/ Minipimer 5 (Type 4165)	Multiquick/ Minipimer 7 (Type 4199)	Multiquick/ Minipimer 9 sans fil (Type 4130)
Versez 1 kg de pommes de terre cuites dans un récipient	Versez 1 kg de pommes de terre cuites dans un récipient	Versez 1 kg de pommes de terre cuites dans un récipient	Versez 1 kg de pommes de terre cuites dans un récipient
Écrasez pendant 30 s à la vitesse 21	Écrasez pendant 30 s à la vitesse 1	Écrasez pendant 30 s (Mettre le régulateur de pression sur la position $\frac{3}{4}$)	Écrasez pendant 30 s
Ajoutez 200 ml de lait chaud	Ajoutez 200 ml de lait chaud	Ajoutez 200 ml de lait chaud	Ajoutez 200 ml de lait chaud
Écrasez à nouveau pendant environ 30 s	Écrasez à nouveau pendant environ 30 s	Écrasez à nouveau pendant environ 30 s	Écrasez à nouveau pendant environ 30 s

Pour de meilleurs résultats

- N'utilisez jamais l'accessoire à purée dans une casserole au-dessus d'une source de chaleur directe.
- Retirez toujours la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir un peu.
- Évitez que l'accessoire à purée ne tape sur le côté du récipient de cuisson pendant ou après l'utilisation. Utilisez une spatule pour enlever les restes d'aliments en raclant.
- Pour obtenir des résultats parfaits lorsque vous écrasez, ne remplissez jamais une casserole (ou un autre récipient du même type) au-dessus de la moitié avec des aliments.
- Afin d'éviter toute éclaboussure après avoir ajouté un liquide, garder l'accessoire presse-purée dans la nourriture pendant la préparation.
- Ne préparez pas plus d'1 lot sans interruption.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la préparation.

Nettoyage

Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant tout nettoyage. Essuyer le boîtier moteur (1) à l'aide d'un chiffon légèrement humide seulement. Ne pas permettre que le boîtier moteur devienne mouillé. Toutes les autres parties de l'appareil peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle.

Si des aliments ont séché sur l'accessoire à purée, retirez la palette. Laissez tremper la palette et la partie inférieure du manche de l'accessoire à purée dans de l'eau chaude afin de ramollir ces restes d'aliments, puis lavez soigneusement.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Sujet à modification sans préavis.

Español

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nueva batidora Braun.

Antes de usar

Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de usar la batidora.

Accesorio para puré MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Modelo 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Modelo 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Modelo 4199)
Multiquick/Minipimer 9 sin cables (Modelo 4130)

En combinación con el cuerpo del motor de su Multiquick/Minipimer (no incluido): el majador puede utilizarse para triturar verduras y frutas cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Descripción

- 1 Parte superior
- 2 Brazo para puré
- 3 Paleta

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

Cómo utilizar el accesorio para puré

No triture alimentos crudos o duros, ya que de hacerlo puede dañarse la unidad. Quiteles las partes duras, como la piel, los huesos y los tallos. Entonces cuézalos y escúrralos.

- a Encaje la parte superior (1) en el brazo (2) girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- b Dé la vuelta al accesorio para puré y encaje la paleta (3) en el núcleo central. Gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para ubicarla. (Si la parte superior no está bien encajada, la paleta no puede fijarse en su posición.)
- c Coloque el cuerpo motor en el accesorio para puré y presione para asegurarlo. Enchúfelo.
- d Coloque el accesorio para puré en el cazo o el recipiente en cuestión y encienda el dispositivo. Mueva el accesorio para puré hacia arriba y hacia abajo por toda la mezcla hasta obtener el resultado deseado.
- e Después de usar el aparato, desenchúfelo. Quite la pala (3) girándola en sentido horario.
- f Presione los botones de liberación para quitar el accesorio de puré. Desprenda la caja de engranajes (1) del eje de puré (2) girándola en sentido antihorario.

Ejemplo de receta: Puré de patatas

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Modelo 4191)	Multiquick/Minipimer 5 (Modelo 4165)	Multiquick/Minipimer 7 (Modelo 4199)	Multiquick/Minipimer 9 sin cables (Modelo 4130)
Introduzca 1 kg de patatas cocidas en un recipiente	Introduzca 1 kg de patatas cocidas en un recipiente	Introduzca 1 kg de patatas cocidas en un recipiente	Introduzca 1 kg de patatas cocidas en un recipiente
Triture durante 30 s a la velocidad 21	Triture durante 30 s a la velocidad 1	Triture durante 30 s (Oprima el interruptor $\frac{3}{4}$ partes)	Triture durante 30 s
Añada 200 ml de leche caliente	Añada 200 ml de leche caliente	Añada 200 ml de leche caliente	Añada 200 ml de leche caliente
Triture durante otros 30 s	Triture durante otros 30 s	Triture durante otros 30 s	Triture durante otros 30 s

Consejos para obtener mejores resultados

- No utilice nunca el accesorio para puré en un cazo sobre calor directo.
- Retire siempre el cazo del calor y déjelo enfriar ligeramente.
- No golpetee el accesorio para puré por el lado del recipiente de cocina durante su uso ni después de este. Extraiga el exceso de alimentos raspando con una espátula.
- Para obtener un resultado óptimo, no introduzca nunca en el cazo o el recipiente en cuestión una cantidad de alimentos que exceda la mitad de la capacidad de llenado del mismo.
- Para evitar salpicaduras después de haber añadido líquido, conserve el accesorio de puré en el alimento durante su preparación.
- No procese más de 1 dosis sin interrupción.
- Antes de seguir procesando, deje que se enfríe el dispositivo durante 4 minutos.

Limpieza

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Limpie la caja de engranajes (1) únicamente con un paño ligeramente húmedo. No permita que se moje la caja de engranajes. Todas las demás piezas se pueden limpiar en un lavavajillas.

Si se han dejado secar los alimentos dentro del accesorio para puré, extraiga la paleta. Ponga a remojar en agua caliente la paleta y la parte inferior del brazo del accesorio para puré para que se reblandezcan los restos y entonces lávelos en profundidad. Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Português

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.

Acessório para puré MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Type 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)
Multiquick/Minipimer 9 cordless (Type 4130)

Em combinação com o corpo do motor da sua varinha Braun Multiquick/Minipimer (não incluído): o triturador pode ser utilizado para triturar frutas e legumes cozidos como batatas, batatas doces, tomates, ameixas e maçãs.

Descrição

- 1 Mecanismo de velocidades
- 2 Eixo para puré
- 3 Palheta

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

Como utilizar o acessório para puré

Não triture alimentos duros ou não cozinhados; pode danificar a unidade. Remova as partes duras como a casca, os caroços e os pés, de seguida cozinhe e escorra.

- a Encaixe o mecanismo de velocidades (1) no eixo (2) rodando para a direita.
- b Vire o acessório para puré ao contrário e encaixe a palheta (3) sobre o ponto central e rode para a esquerda para posicionar. (Se o mecanismo de velocidades não ficar encaixado, a palheta não fica bem segura.)
- c Encaixe a peça do motor no acessório para puré e empurre para bloquear. Ligue a ficha à eletricidade.
- d Coloque o acessório para puré na panela ou recipiente, etc., e ligue o aparelho. Movimente o acessório para puré para cima e para baixo por toda a mistura até alcançar o resultado desejado.
- e Desligue o cabo de alimentação da tomada após utilizar o dispositivo. Remova a pá (3), rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- f Prima os botões de desbloqueio para remover o acessório para puré. Desligue a caixa de velocidades (1) da haste para puré (2), rodando-a no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.

Exemplo de receita: puré de batatas

Multiquick/Mini-pimer 5 Varío (Type 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (Type 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (Type 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 cordless (Type 4130)
Coloque 1 kg de batatas cozidas num recipiente	Coloque 1 kg de batatas cozidas num recipiente	Coloque 1 kg de batatas cozidas num recipiente	Coloque 1 kg de batatas cozidas num recipiente
Reduza-as a puré durante 30 s com a velocidade 21	Reduza-as a puré durante 30 s com a velocidade 1	Reduza-as a puré durante 30 s (Interruptor de pressão de ¾ vias)	Reduza-as a puré durante 30 s
Adicione 200 ml de leite morno	Adicione 200 ml de leite morno	Adicione 200 ml de leite morno	Adicione 200 ml de leite morno
Continue a reduzir a puré durante cerca de 30 s	Continue a reduzir a puré durante cerca de 30 s	Continue a reduzir a puré durante cerca de 30 s	Continue a reduzir a puré durante cerca de 30 s

Dicas para obter óptimos resultados

- Nunca utilize o acessório para puré numa panela sobre calor direto.
- Retire sempre a panela do calor e deixe arrefecer ligeiramente.
- Não toque no acessório para puré no lado do recipiente de cozedura durante ou após a utilização. Use uma espátula para raspar os alimentos em excesso.
- Para melhores resultados ao triturar nunca encha uma panela, etc., mais de metade com alimentos.
- A fim de evitar salpicos depois de acrescentar líquidos, mantenha o acessório para puré na comida durante a preparação.
- Não processe mais do que 1 lote sem interrupção.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 4 minutos antes de continuar a processar.

Limpeza

Antes de limpar o dispositivo, desligue sempre o botão de alimentação e remova o respectivo cabo da tomada. Limpe a caixa de velocidades (1) apenas com um pano suave e ligeiramente humedecido. Não deixe que a caixa de velocidades entre em contacto com água. Todas as restantes partes poderão ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Se os alimentos tiverem secado no acessório para puré, remova a palheta. Molhe a palheta e a base do eixo do acessório para puré em água quente para amolecer e de seguida lave bem.

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Italiano

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.

Accessorio per purè MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Modello 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Modello 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Modello 4199)
Multiquick/Minipimer 9 cordless (Modello 4130)

Con il corpo motore del gambo frullatore Multiquick/Minipimer (non incluso): lo schiacciaverdure può essere usato per schiacciare verdure cotte e frutta come ad esempio patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Descrizione

- 1 Attacco
- 2 Gambo per purè
- 3 Paletta

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

Come utilizzare l'accessorio per purè

Non schiacciare cibo duro o crudo poiché ciò potrebbe danneggiare l'unità. Rimuovere le parti dure come le bucce, i noccioli e i gambi, poi cucinare e scolare.

