

# BRAUN

## Multiquick / Minipimer

Hand Processor Accessory





## Braun Infolines

Deutsch	6
English	7
Français	8
Español	10
Português	11
Italiano	12
Nederlands	14
Dansk	15
Norsk	16
Svenska	17
Suomi	18
Polski	20
Český	22
Slovenský	23
Magyar	24
Hrvatski	26
Slovenski	27
Türkçe	28
Ελληνικά	30
Русский	31
Українська	33
عربي	36

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

**(CH) 08 44 - 88 40 10**

**(GB) 0800 783 7010**

**(IRL) 1 800 509 448**

**(F) 0 800 944 802**

**(B) 0 800 14 592**

**(E) 901 11 61 84**

**(P) 808 20 00 33**

**(I) (02) 6 67 86 23**

**(NL) 0 800-445 53 88**

**(DK) 70 15 00 13**

**(N) 22 63 00 93**

**(S) 020 - 21 33 21**

**(FIN) 020 377 877**

**(PL) 801 127 286**  
**801 1 BRAUN**

**(CZ) 221 804 335**

**(SK) 02/5710 1135**

**(H) (06-1) 451-1256**

**(HR) 01/6690 330**

**(SLO) 080 2822**

**(TR) 0 800 261 63 65**

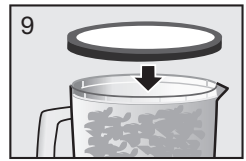
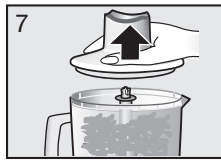
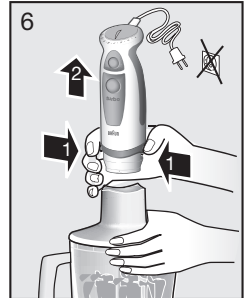
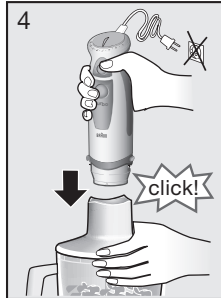
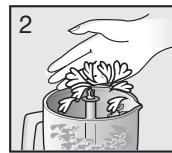
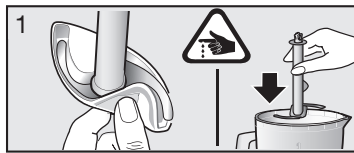
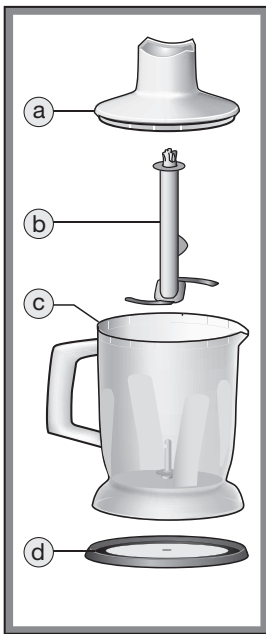
**(RUS) 8 800 200 20 20**

**(UA) + 38 044 428 65 05**

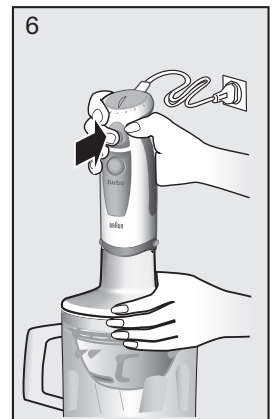
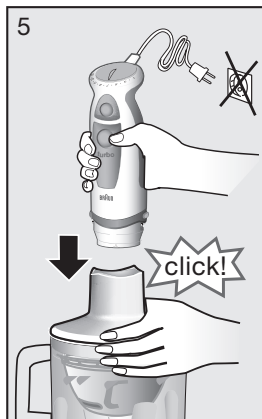
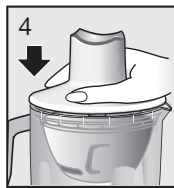
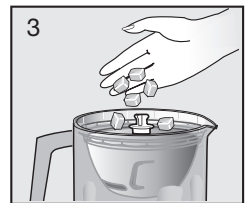
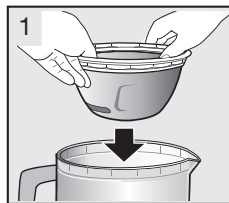
**(HK) 852-25249377**  
(Audio Supplies Company Ltd.)

Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany  
[www.braun.com](http://www.braun.com)  
[www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)

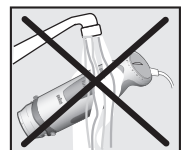
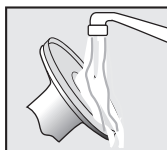
A



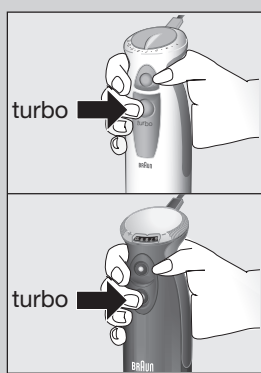
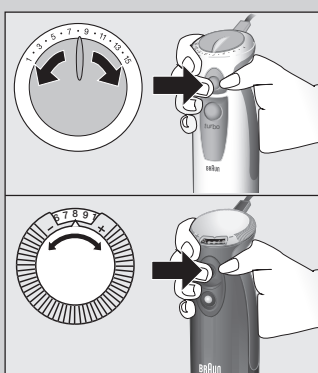
B



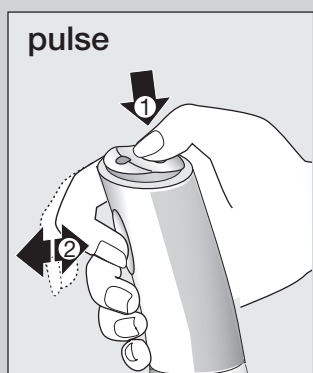
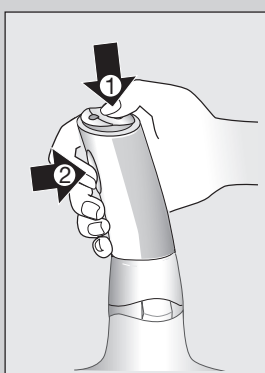
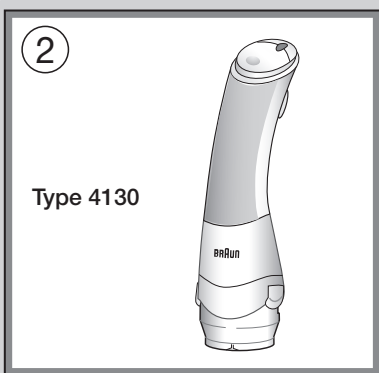
C



D



		Parmesan								
	1cm	1cm								
max.	350 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
⌚ sec.	30-50	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15	
speed			1 ... 4		4 ... 15	1 ... 7	8 ... 15	8 ... 15		
turbo	turbo	turbo		turbo			+5 sec	+5 sec	turbo	turbo



		Parmesan								
	1cm	1cm								
max.	250 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
⌚ sec.	30	45	10x1	15	15	5	15	15	60 + 15	

# Deutsch

## «Standmixer & Ice Crusher» Zubehör für

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191 ①**

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②**

Mit ihrem Multiquick/Minipimer Motorteil ① / ②, (nicht enthalten), bietet Ihnen dieses Zubehör eine Kombination aus Standmixer und Ice-Crusher. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie dieses Zubehör mit dem Motorteil Ihres Braun Multiquick Stabmixers in Betrieb nehmen.

### Vorsicht

- Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie sie mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Arbeitsbehälter (c) ist nicht mikrowellengeeignet.

- a Getriebeteil
- b Messer
- c Arbeitsbehälter
- d Stützdeckel
- e Eismesser
- f Eiswürfel-Zerkleinerer

Dieses Zubehör eignet sich sowohl zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln usw. als auch von harten Gütern wie Parmesan oder Schokolade.

- Wählen Sie beim Zerkleinern harter Güter mit Motorteil ① die Turbo-Taste.
- Extrem harte Güter wie Muskatnuss, Kaffeebohnen oder Getreide dürfen nicht zerkleinert werden.

Zudem bietet dieses Zubehör noch eine Vielzahl weiterer Anwendungsmöglichkeiten wie das Zubereiten von Milch-Shakes, Mixgetränken, Pürees, leichten Teigen oder das Zerkleinern von Eiswürfeln.