- a Inserire l'attacco (1) nel gambo (2) ruotandolo in senso orario.
- b Capovolgere l'accessorio per purè e inserire la paletta (3) nel perno centrale, quindi ruotare in senso antiorario per fissarlo. (Se l'attacco non è inserito, la paletta non si blocca in posizione.)
- c Inserire il corpo motore nell'accessorio per purè e spingere per bloccarlo. Collegare la presa di alimentazione.
- d Posizionare l'accessorio per purè nella padella o nella ciotola ecc. e accendere il dispositivo. Muovere l'accessorio per purè all'interno del composto seguendo un movimento verticale fino a raggiungere il risultato desiderato.
- e Scollegare l'apparecchio dopo l'uso. Rimuovere la pala (3) ruotandola in senso orario.
- f Per staccare l'accessorio per il purè premere gli appositi pulsanti. Staccare la scatola degli ingranaggi (1) dall'asta per il purè (2) ruotandola in senso antiorario.

Esempio di ricetta: Purè di patate

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (Modello 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (Modello 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (Modello 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 cordless (Modello 4130)
Mettere 1 kg di patate bollite in una ciotola	Mettere 1 kg di patate bollite in una ciotola	Mettere 1 kg di patate bollite in una ciotola	Mettere 1 kg di patate bollite in una ciotola
Schiacciare per 30 s a velocità 21	Schiacciare per 30 s a velocità 1	Schiacciare per 30 s ($\frac{3}{4}$ di pressione sull'interruttore)	Schiacciare per 30 s
Aggiungere 200 ml di latte caldo	Aggiungere 200 ml di latte caldo	Aggiungere 200 ml di latte caldo	Aggiungere 200 ml di latte caldo
Continuare a schiacciare per 30 s	Continuare a schiacciare per 30 s	Continuare a schiacciare per 30 s	Continuare a schiacciare per 30 s

Per ottenere risultati ottimali

- Non utilizzare l'accessorio per purè in una padella a contatto con la fonte di calore.
- Rimuovere sempre la padella dalla fonte di calore e lasciare raffreddare brevemente.
- Non battere l'accessorio per purè sul lato del recipiente di cottura durante o dopo l'utilizzo. Utilizzare una spatola per raccogliere il cibo in eccesso.
- Per ottenere un risultato ottimale di schiacciamento, non riempire la padella ecc. per più della metà di cibo.
- Per evitare spruzzi dopo l'aggiunta di liquidi, durante la preparazione tenere l'accessorio per il purè immerso nel cibo.
- Non lavorare più di 1 dose senza interruzione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti prima di proseguire con la lavorazione.

Pulizia

Prima di pulire, spegnere sempre e staccare la spina. Passare sulla scatola degli ingranaggi (1) solamente un panno leggermente inumidito. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Se del cibo si è seccato sull'accessorio per purè, rimuovere la paletta. Immergere la paletta e il fondo del gambo dell'accessorio per purè in acqua calda per ammorbidire lo sporco, quindi lavare a fondo.

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

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braunapparaat.

Vóór gebruik

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

Accessoire voor puree MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Type 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Type 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Type 4199)
Multiquick/Minipimer 9 cordless (Type 4130)

In combinatie met uw Multiquick/Minipimer motorische deel (nietmeegeleverd): de stamper kan gebruikt worden voor het stampen van zacht gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, zoete aardappelen, tomaten, pruimen en appels.

Beschrijving

- 1 Schakelbak
- 2 Puree-as
- 3 Spatel

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

Hoe gebruikt u het accessoire voor puree

Stamp geen hard of ongekookt voedsel fijn; u kunt het toestel beschadigen. Verwijder harde delen zoals schillen, pitten en stelen, dan koken en afgieten.

- a Maak de schakelbak (1) vast aan de as (2) door rechtsonder te draaien.
- b Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (3) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de schakelbak niet geplaatst is, zit de spatel niet goed vast.)
- c Bevestig het motordeel aan het accessoire voor puree en duw om vast te maken. Steek de stekker in.
- d Zet het accessoire voor puree in de steelpan, kom enz. en schakel het toestel in. Breng het accessoire voor puree in een op-en-neer beweging door het mengsel tot het gewenste resultaat is bereikt.
- e Trek het toestel na gebruik uit het stopcontact. Verwijder de spatel (3) door met de klok mee te draaien.

- f Druk op de ontgrendelknoppen om de stamper te verwijderen. Haal de tandwielkast (1) van de pureeschacht (2) door tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Receptvoorbeeld: aardappelpuree

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (Type 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (Type 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (Type 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 cordless (Type 4130)
Doe 1 kg gekookte aardappelen in een kom	Doe 1 kg gekookte aardappelen in een kom	Doe 1 kg gekookte aardappelen in een kom	Doe 1 kg gekookte aardappelen in een kom
Stamp gedurende 30 s fijn op snelheid 21	Stamp gedurende 30 s fijn op snelheid 1	Stamp gedurende 30 s (Schakelaar op $\frac{3}{4}$ zetten)	Stamp gedurende 30 s
Voeg 200 ml warme melk toe	Voeg 200 ml warme melk toe	Voeg 200 ml warme melk toe	Voeg 200 ml warme melk toe
Ga verder met fijnstampen gedurende ongeveer 30 s	Ga verder met fijnstampen gedurende ongeveer 30 s	Ga verder met fijnstampen gedurende ongeveer 30 s	Ga verder met fijnstampen gedurende ongeveer 30 s

Tips voor het beste resultaat

- Gebruik het accessoire voor puree nooit in een steelpan over een directe warmtebron.
- Haal de steelpan altijd weg van de warmte en laat licht afkoelen.
- Tik het accessoire voor puree niet aan de zijkant van de kookpot tijdens of na gebruik. Gebruik een spatel om het overtollige voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het fijnstampen mag u een steelpan enz. niet voor meer dan de helft vullen met voedsel.
- Om spatten te voorkomen, houd de stamper in het voedsel nadat vloeistof werd toegevoegd tijdens de bereiding.
- Verwerk niet meer dan 1 partij zonder onderbreking.
- Laat het toestel afkoelen gedurende 4 minuten voordat u verder gaat.

Reinigen

Schakel toestel uit en trek het altijd uit het stopcontact voor u het reinigt. Veeg de tandwielkast (1) alleen schoon met een vochtig doekje. De tandwielkast mag nooit nat worden. Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasmachine.

Indien u voedsel heeft laten drogen op het accessoire voor puree, verwijdert u de spatel. Week de spatel en onderkant van de as van het accessoire voor puree in warm water om te verzachten en spoel dan grondig af.

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

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

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 denne brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

Pure tilbehør MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (model 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (model 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (model 4199)
Multiquick/Minipimer 9 ledningsfri (model 4130)

Kombineret med din Multiquick/Minipimer motorenhed (ikke inkluderet): moseren kan bruges til mosning af kogte grøntsager og frugter som kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

Beskrivelse

- 1 Gearenhed
- 2 Pureaksel
- 3 Ske

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

Sådan bruges puretilbehøret

Undgå at mose hårde eller utilberedte madvarer, du kan skade enheden. Fjern de hårde dele som skal, kerner og stilk, kog, og hæld vandet fra.

- a Monter gearenhed (1) på aksel (2) ved at dreje med uret.
- b Vend puretilbehøret på hovedet og monter ske (3) over navet og drej mod uret for låsning. (Hvis gearenhed ikke er monteret kan skeen ikke låses fast).
- c Anbring motor på puretilbehøret og tryk for låsning. Tilslut stikkontakt.
- d Anbring puretilbehøret i pande eller skål m.m. og tænd apparatet. Bevæg puretilbehøret i en op- og nedgående bevægelse gennem blandingen indtil det ønskede resultat er nået.
- e Efter brug af apparatet tages stikket ud. Fjern spaden (3) ved at dreje med uret.
- f Tryk på udløserknapperne for at fjerne purépresseren. Adskil gearhus (1) og pureringsstav (2) ved at dreje mod uret.

Opskriftseksempel: Kartoffelmos

Multiquick/Minipimer 5 Vario (model 4191)	Multiquick/Minipimer 5 (model 4165)	Multiquick/Minipimer 7 (model 4199)	Multiquick/Minipimer 9 ledningsfri (model 4130)
Anbring 1 kg kogte kartofler i en skål	Anbring 1 kg kogte kartofler i en skål	Anbring 1 kg kogte kartofler i en skål	Anbring 1 kg kogte kartofler i en skål
Mos i 30 sek med hastighed 21	Mos i 30 sek med hastighed 1	Mos i 30 sek (Tryk kontakten $\frac{3}{4}$ ind)	Mos i 30 sek
Tilsæt 200 ml varm mælk	Tilsæt 200 ml varm mælk	Tilsæt 200 ml varm mælk	Tilsæt 200 ml varm mælk
Fortsæt mosning i ca. 30 sek	Fortsæt mosning i ca. 30 sek	Fortsæt mosning i ca. 30 sek	Fortsæt mosning i ca. 30 sek

Tips til at opnå de bedste resultater

- Benyt aldrig puretilbehøret i en pande over direkte varme.
- Fjern altid panden og lad den køle lidt af.
- Bank ikke puretilbehøret mod siden af kogekarret under eller efter brugen. Benyt en spartel til at fjerne madrester.
- For bedste resultater ved mosning må pande m.m. ikke fyldes mere end halvt op med madvarer.
- For at undgå stænk efter påfyldning af væske holdes purépresseren nede i den purerede masse under tilberedningen.
- Undlad at behandle mere end 1 portion uden pause.
- Lad apparatet køle af i 4 minutter inden næste proces.

Rengøring

Sluk altid for apparatet og tag det ud af stikket før rengøring. Tør kun gearkassen af med en let fugtig klud. Gearhuset må ikke blive vådt. Øvrige dele tåler maskinopvask.