## Hacken und Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt A)

Bildteile A–C zeigen die Handhabung am Beispiel von Motorteil ①.

Abschnitt D zeigt die abweichende Handhabung des Akku-Motorteils ②.

Außerdem finden Sie in den Verarbeitungstabellen des Abschnitts D maximale Verarbeitungsmengen und für das Motorteil ① auch Geschwindigkeitsempfehlungen.

## Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren in Stücke schneiden,
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen,
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpelanteil entfernen.

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaff anfassend.  
Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) drücken und einrasten lassen. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil auf das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
5. Motorteil einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand fest. Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
6. Nach Gebrauch die Entriegelungstasten drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Getriebeteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

## Schlagen leichter Teige (Pfannkuchenteig)

Zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Motorteil einschalten und den Teig mixen, bis er glatt ist.

## Zerkleinern von Eiswürfeln

(siehe Bildabschnitt B)

1. Eiswürfel-Zerkleinerer (f) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
2. Die Achse des Eismessers (e) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterdrücken.
3. Eiswürfel einfüllen.
4. Getriebeteil auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil auf das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
6. Motorteil einschalten und laufen lassen, bis alle Eiswürfel zerkleinert sind. Nach Gebrauch die Entriegelungstasten drücken und das Motorteil abnehmen.  
Dann nacheinander das Getriebeteil, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.
7. Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen. Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (b) im Arbeitsbehälter

zerkleinern (bis max. 0,5 l). Nehmen Sie dann das Messer (b) heraus und setzen Sie den Eiskwürfel-Zerkleinerer (f) und das Eismesser (e) ein. So können Sie dann Eiskwürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

## Reinigung

(siehe Bildabschnitt C)

Das Motorteil nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf jedoch nicht ins Wasser getaucht werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Änderungen vorbehalten.

Rezeptideen finden Sie auf [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Garantie

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

## English

### «Jug Blender & Ice Crusher» for

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191 ①**

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②**

In combination with your Multiquick/Minipimer motor part ① / ②, (not included), this accessory combines a jug blender and an ice crusher. Please read the use instructions carefully and completely before using this accessory with the motor part of the basic unit.

### Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.

- Please keep out of reach of children.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The jug (c) is not microwave-proof.

- a Gear box/lid
- b Blade
- c Jug
- d Anti-slip base/lid
- e Ice blade
- f Ice crusher insert

This accessory is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. It is also suited for chopping hard foods like parmesan cheese or chocolate.

- When chopping hard goods with motor part ①, use the turbo switch.
- Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Furthermore, this accessory offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, beating light dough or ice crushing.

## How to use the jug blender

(see picture section A)

Sections A–C show motor part ① as an example. Refer to section D to see how motor part ②, is switched on.

Moreover, section D provides processing tables indicating maximum quantities. For motor part ①, the processing table also provides recommended speed settings.

### Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Press the blade onto the centre pin of the jug (c) until it locks. Always place the jug on the anti-slip base (d).
2. Place the food into the jug.
3. Close the jug with the gear box (a).
4. Click the motor part onto the gear box so that locks.
5. Switch on the motor part to operate the blender. During processing, hold the motor part with one hand and the jug with the other. When chopping hard foods, press down the motor part.
6. After use, press the release buttons to remove the motor part.

7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the jug.  
The anti-slip base also serves as an airtight lid for the jug.

## How to beat light dough (pancake batter)

First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs. Switch on the motor part and mix the batter until smooth.

## Crushing ice

(see picture section **B**)

1. Place the ice crusher insert (f) into the jug.  
Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear box on the jug.
5. Click the motor part onto the gear box so that it locks.
6. Switch on the motor part and operate until all ice cubes have been crushed. After use, press the release buttons to remove the motor part. Then remove gear box, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.  
Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

## Cleaning

(see picture section **C**)

Clean the motor part with a damp cloth only. The gear box (a) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water. All other parts can be cleaned in the dishwasher.

However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.

Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Subject to change without notice

For recipe ideas, refer to [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Guarantee

2 years guarantee against material and workmanship defects. The guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use

as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the product with your sales receipt to an authorized Braun Customer Service Centre ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

## Français

« **bol blender & broyeur à glace** » pour

**Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 sans fil, Type 4130** ②

Utilisable avec votre bloc moteur Multiquick/Minipimer ① / ② (non inclus), cet accessoire combine un bol mixeur et un broyeur à glace.