Hvis madvarer er indtørret i puretilbehøret fjernes skeen. Opblød skeen og enden af puretilbehørets aksel for at opløse og vask herefter grundigt. Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

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

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Puré tilbehør MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (type 4191)

Multiquick/Minipimer 5 (type 4165)

Multiquick/Minipimer 7 (type 4199)

Multiquick/Minipimer 9 cordless (type 4130)

I kombinasjon med din Multiquick/Minipimer-motordel (ikke inkludert): moseeren kan brukes til å mose kokte grønnsaker og frukt, som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

Beskrivelse

- 1 Girkasse
- 2 Puréskaft
- 3 Skovl

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

Hvordan bruke puré tilbehøret

Ikke mos hard eller ukokt mat, du kan skade enheten. Fjern harde deler, som skall, stener og stilker – kok deretter og sil av vannet.

- a Monter girkassen (1) på akselen (2) ved å dreie den med urviseren.
- b Snu puré tilbehøret på hodet og monter skovlen (3) over det sentrale midtpunktet og skru mot urviserens retning for å finne det. (Hvis girkassen ikke er montert er skovlen ikke sikkert på plass.)
- c Monter motordelen på puré tilbehøret og skyv for å låse fast. Plugg inn.
- d Plasser puré tilbehøret i kasserollen eller bollen osv., og slå på apparatet. Beveg puré tilbehøret i en opp og ned bevegelse gjennom hele blandingen inntil ønsket resultat er oppnådd.
- e Koble fra apparatet etter bruk. Fjern bladet (3) ved å vri med klokken.
- f Trykk på utløserknappene for å fjerne purétilbehøret. Koble gearboksen (1) fra puréakselen (2) ved å vri mot urviseren.

Oppskriftseksempel: Potetstappe

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (type 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (type 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (type 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 cordless (type 4130)
Legg 1 kg kokte poteter i en bolle	Legg 1 kg kokte poteter i en bolle	Legg 1 kg kokte poteter i en bolle	Legg 1 kg kokte poteter i en bolle
Bearbeid i 30 sek på hastighet 21	Bearbeid i 30 sek på hastighet 1	Bearbeid i 30 sek (Bryter $\frac{3}{4}$ inntrykket)	Bearbeid i 30 sek
Tilsett 200 ml varm melk	Tilsett 200 ml varm melk	Tilsett 200 ml varm melk	Tilsett 200 ml varm melk
Fortsett bearbeidingen i ca. 30 sek	Fortsett bearbeidingen i ca. 30 sek	Fortsett bearbeidingen i ca. 30 sek	Fortsett bearbeidingen i ca. 30 sek

Tips til at opnå de bedste resultater

- Bruk aldri puré tilbehør i en kasserolle over direkte varme.
- Ta alltid kasserollen av fra varmen og la den avkjøles litt.
- Ikke trykk på puré tilbehøret på siden av kokebeholderen under eller etter bruk. Bruk en slikkepotte til å skrape bort overflødig mat.
- For best mulige resultater må du aldri fylle en kasserolle osv. mer enn halvfull med mat når du skal mose.
- Hold purétilbehøret i maten under tilberedningen, for å unngå sprut, etter å ha tilført væske.
- Ikke bearbeid mer enn 1 porsjon uten avbrudd.
- La utstyret kjøle eg ned i 4 minutter før du begynner å bearbeide en ny porsjon.

Rengjøring

Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten før rengjøring. Gearboksen (1) tørkes kun av med en fuktig klut. Ikke la gearboksen bli våt. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Fjern skovlen dersom mat har tørket på puré tilbehøret. Bløtlegg skovlen og den nedre delen av puré tilbehør skaffet i varmt vann for å mykgjøre det og vask det så grundig. 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.

Kan endres uten varsel.

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.

Puré-tillbehör MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)
Multiquick/Minipimer 9 kabelfri (typ 4130)

I kombination med din Multiquick/ Minipimer motorenhet (medföljer ej): purépressen kan användas för att mosa mjukkockta grönsaker och frukt som potatis, sötpotatis, tomater, plommon och äpplen.

Beskrivning

- 1 Växellåda
- 2 Puré-skaft
- 3 Degspade

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

Hur man använder puré-tillbehöret

Mosa inte hård eller okokt mat, annars kan du skada hela enheten. Ta bort hårda delar som skal, kärnor och stjälgar, koka sedan och håll av vattnet.

- a Fäst växellådan (1) på skaftet (2) genom att vrida den medurs.
- b Vrid puré-tillbehöret upp och ner och fäst degspaden (3) på navet i mitten och vrid det moturs så att det sitter fast. (Om växellådan inte är fastsatt sitter inte heller degspaden ordentligt).
- c Fäst motordelen på puré-tillbehöret och tryck för att låsa. Koppla in.
- d Placera puré-tillbehöret i kastrullen eller skålen etc. och sätt på maskinen. Rör puré-tillbehöret upp och ner genom hela blandningen tills du uppnår önskat resultat.
- e Efter användning, koppla ur apparaten. Ta bort paddeln (3) genom att vrida medurs.
- f Tryck på frigöringsknappen för att ta bort puré-tillbehöret. Koppla bort växellådan (1) från puréaxeln (2) genom att vrida moturs.

Receptexempel: potatismos

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (Type 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (Type 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (Type 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 kabelfri (Type 4130)
Lägg 1 kg kokt potatis i en skål	Lägg 1 kg kokt potatis i en skål	Lägg 1 kg kokt potatis i en skål	Lägg 1 kg kokt potatis i en skål
Mosa i 30 sek med hastighet 21	Mosa i 30 sek med hastighet 1	Mosa i 30 sek (Tryck ned omkopplaren $\frac{3}{4}$ väg)	Mosa i 30 sek
Tillsätt 200 ml varm mjölk	Tillsätt 200 ml varm mjölk	Tillsätt 200 ml varm mjölk	Tillsätt 200 ml varm mjölk
Fortsätt att mosa ca 30 sek	Fortsätt att mosa ca 30 sek	Fortsätt att mosa ca 30 sek	Fortsätt att mosa ca 30 sek

För bästa resultat

- Använd aldrig puré-tillbehör i en kastrull ovanpå direkt värme.
- Ta alltid bort kastrullen från den varma spisen och låt den kyla ned något.
- Knacka inte med puré-tillbehöret på sidan av kokkärlet under och efter användning. Använd en degskrapa för att skrapa bort kvarvarande mat.
- Om du vill nå bästa resultat när du mosar, fyll aldrig en kastrull eller liknande mer än hälften med mat.
- För att undvika stänk efter att ha lagt till vätska, håll purétillbehöret i maten under beredning.
- Bearbeta inte mer än 1 portion utan avbrott.
- Låt apparaten kyla ned i 4 minuter innan du fortsätter tillagningen.

Rengöring

Stäng alltid av och koppla bort innan rengöring. Torka växellådan (1) enbart med en lätt fuktad trasa. Låt inte växellådan bli våt. Alla övriga delar kan diskas i diskmaskin.

Om kvarvarande mat har torkat fast på puré-tillbehöret skall du lossa degspaden.

Doppa degspaden och botten av puré-skaftet i varmt vatten för att mjuka upp kvarvarande rester och diska dem sedan grundligt.

Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Suomi

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

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Soseutuslisävaruste MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (tyyppi 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (tyyppi 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (tyyppi 4199)
johdoton Multiquick/Minipimer 9 (tyyppi 4130)

Yhdessä Multiquick/Minipimer – moottoriosan (ei sisälly pakkaukseen): survimella voidaan survoa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenia.

Kuvaus

- 1 Käyttöpyörästön kotelo
- 2 Soseutusakseli
- 3 Sekoitusterä

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

Soseutuslisävarusteen käyttö

Älä soseuta kovaa tai keittämätöntä ruokaa; laite saattaa vioittua. Poista kovat osat, kuten kuoret, siemenet ja idut, keitä ja valuta vesi pois.

- a Sovita käyttöpyörästön kotelo (1) akseliin (2) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- b Käännä soseutuslisävaruste ylösalaisin ja laita sekoitusterä (3) keskinavan päälle ja kierrä vastapäivään. (Jos käyttöpyörästön koteloa ei käytetä, sekoitusterä ei kiinnity paikoilleen.)
- c Sovita moottoriosan soseutuslisävarusteeseen ja lukitse painamalla. Kytke pistorasiaan.
- d Aseta soseutuslisävaruste kasariin, kulhoon tms. ja kytke laite päälle. Liikuttela soseutuslisävarustetta ylös ja alas sekoittaaksesi läpikotaisin, kunnes tulos on toivotunlainen.
- e Irrota pistoke seinästä käytön jälkeen. Poista lasta (3) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- f Paina vapautuspainikkeita poistaaksesi soseutuslisälaitteen. Irrota vaihteisto (1) soseutusakselista (2) kääntämällä vastapäivään.

Esimerkkiresepti: Perunamuusi

Multiquick/Minipimer 5 Vario (tyyppi 4191)	Multiquick/Minipimer 5 (tyyppi 4165)	Multiquick/Minipimer 7 (tyyppi 4199)	johdoton Multiquick/Minipimer 9 (tyyppi 4130)
Laita kulhoon 1 kg keitettyjä perunoita	Laita kulhoon 1 kg keitettyjä perunoita	Laita kulhoon 1 kg keitettyjä perunoita	Laita kulhoon 1 kg keitettyjä perunoita
Muusaa 30 s nopeudella 21	Muusaa 30 s nopeudella 1	Muusaa 30 s (¾ painetta kytkimeen)	Muusaa 30 s
Lisää 200 ml lämmintä maitoa	Lisää 200 ml lämmintä maitoa	Lisää 200 ml lämmintä maitoa	Lisää 200 ml lämmintä maitoa
Jatka muusaamista noin 30 s	Jatka muusaamista noin 30 s	Jatka muusaamista noin 30 s	Jatka muusaamista noin 30 s

Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Älä koskaan käytä soseutuslisävarustetta kasarissa suoraan lämmönlähteen päällä.
- Ota kasari aina liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Älä naputa soseutuslisävarustetta keittoastian kylkeen käytön aikana tai sen jälkeen. Kaavi jäännösruooka pois lastalla.
- Parhaat soseutustulokset saadaan, kun kasaria tms. ei täytetä ruoalla yli puolenvälin.
- Pidä soseutuslisälaite ruuan sisällä ruuan valmistuksen aikana, jotta vältyt roiskumiselta nesteiden lisäämisen jälkeen.
- Älä prosessoi useampaa kuin 1 erän keskeytyksettä.
- Anna laitteen jäähtyä 4 minuuttia, ennen kuin jatkat prosessointia.

Puhdistus

Katkaise aina laitteen virta ja irrota pistoke seinästä ennen puhdistusta. Pyyhi vaihteisto (1) hieman kostealla liinalla. Älä anna vaihdelaatikon kastua. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Jos ruoka on päässyt kuivumaan soseutuslisävarusteeseen, irrota sekoitusterä. Liota sekoitusterää ja soseutuslisävarusteen akselin alaosaa lämpimässä vedessä pehmentääksesi ja pese huolella. Laitteen muoviosat voivat värjäytyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

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 należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Końcówka do przecierania MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)
bezprowadowy Multiquick/Minipimer 9 (typ 4130)

W połączeniu z częścią z silnikiem elektrycznym Multiquick (nie wchodzi w skład zestawu): ubijak służy do ubijania gotowanych warzyw i owoców, np. ziemniaków zwykłych i słodkich, pomidorów, śliwek oraz jabłek.

Opis

- 1 Przekładnia
- 2 Drażek do przecierania
- 3 Łopatka

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

Jak używać końcówki do przecierania

Nie wolno miksować twardych ani nieugotowanych produktów, ponieważ można w ten sposób uszkodzić urządzenie. Usunąć twarde części, takie jak oberki, kamienie i łydgy, a następnie ugotować i odcedzić.

- a Zamocować przekładnię (1) na drażku (2), obracając ją w prawo.
- b Obrócić końcówkę do przecierania do góry i nałożyć łopatkę (3) na środkową piastę. Przekręcić ją w lewo, aby znalazła się we właściwym miejscu. (Jeśli przekładnia nie jest zamocowana, łopatki nie da się zablokować w odpowiedniej pozycji.)
- c Zamocować część z silnikiem do końcówki do przecierania i popchnąć ją, aby zablokowała się we właściwym miejscu. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- d Umieścić końcówkę do przecierania nad rondlem, miską itp. i włączyć urządzenie. Poruszać końcówką do przecierania w górę i w dół w całej objętości miksowanej potrawy aż do osiągnięcia pożądaných efektów.

- e Po zakończeniu korzystania, wtyczkę kabla zasilającego należy wyciągnąć z gniazdka sieciowego. Przystawkę rozdrabniającą (3) zdemontować, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- f Aby zdjąć przystawkę do puree należy nacisnąć przycisk zwalniający. Przekładnię (1) należy zdemontować z wałka przystawki do puree (2) obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Przykładowy przepis: Ziemniaki purée

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (typ 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (typ 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (typ 4199)	bezprowodowy Multiquick/Mini-pimer 9 (typ 4130)
Włóż 1 kg ugotowanych ziemniaków do miski	Włóż 1 kg ugotowanych ziemniaków do miski	Włóż 1 kg ugotowanych ziemniaków do miski	Włóż 1 kg ugotowanych ziemniaków do miski
Rozgniataj przez 30 sekund na prędkości 21	Rozgniataj przez 30 sekund na prędkości 1	Rozgniataj przez 30 sekund (Nacisnąć regulator $\frac{3}{4}$ drogowy)	Rozgniataj przez 30 sekund
Dodaj 200 ml ciepłego mleka	Dodaj 200 ml ciepłego mleka	Dodaj 200 ml ciepłego mleka	Dodaj 200 ml ciepłego mleka
Kontynuuj rozcieranie przez około 30 sekund	Kontynuuj rozcieranie przez około 30 sekund	Kontynuuj rozcieranie przez około 30 sekund	Kontynuuj rozcieranie przez około 30 sekund

Jak uzyskać najlepsze rezultaty

- Końcówki do przecierania nie wolno używać w rondlu stojącym na palniku kuchenki.
- Rondel należy zawsze zdjąć z ognia i lekko ostudzić.
- Podczas używania ani po użyciu nie wolno uderzać końcówką do przecierania o krawędź naczynia do gotowania. Resztki potrawy należy zeszkrobywać ze ścianek naczynia szpatułką.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, miksowana potrawa powinna zajmować najwyżej połowę objętości rondla itp.
- W celu uniknięcia rozprysków po dodaniu cieczy, w czasie przygotowywania żywności przystawka do puree powinna być przez cały czas przykryta przetwarzanymi warzywami.
- Nie przetwarzaj więcej niż 1 porcji bez przerwy.
- Pozwól, by urządzenie ostygło przez 4 minuty, zanim będziesz kontynuować przetwarzanie.

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, zawsze należy je wpierw wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego. Przekładnię (1) należy

jedynie wytrzeć lekko zwilżoną ściereczką. Nie wolno pozwolić, aby do przekładni dostała się wilgoć. Wszystkie pozostałe części mogą zostać umyte w zmywarce do naczyń.

Jeśli na końcówce do przecierania zaschły resztki jedzenia, zdjąć łożatkę. Odmoczyć łożatkę i dolną część drążka końcówki do przecierania w ciepłej wodzie a potem dokładnie umyć.

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

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

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.

Příslušenství na pyrě MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (typ 4191)

Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)

Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)

Multiquick/Minipimer 9 bezdrátový (typ 4130)

V kombinaci s motorovou částí Multiquick (není součástí): rozmačkávací lžička lze použít k rozmačkávání vařené zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Popis

- 1 Převodovka
- 2 Hřídel na pyrě
- 3 Lopatka

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

Jak používat příslušenství na pyrě

Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvařené potraviny; můžete poškodit přístroj. Odstraňte tvrdé části jako slupku, pecky a stonky, poté uvařte a slijte.

- a Připevněte převodovku (1) k hřídeli (2) otáčením ve směru hodinových ručiček.
- b Otočte příslušenství na pyrě spodní částí nahoru a připevněte lopatku (3) přes středový náboj a otočte jí proti směru hodinových ručiček. (Není-li připevněná převodovka, není lopatka bezpečně připevněná).
- c Připevněte díl motoru k příslušenství na pyrě a stlačte jej pro zajištění. Zapojte zástrčku.
- d Umístěte příslušenství na pyrě do hrnce nebo misky atd. a zapněte přístroj. Pohybuje během mixování příslušenstvím na pyrě nahoru a dolů, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků.
- e Po použití vytáhněte přívod ze zásuvky. Lopatku (3) vyjměte otočením doprava.
- f K uvolnění příslušenství pro přípravu kaše stiskněte uvolňovací tlačítko. Ze hřídele pro přípravu kaše odpojte převodovku (1) otočením doleva.

Příklad receptu: Bramborová kaše

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (typ 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (typ 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (typ 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 bezdrátový (typ 4130)
Vložte 1 kg vařených brambor do nádoby	Vložte 1 kg vařených brambor do nádoby	Vložte 1 kg vařených brambor do nádoby	Vložte 1 kg vařených brambor do nádoby
Mixujte 30 s rychlostí 21	Mixujte 30 s rychlostí 1	Mixujte 30 s (Stiskněte spínač ze tří čtvrtin)	Mixujte 30 s
Přidejte 200 ml teplého mléka	Přidejte 200 ml teplého mléka	Přidejte 200 ml teplého mléka	Přidejte 200 ml teplého mléka
Pokračujte v mixování 30 s	Pokračujte v mixování 30 s	Pokračujte v mixování 30 s	Pokračujte v mixování 30 s

Užitečné rady

- Nikdy nepoužívejte příslušenství na pyré v hrnci nad přímým teplem.
- Vždy sejměte hrnec z plotny a nechte lehce vychladnout.
- Neklepejte příslušenstvím na pyré o bok nádoby na vaření během používání nebo po něm. Seškrabte zbytky potravin škrabkou.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků neplňte hrnec atd. potravinami více než do poloviny.
- Pro zabránění rozstříknutí po přidání tekutiny ponechávejte při práci příslušenství pro přípravu kaše v potravíně.
- Nezpracovávejte bez přerušení více než 1 dávku.
- Před dalším zpracováváním nechte přístroj 4 minuty vychladnout.

Čištění

Před čištěním vždy spotřebič vypněte a přívod vytáhněte ze zásuvky. Převodovku (1) otírejte jen mírně navlhčeným hadříkem. Nedovoďte, aby se do převodovky dostalo mokro. Všechny ostatní části lze čistit v myčce nádobí.

V případě zaschnutí potravin na příslušenství na pyré odstraňte lopatku. Namočte lopatku a spodní část příslušenství na pyré do teplé vody a po změknutí nečistot důkladně omyjte.

Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

Slovenský

Naše výrobky sú vytvorené tak, aby spĺňali najvyššie požiadavky na kvalitu, funkčnosť aj vzhľad. Veríme, že s novým domácim spotrebičom Braun budete úplne spokojní.

Pred použitím prístroja

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

Príslušenstvo pre pyrú MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Varío (typ 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (typ 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (typ 4199)
Multiquick/Minipimer 9 – bezdrôtový (typ 4130)

V kombinácii s pohonnou časťou Multiquick/Minipimer (nie je súčasťou balenia):
miagač sa môže používať na rozmiaganie jemne uvarenej zeleniny a ovocia, ako napríklad mrkiev, sladkých zemiakov, paradajok, sliviek a jabĺk.

Popis

- 1 Prevodovka
- 2 Hriadeľ na pyrú
- 3 Lopatka

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

Spôsob používania príslušenstva na pyrú

Nesekajte tvrdé alebo nevarené potraviny; môžete poškodiť spotrebič. Odstráňte tvrdé zložky, ako napríklad šupky, kôstky a stonky, následne uvarte a zlejte.