### Attention

- Veuillez lire le mode d'emploi attentivement avant d'utiliser cet accessoire avec le bloc moteur de l'appareil de base.
- Les lames sont très coupantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec beaucoup de précaution.
- Débranchez toujours le bloc moteur de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant les manipulations d'assemblage ou de désassemblage sur l'accessoire, ainsi que pour son nettoyage et son rangement.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des quantités normales.
- Le bol (c) n'est pas conçu pour aller au four à micro-ondes.

- a Entraîneur
- b Lame
- c Récipient
- d Socle/couvercle anti-dérapant
- e Couteaux à glace
- f Bol à glace

Cet accessoire est parfaitement conçu pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux... Il est également conçu pour hacher des aliments durs comme du parmesan ou du chocolat.

- Lorsque vous hachez des aliments durs utilisez la position turbo sur le bloc moteur ①.
- Remarque : Ne mixez pas d'aliments extrêmement durs tels que les noix de muscade, les grains de café ou autres grains.

Cet accessoire peut également être utilisé pour d'autres applications telles que les milk shakes,

les cocktails, les purées, les pâtes légères ou la glace pilée.

## Utilisation du récipient mixeur

(voir illustration de la section **A**)

Les sections A à C présentent le bloc moteur ① comme exemple.

Veillez vous reporter à la section D pour la mise en marche du bloc moteur ②.

Pour de meilleurs résultats veuillez vous reporter aux quantités maximales et pour le bloc moteur ①, aux vitesses préconisées indiquées dans les tableaux de la section D.

### Avant de mixer...

- Pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments.
- Retirer les tiges des herbes, enlever la coquille des noix.
- Retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

1. Enlevez avec précaution la protection plastique de la lame (b). Attention : la lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique.

Mettre en place la lame sur l'axe central au fond du récipient (c) et appuyer jusqu'à son verrouillage. Placez toujours le récipient sur le socle anti-dérapant (d).

2. Mettre les aliments dans le récipient (c).
3. Fermez le récipient avec l'entraîneur (a).
4. Installer et verrouiller le bloc moteur sur l'entraîneur.
5. Mettre en marche le bloc moteur pour entraîner l'accessoire Blender. Pendant le fonctionnement maintenir le bloc moteur d'une main et le récipient de l'autre. Lorsque vous mixez des aliments durs, appuyez sur le bloc moteur.
6. Après utilisation, retirer le bloc moteur en pressant ses boutons d'éjection.
7. Retirez l'entraîneur.
8. Sortir la lame avec précaution.
9. Enlever les aliments hachés du récipient. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle hermétique pour le récipient.

## Mélange de pâtes légères (pâte à crêpes)

Verser d'abord les liquides dans le récipient puis ajouter la farine et enfin les œufs. Mettre le bloc moteur en marche et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

## Glace pilée

(voir l'illustration de la section **B**)

1. Placer le bol à glace (f) sur le récipient (c). Assurez-vous qu'il est correctement positionné.

2. Placer l'axe du couteau à glace (e) dans le trou central du bol à glace et appuyer vers le bas.
3. Mettre les glaçons à l'intérieur du bol à glace.
4. Placer l'entraîneur sur le récipient.
5. Verrouiller le bloc moteur sur l'entraîneur.
6. Mettre en marche le bloc moteur et mixer jusqu'à ce que les glaçons soient pilés. Après utilisation, appuyez sur les boutons d'éjection pour retirer le bloc moteur. Enlever ensuite l'entraîneur, le couteau à glace ainsi que le bol à glace.
7. Récupérer la glace pilée ou verser directement la boisson dans le récipient pour la servir à table. Autre possibilité : Mixer d'abord des fruits avec la lame de hachoir (b), dans le récipient en le remplissant à 0,5 litres maximum. Retirer la lame du récipient et installer le bol à glace dans le récipient pour piler la glace directement sur les fruits mixés.

## Nettoyage

(voir l'illustration de la section **C**)

Nettoyez le bloc moteur uniquement avec un chiffon humide. Vous pouvez rincer l'entraîneur (a) sous l'eau courante mais ne l'immergez pas dans l'eau. Tous les autres éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Toutefois, si vous hachez des aliments très salés, rincez les lames immédiatement après utilisation. N'utilisez pas une dose importante de produit nettoyant ou anti-calcaire dans votre lave-vaisselle. Lorsque vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (tels que les carottes), les plastiques de l'appareil peuvent se teinter. Frottez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les mettre dans votre lave-vaisselle.