- a Upevnite prevodovku (1) k hriadeľu (2) tak, že ju otočíte v smere otáčania hodinových ručičiek.
- b Otočte príslušenstvo na pyrú hore nohami a upevnite lopatku (3) cez stredový náboj a lokalizujte ho otáčaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek. (Ak prevodovka nie je upevnená, lopatka sa nezaistí na svojom mieste.)
- c K príslušenstvu na pyrú osadte diel motora a zatlačením ho uzamknite. Pripojte.
- d Príslušenstvo na pyrú umiestnite do panvice alebo nádoby atď. a spotrebič zapnite. Pohybujte príslušenstvom na pyrú nahor a nadol cez zmes, kým sa nedosiahne požadovaný výsledok.
- e Prístroj po použití vypnite. Lopatku (3) odstráňte otočením doprava.
- f Mliaždič odstráňte stlačením tlačidla pre uvoľnenie. Prevodovku (1) odpojte z hriadeľa mliaždiča (2) otočením doľava.

Príklad receptu: Zemiaková kaša

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (typ 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (typ 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (typ 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 – bezdrôtový (typ 4130)
Do misky vložte 1 kg varených zemiakov	Do misky vložte 1 kg varených zemiakov	Do misky vložte 1 kg varených zemiakov	Do misky vložte 1 kg varených zemiakov
Zemiaky nechajte 30 s mixovať pri rýchlosti 21	Zemiaky nechajte 30 s mixovať pri rýchlosti 1	Zemiaky nechajte 30 s (Stlačte regulátor do $\frac{3}{4}$)	Zemiaky nechajte 30 s
Pridajte 200 ml teplého mlieka	Pridajte 200 ml teplého mlieka	Pridajte 200 ml teplého mlieka	Pridajte 200 ml teplého mlieka
Na pribl. 30 s pokračujte v mixovaní	Na pribl. 30 s pokračujte v mixovaní	Na pribl. 30 s pokračujte v mixovaní	Na pribl. 30 s pokračujte v mixovaní

Užitočné rady

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo na pyrė na panvici nad priamym zdrojom tepla.
- Panvicu vždy odložte zo zdroja tepla a nechajte ju mierne vychladnúť.
- Počas alebo po použití neoklepávajte príslušenstvo na pyrė o bočnú stranu nádoby na varenie. Na zoškrabanie zvyškov potravín použite varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas roztláčania nikdy nenapíňajte panvicu atď. potravinami viac ako do polovice.
- Mliaždič nechajte počas prípravy v jedle, aby ste po pridaní tekutiny predišli striekaniu.
- Nespracúvajte viac ako 1 dávku bez prerušenia.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 4 minúty chladnúť.

Čistenie

Pred čistením vždy vypnite a odpojte zo zásuvky. Prevodovku (1) utrite len vlhkou utierkou. Prevodovka sa nesmie namočiť. Všetky ostatné časti je možné umývať v umývačke riadu.

Ak sa na príslušenstve na pyrė nechalo zaschnúť jedlo, odpojte lopatku. Namočte lopatku a spodnú časť príslušenstva na pyrė do teplej vody, aby ste jedlo rozmočili a potom ho poriadne pozmyývajte.

Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Magyar

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

Használat előtt

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

Püré-kiegészítő MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (4191 típusú)
Multiquick/Minipimer 5 (4165 típusú)
Multiquick/Minipimer 7 (4199 típusú)
Multiquick/Minipimer 9 vezeték nélküli (4130 típusú) készülékekhez

A Multiquick motorrészsel (nem része a csomagnak) együtt használva: a pürésítő főtt zöldség- és gyümölcsfélék (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva és alma) pürésítéséhez használható.

Jelzőfény

- 1 Forgórész-ház
- 2 Pürésítő meghajtó-tengely
- 3 Lapát

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

A püré-kiegészítő használata

Ne pürésítsen kemény vagy nyers élelmiszert; kárt okozhat az eszközben. Távolítsa el a kemény részeket (pl. héj, magok és szárok), majd főzze meg és csepegtesse le az alapanyagokat.

- a Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva, illessze a forgórész-házat (1) a meghajtó-tengelyhez (2).
- b Fordítsa fejjel lefelé a püré-kiegészítőt és illessze a lapátot (3) a központi csuklópont fölé, majd a rögzítéshez forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. (Ha a forgórész-ház nem illeszkedik, akkor a lapát nem rögzül a helyére.)
- c Illessze a motorrészt a püré-kiegészítőhöz és nyomja meg, amíg a helyére nem záródik. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- d Helyezze a püré-kiegészítőt a lábásba vagy tálba, stb. és kapcsolja be a készüléket. Keverés közben folyamatosan mozgassa a püré-kiegészítőt fel és le, amíg el nem éri a kívánt eredményt.
- e Használatot követően húzza ki a dugaszt. Óra járásával egyező irányba forgatással vegye le a nyomóbetétet (3).

- f A nyomóelem levételéhez nyomja meg a kioldó gombot. Óra járásával ellentétes irányba forgatással a tengelyről (2) vegye le a hajtórészt (1).

Példa egy receptre: Burgonyapüré

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (4191 típusú)	Multiquick/Mini-pimer 5 (4191 típusú)	Multiquick/Mini-pimer 7 (4191 típusú)	Multiquick/Mini-pimer 9 vezeték nélküli (4130 típusú) készülékhez
Tegyen 1 kg főtt burgonyát egy tálba	Tegyen 1 kg főtt burgonyát egy tálba	Tegyen 1 kg főtt burgonyát egy tálba	Tegyen 1 kg főtt burgonyát egy tálba
Pürésítse 30 mp-ig 21-es sebességfokozat mellett	Pürésítse 30 mp-ig 1-es sebességfokozat mellett	Pürésítse 30 mp-ig (Szabályozó benyomása $\frac{3}{4}$ -ig)	Pürésítse 30 mp-ig
Adjon hozzá 200 ml meleg tejet	Adjon hozzá 200 ml meleg tejet	Adjon hozzá 200 ml meleg tejet	Adjon hozzá 200 ml meleg tejet
Folytassa a pürésítést kb. 30 mp-ig	Folytassa a pürésítést kb. 30 mp-ig	Folytassa a pürésítést kb. 30 mp-ig	Folytassa a pürésítést kb. 30 mp-ig

Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Soha ne használja a püré-kiegészítőt lábasban, közvetlenül a hőforrás felett.
- Mindig vegye le a lábast a tűzhelyről és engedje, hogy egy kissé lehűljön.
- Ne ütögesse a püré-kiegészítőt a főzőedény oldalához használat közben vagy azt követően. A fölösleges ételmennyiség kiszedéséhez használjon egy szedőlapátot.
- A legjobb eredmény elérése érdekében pürésítéskor mindig csak félig töltsen meg étellel a lábast, stb.
- A fröcskölés megelőzése érdekében a nyomóelemet a folyadék hozzáadását követően helyezze bele a feldolgozandó ételbe.
- 1-nél több adagot ne dolgozzon fel megszakítás nélkül.
- Mielőtt folytatja a feldolgozást, hagyjon a készüléknek 4 perc lehűlési időt.

Tisztítás

A tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót és kapcsolja ki a készüléket. Egy nedves kendővel tisztítsa meg a hajtórészt (1). A hajtórész ne legyen nedves. Az összes egyéb alkatrész mosogatógépben mosható.

Ha az étel rászáradt a püré-kiegészítőre, távolítsa el a lapátot. A felpuhításhoz áztassa be a lapátot és a püré-kiegészítő meghajtó-tengelyének alsó részét meleg vízbe, majd mosogassa el az eszközöket alaposan.

Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

Előrejelzés nélkül módosítható.

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.

Dodatak za pripremu pirea MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (tip 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)
Multiquick/Minipimer 9 bežični (tip 4130)

U kombinaciji s Multiquick/ Minipimer motornim dijelom (nije sadržan): gnječilicu možete koristiti za pasiranje kuhanog voća ili povrća poput krumpira, batata, rajčica i jabuka.

Opis

- 1 Kučište
- 2 Osovina za pire
- 3 Lopatica

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

Kako koristiti dodatak za pripremu pirea

Nemojte gnječiti tvrdi ili nekuhanu hranu; time možete oštetiti jedinicu. Odstranite tvrde dijelove poput kore, koštica i stabljike te skuhaite i ocijedite.

- a Postavite kučište (1) na osovinu (2) tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu.
- b Okrenite dodatak za pripremu pirea naopako i postavite lopaticu (3) na središnju osovinu te je okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da bi je učvrstili na mjestu. (Ako kučište nije postavljeno, lopaticu neće biti moguće pričvrstiti na mjestu).
- c Postavite dio motora na dodatak za pripremu pirea i pritisnite ga dok ne škljocne. Uključite ga.
- d Postavite dodatak za pripremu pirea u lonac ili posudu itd. i uključite uređaj. Pomičite nastavak za pripremanje pirea gore dolje i miješajte sve dok ne postignete željeni rezultat.
- e Nakon upotrebe izvucite utikač iz utičnice. Izvadite lopaticu (3) okrećući je u smjeru kazaljki na satu.
- f Pritisnite tipke za otpuštanje kako biste izvadili nastavak za izradu kaše. Odvojite prijenosnik (1) od vratila (2) okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljki sata.

Primjer recepta: Pire od krumpira

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (tip 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (tip 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (tip 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 bežični (tip 4130)
U zdjelu stavite 1 kg kuhanog krumpira	U zdjelu stavite 1 kg kuhanog krumpira	U zdjelu stavite 1 kg kuhanog krumpira	U zdjelu stavite 1 kg kuhanog krumpira
Miješajte 30 s s brzinom 21	Miješajte 30 s s brzinom 1	Miješajte 30 s (Pritisnite prekidač do $\frac{3}{4}$ hoda)	Miješajte 30 s
Dodajte 200 ml toplog mlijeka	Dodajte 200 ml toplog mlijeka	Dodajte 200 ml toplog mlijeka	Dodajte 200 ml toplog mlijeka
Nastavite s miješanjem još približno 30 s	Nastavite s miješanjem još približno 30 s	Nastavite s miješanjem još približno 30 s	Nastavite s miješanjem još približno 30 s

Za najbolje rezultate

- Dodatke za pripremu pirea nikad ne koristite u posudi, na direktnom izvoru topline.
- Uvijek uklonite posudu s izvora topline i ostavite ga da se ohladi.
- Ne dodirujte dodatak za pripremu pirea na strani lonca za kuhanje, za vrijeme ili nakon korištenja. Za uklanjanje viška hrane koristite lopaticu.
- Za postizanje najboljih rezultata, nikad nemojte lonac napuniti hranom više od polovice.
- Da biste izbjegli prskanje nakon dodavanja tekućine, nastavak za izradu kaše držite u hrani tijekom pripreme.
- Ne obrađujete više od 1 smjese bez prekida.
- Ostavite uređaj da se hladi 4 minute prije nego što nastavite s pripremanjem.

Čišćenje

Prije čišćenja uvijek isključite aparat i izvucite njegov utikač iz utičnice. Prijenosnik (1) samo prebrišite blago navlaženom krpom. Ne dopustite da se prijenosnik smoči. Svi ostali dijelovi smiju se prati u perilici posuđa.

Ako se hrana zakorila na dodatku za pripremu pirea, izvucite lopaticu. Namočite lopaticu i dno osovine dodatka za pripremu pirea u vruću vodu kako bi omečkali, a potom ih dobro operite.

Kada pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja.

Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Pred uporabo

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

Pripomoček za pire MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (tip 4191)

Multiquick/Minipimer 5 (tip 4165)

Multiquick/Minipimer 7 (tip 4199)

brezžični Multiquick/Minipimer 9 (tip 4130)

Sekljalnik se uporablja s paličnim mešalnikom Multiquick/Minipimer (ni priložen): Tlačilko lahko uporabite, da pretlačite mehko kuhano zelenjavo in sadje, npr. krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Opis

- 1 Menjalnik
- 2 Držalo za pire
- 3 Lopatka

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

Kako se uporablja pripomoček za pire

Ne tlačite trde ali nekuhane hrane, saj lahko poškodujete enoto. Odstranite trde dele, kot so olupki, koščice in pečke, nato skuhajte in odlijte.

- a Menjalnik (1) namestite na držalo (2), tako da ga zasukate v smeri urnega kazalca.
- b Pripomoček za pire obrnite na glavo in namestite lopatko (3) čez osrednji del ter zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca. (Če ne boste pritrdili menjalnika, se lopatka ne bo zaskočila.)
- c Na pripomoček za pire pritrdite motorni del in pritisnite, da se zaskoči. Priključite ga.
- d Pripomoček za pire položite v kozico ali posodo ipd. ter vklopite napravo. Pripomoček za pire med mešanjem premikajte gor in dol, tako da dosežete zeleni rezultat.
- e Po uporabi napravo izklopite. Odstranite lopatico (3) tako, da jo obrnete v smeri urinega kazalca
- f Pritisnite gumb za sprostitvev in odstranite pripomoček za pire. Odstranite menjalnik (1) iz ročaja za pire (2) tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.

Primer recepta: Krompirjev pire

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (tip 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (tip 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (tip 4199)	brežični Multiquick/Minipimer 9 (tip 4130)
V posodo dajte 1 kg kuhanega krompirja	V posodo dajte 1 kg kuhanega krompirja	V posodo dajte 1 kg kuhanega krompirja	V posodo dajte 1 kg kuhanega krompirja
Tlačite 30 s pri hitrosti 21	Tlačite 30 s pri hitrosti 1	Tlačite 30 s (¾-smerni pritisk na stikalu)	Tlačite 30 s
Dodajte 200 ml toplega mleka	Dodajte 200 ml toplega mleka	Dodajte 200 ml toplega mleka	Dodajte 200 ml toplega mleka
Nadaljujte s tlačenjem za približno 30 s	Nadaljujte s tlačenjem za približno 30 s	Nadaljujte s tlačenjem za približno 30 s	Nadaljujte s tlačenjem za približno 30 s

Nasveti za najboljše rezultate

- Pripomočka za pire nikoli ne uporabljajte v kozici neposredno nad virom toplote.
- Kozico vedno odmaknite od vira toplote in počakajte, da se nekoliko ohladi.
- Med uporabo ali po njej ne trepljajte pripomočka za pire ob stran posode za kuhanje. S kuhinjsko lopatico postrgajte preostalo hrano.
- Za najboljši rezultat med tlačenjem kozice ipd. nikoli ne napolnite s hrano čez polovico.
- Da bi se po dodajanju tekočine izognili škropljenju, pustite med pripravo pripomoček za pire v hrani.
- Ne obdelujte več kot 1 mešanice brez prekinitve.
- Aparat naj se 4 minute ohlaja, preden ga uporabite za nadaljnjo obdelavo.

Čiščenje

Pred čiščenjem napravo vedno izključite in izklopite. Menjalnik (1) obrišite le z rahlo vlažno krpo. Menjalnik naj se nikoli ne zmoči. Vse druge dele lahko očistite v pomivalnem stroju.

Če se je hrana zasušila na pripomočku za pire, odstranite lopatko. Lopatko in spodnji del držala pripomočka za pire namočite v toplo vodo, da se zmehča, nato pa ga temeljito operite.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır.

Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Uyarı

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

Püre aksesuarı MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Tip 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Tip 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Tip 4199)
Multiquick/Minipimer 9 kablosuz (Tip 4130)

Multiquick/Minipimer motor bölümünüzle (kutunun içine dahil değil) birlikte bu aksesuar: ezme aparatı patates, havuç, domates, erik ve elma gibi sebze ve meyveleri pişirdikten sonra ezme amacıyla kullanılır.

Tanımlama

- 1 Dişli kutusu
- 2 Püre mili
- 3 Palet

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

Püre aksesuarının kullanılması

Sert veya çiğ gıdaları püre haline getirmeyin; üniteye zarar verebilirsiniz. Kabuk, çekirdek ve sap gibi sert kısımları çıkartın, ardından pişirin ve süzün.

- a Dişli kutusunu (1) saat yönünde çevirerek mile (2) oturtun.
- b Püre aksesuarını ters çevirin ve paleti (3) orta göbeğe yerleştirip sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin. (Dişli kutusu sabitlenmemişse palet yerine oturmaz).
- c Motor parçasını püre aksesuarına sabitleyin ve kilitlemek için itin. Fişi takın.
- d Püre aksesuarını tencereye veya bir kaseye koyup cihazı çalıştırın. İstenen sonuç elde edilene kadar püre aksesuarını karışımın içinde yukarı – aşağı hareket ettirin.
- e Kullandıktan sonra aygıtın fişini çekin. Saat yönünde çevirerek kanadı (3) çıkarın.
- f Püre aksesuarını çıkarmak için serbest bırakma düğmelerine basın. Dişli kutusunu (1) saat yönünün tersi yönde çevirerek püre gövdesinden (2) ayırın.

Tarif örneği: Patates püresi

Multiquick/Mini-pimer 5 Vario (Tip 4191)	Multiquick/Mini-pimer 5 (Tip 4165)	Multiquick/Mini-pimer 7 (Tip 4199)	Multiquick/Mini-pimer 9 kablosuz (Tip 4130)
Kabın içine 1 kg haşlanmış patatesi koyun	Kabın içine 1 kg haşlanmış patatesi koyun	Kabın içine 1 kg haşlanmış patatesi koyun	Kabın içine 1 kg haşlanmış patatesi koyun
Patatesleri 30 sn boyunca 21. hız kademesinde ezin	Patatesleri 30 sn boyunca 1. hız kademesinde ezin	Patatesleri 30 sn boyunca (¾ yönlü basınç anahtarı)	Patatesleri 30 sn boyunca
200 ml ılık süt ilave edin	200 ml ılık süt ilave edin	200 ml ılık süt ilave edin	200 ml ılık süt ilave edin
Yaklaşık 30 sn daha ezme işlemine devam edin	Yaklaşık 30 sn daha ezme işlemine devam edin	Yaklaşık 30 sn daha ezme işlemine devam edin	Yaklaşık 30 sn daha ezme işlemine devam edin

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları

- Püre aksesuarını asla direkt ısı kaynağı üzerindeki bir tencerede kullanmayın.
- Tencereyi daima ısı kaynağından uzaklaştırıp biraz soğumasını sağlayın.
- Püre aksesuarını kullanım sırasında veya sonrasında pişirme tenceresinin yan tarafına vurmayın. Fazla gıdaları kazımak için bir spatula kullanın.
- Püre yapma esnasında en iyi sonuçları elde etmek için bir tencereyi asla yarısından fazla gıdayla doldurmayın.
- Sıvı ekledikten sonra sıçramayı önlemek için, hazırlık sırasında püre aksesuarını malzemenin içinde bırakın.
- Aralıksız olarak 1 partiden fazla ürünü işlemiden geçirmeyin.
- İşleme devam etmeden önce cihazın soğuması için 4 dakika bekleyin.

Temizleme

Temizlik öncesinde her zaman cihazı kapatıp fişini çekin. Dişli kutusunu (1) sadece hafifçe nemlendirilmiş bir bezle silin. Dişli kutusunun ıslanmasına izin vermeyin. Tüm diğer parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Püre aksesuarının üzerinde yiyecek kurumasına izin verilmişse küreği çıkarın. Paleti ve püre aksesuarı milinin tabanını yumuşatma amacıyla ılık suya daldırın, daha sonra iyice yıkayın.

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

Haber vermeksizin değiştirilebilir.

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



Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε απόλυτα από την καινούργια σας συσκευή Braun.

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Εξάρτημα για πουρέ MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (τύπος 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (τύπος 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (τύπος 4199)
Multiquick/Minipimer 9 χωρίς καλώδιο (τύπος 4130)

Σε συνδυασμό με το μοτέρ Multiquick/Minipimer (δεν συμπεριλαμβάνεται): Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πολτοποιητή για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Περιγραφή

- 1 Κιβώτιο ταχυτήτων
- 2 Άξονας για πουρέ
- 3 Αναδευτήρας

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

Πώς να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για πουρέ

Μη λιώνετε σκληρά ή μη μαγειρεμένα τρόφιμα. Μπορείτε να καταστρέψετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τα σκληρά μέρη όπως φλούδα, κουκούτσια και μίσχους, κατόπιν μαγειρέψετε και σουρώστε.