Des changements peuvent être effectués sans avertissement.

Pour trouver des idées de recettes, rendez-vous sur [www.braun.com/fr](http://www.braun.com/fr).

## Garantie

2 ans de garantie pour tous les défauts matériels et de fabrication. La garantie ne couvre pas : Les dommages causés par une mauvaise utilisation, par l'usure ou l'utilisation normale de l'appareil ainsi que les défauts ayant un effet infime sur la valeur ou le fonctionnement de l'appareil. Afin de profiter du service pendant la période de garantie, déposez ou envoyez le produit accompagné de votre facture dans un centre Service Agréé Braun. ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).



# Español

## «Batidora de Vaso & Picadora de hielo» para

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Modelo 4191** ①

**Braun Multiquick 7 sin cables, Modelo 4130** ②

En combinación con el cuerpo del motor de su Minipimer ① / ② (no incluido), este accesorio combina una batidora de vaso y una picadora de hielo.

### Atención

- Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de hacer uso de este accesorio con el cuerpo del motor de la unidad principal.
- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor manipule las cuchillas con el máximo cuidado.
- Desconecte siempre el aparato cuando vaya a estar desatendido, así como antes de su ensamblaje, desensamblaje, limpieza y almacenamiento.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso (c) no es apto para el microondas.

- a Cuerpo de engranajes/tapa
- b Cuchilla
- c Vaso
- d Base antideslizante/tapa
- e Cuchilla para hielo
- f Accesorio para picar hielo

Este accesorio ha sido diseñado para picar carne, queso, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, ciruelas pasas, etc.

- Cuando pique alimentos duros con el cuerpo del motor ①, use el interruptor turbo.
- Nota: No intente picar alimentos extremadamente duros como nuez moscada, granos de café o cereales.

Además este accesorio es adecuado para una gran variedad de preparaciones, como batidos, bebidas, purés, masas ligeras o picar hielo.

## Funcionamiento del vaso mezclador

(véase ilustración en sección **A**)

Las secciones A – C muestran el cuerpo de motor ① a modo de ejemplo.

Acuda a la sección D para ver cómo se acciona el cuerpo de motor ②.

Para un mejor resultado, por favor observe las cantidades máximas señaladas en las tablas de la sección D. Cuando use el cuerpo de motor ①, por favor observe igualmente las recomendaciones de velocidad.

## Antes de empezar a picar...

- corte la carne, el queso, las cebollas, el ajo, las zanahorias
- retire los tallos de las finas hierbas o las cáscaras de los frutos secos
- retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.

1. Retire con cuidado la cubierta plástica de la cuchilla (b). Atención ¡La cuchilla está muy afilada! Cójala siempre por la parte superior de plástico.  
Coloque la cuchilla en el eje del vaso (c) hasta que quede firmemente asentada. Coloque siempre el vaso sobre la base antideslizante (d).
2. Introduzca los alimentos en el vaso.
3. Cierre el vaso con el cuerpo de engranajes (a).
4. Inserte el cuerpo del motor en el cuerpo de engranajes hasta que quede firmemente asentado.
5. Pulse el interruptor en el cuerpo del motor para poner en funcionamiento la picadora. Durante su funcionamiento, sujete el cuerpo del motor con una mano y el vaso con la otra. Cuando este picando alimentos duros, presione hacia abajo con el cuerpo del motor.
6. Cuando haya acabado, presione los botones de expulsión para liberar el cuerpo del motor.
7. A continuación, retire el cuerpo de engranajes.
8. Retire, con cuidado, la cuchilla.
9. Por último, retire los alimentos procesados del vaso. La base antideslizante sirve también como tapa para el vaso.

## Cómo preparar una masa ligera (masa de tortitas)

Primero, vierta los líquidos en el vaso, y a continuación añada la harina y, por último, los huevos. Pulse el interruptor del cuerpo del motor y mezcle la masa hasta la consistencia deseada.