- a Προσαρμόστε το κιβώτιο ταχυτήτων (1) στον άξονα (2) στρέφοντας δεξιόστροφα.
- b Γυρίστε το εξάρτημα για πουρέ ανάποδα και προσαρμόστε τον αναδευτήρα (3) πάνω από το κεντρικό σημείο και στρέψτε αριστερόστροφα για να ασφαλίσει. (Εάν το κιβώτιο ταχυτήτων δεν είναι προσαρμοσμένο τότε ο αναδευτήρας δεν ασφαλίζει στη θέση του.)
- c Προσαρμόστε το μοτέρ στο εξάρτημα για πουρέ και ωθήστε για να ασφαλίσει. Συνδέστε το στο ρεύμα.
- d Τοποθετήστε το εξάρτημα για πουρέ μέσα στο καταρολάκι κτλ., και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Μετακινήστε το εξάρτημα μέσα στο μείγμα με κινήσεις πάνω, κάτω μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

- e Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα (3) στρίβοντας προς τα δεξιά.
- f Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να αφαιρέσετε το εξάρτημα για τον πουρέ. Αποσυνδέστε το κιβώτιο ταχυτήτων (1) από το στέλεχος (2) στρίβοντας προς τα αριστερά.

Παράδειγμα συνταγής: Πατάτες πουρέ

Multiquick/ Minipimer 5 Vario (τύπος 4191)	Multiquick/ Minipimer 5 (τύπος 4165)	Multiquick/ Minipimer 7 (τύπος 4199)	Multiquick/ Minipimer 9 χωρίς καλώδιο (τύπος 4130)
Βάλτε 1 kg μαγειρεμένες πατάτες μέσα σε ένα μπολ	Βάλτε 1 kg μαγειρεμένες πατάτες μέσα σε ένα μπολ	Βάλτε 1 kg μαγειρεμένες πατάτες μέσα σε ένα μπολ	Βάλτε 1 kg μαγειρεμένες πατάτες μέσα σε ένα μπολ
Πολτοποιήστε στα 30 δευτ. με ταχύτητα 21	Πολτοποιήστε στα 30 δευτ. με ταχύτητα 1	Πολτοποιήστε στα 30 δευτ. (Πίεση $\frac{3}{4}$ στον διακόπτη.)	Πολτοποιήστε στα 30 δευτ
Προσθέστε 200 ml χλιαρό νερό	Προσθέστε 200 ml χλιαρό νερό	Προσθέστε 200 ml χλιαρό νερό	Προσθέστε 200 ml χλιαρό νερό
Συνεχίστε να πολτοποιείτε για περίπου 30 δευτ.	Συνεχίστε να πολτοποιείτε για περίπου 30 δευτ.	Συνεχίστε να πολτοποιείτε για περίπου 30 δευτ.	Συνεχίστε να πολτοποιείτε για περίπου 30 δευτ.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το εξάρτημα για πουρέ σε καταρολάκι ενώ βρίσκεται σε εστία θερμότητας.
- Να βγάξετε πάντα το καταρολάκι από τη φωτιά και να το αφήνετε να κρυώσει.
- Μη χτυπάτε το εξάρτημα για πουρέ στο πλάι του σκεύους μαγειρέματος κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα για να μαζέψετε την περίσσεια των τροφίμων.
- Για άριστα αποτελέσματα όταν λιώνετε, ποτέ μη γεμίζετε το καταρολάκι κτλ., περισσότερο από τη μέση με τρόφιμα.
- Για να αποφύγετε το πιπίλισμα αφού θα έχετε προσθέσει το υγρό, διατηρήστε το εξάρτημα πουρέ μέσα στα τρόφιμα κατά την προετοιμασία.
- Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Καθαρισμός

Σιγουρευτείτε ότι έχετε σβήσει και αποσυνδέσει τη συσκευή πριν το πλύσιμο. Σκουπίστε το κιβώτιο ταχυτήτων (1) μόνο με ένα ελαφρώς υγρό πανί. Το κιβώτιο ταχυτήτων δεν

πρέπει να βραχεί. Όλα τα υπόλοιπα μέρη της συσκευής μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Εάν έχει ξεραθεί υπόλοιπο τροφίμων πάνω στο εξάρτημα για πουρέ, αφαιρέστε τον αναδευτήρα. Μουλιάστε τον αναδευτήρα και το κάτω μέρος του εξαρτήματος για πουρέ σε ζεστό νερό για να μαλακώσει και μετά πλύνετε το πολύ καλά.

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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Пюре жабдығы MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (4191 типті)
Multiquick/Minipimer 5 (4165 типті)
Multiquick/Minipimer 7 (4199 типті)
Multiquick/Minipimer 9 cordless (4130 типті)

Multiquick/ Minipimer қозғалтқыш бөлігімен (жинаққа кірмейді): мыжығышты картоп, тәтті картоп, қызанақ, өрік және алма сияқты пісірілген көкөністер мен жемістерді мыжу үшін қолдануға болады.

Сипаттама

- 1 Жылдамдық қорабы
- 2 Пюре саптамасы
- 3 Қалақша

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

Пюре жабдығын қолдану

Қатты немесе піспеген тағамды мыжуға әрекет жасамаңыз; құралды бүлдіруіңіз мүмкін. Қабығы, сүйегі және сабағы сияқты қатты бөліктерін алып тастаңыз, одан кейін пісіріп, сүзіңіз.

- a Беріліс қорабын (1) сағат тілімен бұрап, саптамаға (2) дәлдеп кигізіңіз.
- b Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (3) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Беріліс қорабы дұрыс салынбаса, қалақша орнына түспейді.)
- c Мотор бөлігін пюре жабдығына дәлдеп, бекіту үшін итеріңіз. Жалғаңыз.
- d Пюре жабдығын соус аяғына немесе табасына салып, құралды қосыңыз. Пюре жабдығын қосынды ішінде қажетті нәтижеге жеткенше жоғары және төмен бағытта қозғаңыз.
- e Пайдаланғаннан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Сағат тілімен бұру арқылы ескекті (3) алыңыз.
- f Пюре қосалқы құралын алу үшін босату түймелерін басыңыз. Сағат тіліне кері бұру арқылы берілістер қорабын (1) пюре білігінен (2) ажыратыңыз.

Рецепт мысалдары: Мыжылған картоп

Multiquick/ Minipimer 5 Vario (4191 типті)	Multiquick/ Minipimer 5 (4165 типті)	Multiquick/ Minipimer 7 (4199 типті)	Multiquick/Mini- pimer 9 cordless (4130 типті)
1 кг пісірілген картопты аяққа салыңыз	1 кг пісірілген картопты аяққа салыңыз	1 кг пісірілген картопты аяққа салыңыз	1 кг пісірілген картопты аяққа салыңыз
21 жылдамдығымен 30с мыжыңыз	1 жылдамдығымен 30с мыжыңыз	жылдамдығымен 30с мыжыңыз (қосқыштағы $\frac{3}{4}$ арналы қысым)	жылдамдығымен 30с мыжыңыз
200 мл жылы сүт құйыңыз	200 мл жылы сүт құйыңыз	200 мл жылы сүт құйыңыз	200 мл жылы сүт құйыңыз
30 секундтай тағы мыжыңыз	30 секундтай тағы мыжыңыз	30 секундтай тағы мыжыңыз	30 секундтай тағы мыжыңыз

Жақсы нәтижелер үшін берілген кеңестер

- Пюре жабдығын соус аяғына салып, тікелей жалын үстінде қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысына тигізбеңіз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін мыжығанда соус аяғына тамақты толтыра салмаңыз, жартылай салыңыз.
- Сұйықтық қосқаннан кейін шашырауды болдырмау үшін әзірлеу кезінде пюре қосалқы құралын тамақта ұстаңыз.
- 1 салмадан артық үзіліссіз араластырмаңыз.
- Жалғастырмас бұрын, құрылғының 4 минуттай салқындауына мүмкіндік беріңіз.

Тазалау

Тазалау алдында әрқашан өшіріңіз және розеткадан ажыратыңыз. Берілістер қорабын (1) тек аздап дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Берілістер қорабының ылғалды болуына жол бермеңіз. Барлық басқа бөліктерді ыдыс жуу машинасында тазалауға болады.

Егер пюре жабдығына тамақ қатып қалса, қалақшаны алыңыз. Қалақша мен пюре жабдығының саптамасын жылы суға салып жібітіп, мұқият жуыңыз. Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде құрылғының пластикалық бөлшектері түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

Ескертусіз өзгертілуге жатады.

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.

Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

Польшада жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек.
Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер: «Делонги» ААҚ, Ресей, 127055, Москва қаласы,
Сущёвская көшесі, 27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Русский

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием

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

Насадка для пюре MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Тип 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)
Multiquick/Minipimer 9 беспроводной (Тип 4130)

В сочетании с моторной частью «Multiquick/Minipimer» (не входит в комплект): пресс можно использовать для разминания сваренных до мягкости овощей и фруктов, например картофеля, батата, помидоров, слив или яблок.

Описание и комплектность

- 1 Коробка скоростей
- 2 Стержень насадки для пюре
- 2 Лопатка

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

Использование насадки для пюре

Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства. Удалите твердые части, такие как кожура, косточки и черенки, а затем сварите и слейте воду.

- a Установите коробку скоростей (1) на стержень (2), вращая по часовой стрелке.
- b Переверните насадку для пюре и установите лопатку (3) на центральную втулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если коробка скоростей не установлена, то невозможно надежно зафиксировать лопатку.)

50

- c Соедините насадку для пюре с блоком мотора и надавите, чтобы зафиксировать. Подключите прибор к сети.
- d Поместите насадку для пюре в кастрюлю, миску или другую емкость и включите устройство. Перемещайте насадку для пюре в смеси продуктов вверх-вниз до тех пор, пока не будет получен желаемый результат.
- e После использования вытянуть штекер из розетки. Поворачивая по часовой стрелке, снять насадку мялки (3).
- f Нажать размыкающие кнопки для снятия мялки. Снять приводной узел (1) с хвостовика (2), повернув его против часовой стрелки.

Пример рецепта: Картофельное пюре

Multiquick/ Minipimer 5 Vario (Тип 4191)	Multiquick/ Minipimer 5 (Тип 4165)	Multiquick/ Minipimer 7 (Тип 4199)	Multiquick/ Minipimer 9 беспроводной (Тип 4130)
Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля	Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля	Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля	Поместите в чашу 1 кг вареного картофеля
Разминайте в течение 30 с на скорости 21	Разминайте в течение 30 с на скорости 1	Разминайте в течение 30 с (Давление на $\frac{3}{4}$ хода переключателя)	Разминайте в течение 30 с
Добавьте 200 мл теплого молока	Добавьте 200 мл теплого молока	Добавьте 200 мл теплого молока	Добавьте 200 мл теплого молока
Продолжайте разминать в течение примерно 30 с	Продолжайте разминать в течение примерно 30 с	Продолжайте разминать в течение примерно 30 с	Продолжайте разминать в течение примерно 30 с

Советы для получения наилучших результатов

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и дайте немного остыть.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или другую емкость) продуктами больше, чем наполовину.
- Держать мялку после добавления жидкости в приготавливаемом блюде для предотвращения брызг.
- Не обрабатывайте более 1 порции без перерыва.
- Дайте устройству остыть на протяжении 4 минут, а затем продолжайте обработку.

Уход

Вытянуть штекер из сетевой розетки и отключить прибор перед его чисткой. Чистить приводной узел (1) только влажной тряпкой. Исключить намочание приводного узла. Все остальные части можно мыть в посудомоечной машине.

Если на насадке для пюре находятся засохшие остатки пищи, снимите лопатку. Замочите лопатку и нижнюю часть стержня в теплой воде до размягчения остатков, а затем тщательно промойте.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

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

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

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

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий блендер Braun.

Перед використанням

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

Насадка для пюре MQ 50

Multiquick/Minipimer 5 Vario (Тип 4191)
Multiquick/Minipimer 5 (Тип 4165)
Multiquick/Minipimer 7 (Тип 4199)
Multiquick/Minipimer 9 бездротовий (Тип 4130)

У поєднанні з моторною частиною «Multiquick/Minipimer» (не входить в комплект): пристрій для приготування пюре можна використовувати для приготування пюре з варених овочів та фруктів, як наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Опис

- 1 Коробка швидкостей
- 2 Ручка насадки
- 3 Лопатка

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

Використання насадки для пюре

Не подрібнюйте тверду або сиру їжу — це може пошкодити прилад. Видаліть тверді частини, наприклад, шкірку, кісточки та стебла, потім приготуйте і процідіть.

- a Приєднайте коробку швидкостей (1) до ручки (2), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- b Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатку (3) на центральну вісь та поверніть її для закріплення. (Якщо коробку швидкостей не було приєднано, лопатку не закріпиться на місці.)
- c Приєднайте моторний блок до насадки для пюре та натисніть, щоб зафіксувати. Увімкніть в електромережу.
- d Помістіть насадку для пюре у каструлю, миску чи іншу ємність та увімкніть прилад. Рухайте насадку для пюре у суміші вгору та вниз до досягнення бажаного результату.

- e Після використання від'єднайте прилад від мережі. Зніміть насадку (3), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- f Натисніть кнопки деблокування, щоб зняти насадку для пюре. Зніміть редуктор (1) зі стрижня толкушки (2), повернувши його проти годинникової стрілки.

Приклад рецепта: картопляне пюре

Multiquick/ Minipimer 5 Vario (Тип 4191)	Multiquick/ Minipimer 5 (Тип 4165)	Multiquick/ Minipimer 7 (Тип 4199)	Multiquick/ Minipimer 9 бездротовий (Тип 4130))
Покладіть 1 кг вареної картоплі в чашу	Покладіть 1 кг вареної картоплі в чашу	Покладіть 1 кг вареної картоплі в чашу	Покладіть 1 кг вареної картоплі в чашу
Розминайте протягом 30 сек. на швидкості 21	Розминайте протягом 30 сек. на швидкості 1	Розминайте протягом 30 сек. (Натисніть регулятор на $\frac{3}{4}$)	Розминайте протягом 30 сек.
Додайте 200 мл теплого молока	Додайте 200 мл теплого молока	Додайте 200 мл теплого молока	Додайте 200 мл теплого молока
Продовжуйте розминати ще протягом 30 сек.	Продовжуйте розминати ще протягом 30 сек.	Продовжуйте розминати ще протягом 30 сек.	Продовжуйте розминати ще протягом 30 сек.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каstrулі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каstrулю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Не стукайте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каstrулю чи іншу ємність їжею більше, ніж на половину.
- Щоб уникнути утворення бризок після додавання рідини, тримайте толкушку всередині їжі.
- Не обробляйте більше 1 партії продуктів без перерви.
- Дайте пристрою охолонути протягом 4 хвилин, перш ніж продовжувати обробку.

Очищення

Перед чищенням завжди вимикайте та від'єднайте прилад від мережі. Протріть редуктор (1) лише трохи вологою ганчіркою. Не слід мочити редуктор. Всі інші деталі можна мити у посудомийній машині.

Якщо їжа присохла до насадки для пюре, від'єднайте лопатку. Занурте лопатку та низ ручки насадки для пюре у теплу воду, щоб розм'якшити присохлу їжу, а потім ретельно помийте їх.

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

Зміни можуть вноситися без повідомлення.

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).

- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس لا تملأ الطنجرة لأكثر من نصفها بالطعام.
- لتجنب تطاير الرذاذ بعد إضافة السائل، اترك ملحق البيوريه في الطعام أثناء التحضير.
- تقم بمعالجة أكثر من 1 حزمة دون مقاطعة.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 4 دقائق قبل متابعة المعالجة.

تنظيف الجهاز

قم دائماً بإيقاف التشغيل وفصل كابل التيار الكهربائي قبل التنظيف. امسح علبة التروس (1) باستخدام قطعة من القماش ذات بلل خفيف. لا تسمح لصندوق التروس بالتعرض للبلل. يمكن تنظيف كل الأجزاء الأخرى في ماكينة غسل الأطباق.

في حالة ترك الطعام حتى يجف في ملحق الهرس، ازل المقلب. انقع المقلب والجزء الأسفل من قموذ قطعة الهرس في ماء دافئ لتنظيفه وشطفه جيداً.

عند خلط الأطعمة التي تحتوي على أصباغ مرتقة (مثل الجزر) من الممكن أن تختفي ألوان الأجزاء البلاستيكية في الجهاز. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

يخضع للتغيير دون إشعار مسبق.

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-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 two digits refer to the calendar week in the year of manufacture. Example: "101" – The product was manufactured in week 01 of 2011.

بلد المنشأ بولندا

تاريخ الصنع

لتحديد تاريخ الصنع، ارجع إلى رمز الإنتاج المكون من ثلاثة أرقام والمدون بالقرب من اللوحة المعدنية لنوع المنتج.

الرقم الأول من رمز الإنتاج يمثل آخر أرقام عام الصنع. أما الرقمين التاليين فيمثلان أسبوعاً محدداً من عام الصنع. مثال: "101" – تم صنع هذا المنتج في الأسبوع 01 من عام 2011.

- b اقلب ملحق الهرس وركب المقلب (3) في الفتحة المركزية ولفه عكسياً لتثبيتته. (إذا لم يتم تركيب علبة السرعة لن يكون المقلب مثبت جيداً في مكانه.)
- c ركب جزء الموتور في ملحق الهرس وادفع القفل. وصل الجهاز بالقابس.
- d ضع ملحق الهرس في الطنجرة أو الوعاء الخ ثم شغل الجهاز. حرك ملحق الهرس في الطنجرة أو الوعاء ثم شغل الجهاز.
- e قم بفصل كابل التيار الكهربائي بعد استخدام الجهاز. اخلع الدواسة (3) عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.
- f اضغط أزرار التحرير لإزالة ملحق البيوريه. وقم بفصل علبة التروس (1) من عمود البيوريه (2) عن طريق لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

مثال للوصفة: بطاطس مهروسة

ملتيكويك/مينيبايمر 9 لا سلكي (طراز 4130)	ملتيكويك/مينيبايمر 7 (طراز 4199)	ملتيكويك/مينيبايمر 5 (طراز 4165)	ملتيكويك/مينيبايمر 5 فاريو (طراز 4191)
ضع 1 كيلو جرام من البطاطس المسلوقة في وعاء	ضع 1 كيلو جرام من البطاطس المسلوقة في وعاء	ضع 1 كيلو جرام من البطاطس المسلوقة في وعاء	ضع 1 كيلو جرام من البطاطس المسلوقة في وعاء
قم بالضرب لمدة 30 ثانية	قم بالضرب لمدة 30 ثانية (ضغط متوسط القوة على المفتاح)	قم بالضرب لمدة 30 ثانية عند السرعة 1	قم بالضرب لمدة 30 ثانية عند السرعة 21
أضف 200 مل من الحليب الدافئ	أضف 200 مل من الحليب الدافئ	أضف 200 مل من الحليب الدافئ	أضف 200 مل من الحليب الدافئ
تابع الضرب لمدة 30 ثانية تقريباً	تابع الضرب لمدة 30 ثانية تقريباً	تابع الضرب لمدة 30 ثانية تقريباً	تابع الضرب لمدة 30 ثانية تقريباً

خطوات للحصول على أفضل النتائج

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائماً من على النار واركبها لتبرد قليلاً.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده. استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.

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.

ملحق الهرس MQ 50

- ملتيكويك/مينيبايمر 5 فارينو (طراز 4191)
- ملتيكويك/مينيبايمر 5 (طراز 4165)
- ملتيكويك/مينيبايمر 7 (طراز 4199)
- ملتيكويك/مينيبايمر 9 لا سلكي (طراز 4130)

إذا قمت باستخدامه مع الجزء المحرك للمتيكويك/مينيبايمر (غير مدرج هنا): يمكن استخدام الهراسة لهرس الخضروات والفواكه المطهوه مثل البطاطس والبطاطا والطماطم والخوخ والتفاح.

وصف الجهاز

- 1 علبة السرعة
- 2 عمود الهرس
- 3 المقلب

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

كيف تستخدم ملحق الهرس

لا تهرس طعام صلب أو غير مطهوه حتى لا تتلفه. قم بإزالة الأجزاء مثل القشرة والنواة والسوق ثم قم بطهيها وتصفيتها.

a ثبت علبة السرعة (1) في العمود (2) بلفه عكسياً.