## Hielo picado

(véase ilustración en sección **B**)

1. Coloque el accesorio para picar hielo (f) en el vaso. Asegúrese de que está bien colocado.
2. Coloque el eje de la cuchilla para hielo (e) en el orificio central del accesorio para picar hielo y presione hacia abajo.
3. Introduzca los cubos de hielo en el accesorio para picar hielo.
4. Coloque el cuerpo de engranajes sobre el vaso.
5. Inserte el cuerpo del motor en el cuerpo de engranajes hasta que quede firmemente asentado.
6. Pulse el interruptor del cuerpo del motor y manténgalo presionado hasta que todos los cubos de hielo estén picados. Cuando haya acabado, presione los botones de expulsión para liberar el cuerpo del motor. Retire el cuerpo de engranajes, la cuchilla para hielo y el accesorio para picar hielo.

7. Retire el hielo picado o, simplemente, llene el vaso con su bebida para llevarlo a la mesa. Alternativa: Pique primero frutas variadas con la cuchilla (b), llenando el vaso hasta un nivel máximo de 0,5 litros. A continuación retire la cuchilla y coloque el accesorio para picar hielo en el vaso para picar el hielo directamente sobre el puré de frutas.

## Limpieza

(véase ilustración en sección C)

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor. El cuerpo de engranajes (a) puede ser enjuagado bajo el grifo, pero no debe ser sumergido en agua. Los restantes elementos pueden lavarse en el lavavajillas.

Sin embargo, deberá enjuagar la cuchilla inmediatamente después de picar alimentos muy salados. Además tenga cuidado de no excederse en la dosificación de detergente o anti cal en su lavavajillas.

Quando se procesa alimentos con alta pigmentación (p.e. zanahorias) los elementos plásticos puede decolorarse. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de colocarlos en el lavavajillas.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

¿Más ideas o recetas? Visite [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Garantía

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

## Português

«Jarro misturador & picador de gelo» para

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130** ②

Em combinação com o corpo do motor ① / ② da sua varinha Braun Minipimer (não incluído), este acessório pode ser utilizado para picar, triturar e liquidificar no jarro misturador e picador de gelo.

## Atenção

- Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atentamente as instruções de utilização.
- As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- Este aparelho foi desenvolvido para preparar quantidades normais de alimentos para uso doméstico.
- O jarro misturador (c) não foi concebido para ser utilizado micro-ondas.

- a Tampa acopladora
- b Lâmina
- c Jarro misturador/liquidificador
- d Base anti-deslizante/tampa
- e Lâmina para triturar gelo
- f Picador de gelo

Este acessório é ideal para triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, ameixas secas, etc. Também pode ser utilizado para triturar alimentos duros, como queijo parmesão ou chocolate.

- Para triturar alimentos duros com o corpo do motor ①, use o botão turbo.
- Nota: Não utilize o acessório picador para triturar alimentos extremamente duros, como noz moscada, café em grão ou cereais.

Este acessório serve ainda para uma grande variedade de outras aplicações, como preparar batidos, bebidas, purés, misturar massas leves ou triturar gelo.

## Como utilizar o jarro misturador/liquidificador

(veja a imagem na secção A)

As secções A – C mostram o corpo do motor ① como exemplo.

Consulte a secção D para ver como ligar o corpo do motor ②.

Para obter os melhores resultados, consulte as quantidades máximas indicadas nas tabelas de processamento na secção D. Para o corpo do motor ①, consulte as velocidades recomendadas no guia de funcionamento.

## Antes de picar ...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras;
- retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos;
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne.

1. Cuidado: Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (b). A lâmina está muito

afialda! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque sempre o jarro sobre a base anti-deslizante (d).

2. Coloque os alimentos no jarro.
3. Coloque a tampa acopladora (a) no jarro.
4. Insira o corpo do motor na tampa acopladora, assegurando-se de que está correctamente encaixada.
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o botão no corpo do motor. Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente picador seguro com a outra. Quando triturar alimentos duros, pressione o corpo do motor para baixo.
6. Após a utilização, pressione os botões de extracção para retirar o corpo do motor.
7. De seguida, retire a tampa acopladora.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos picados do jarro. A base anti-deslizante também pode ser utilizada como tampa hermética para o jarro.

## Massas leves (panquecas)

Em primeiro lugar, verta os líquidos no jarro, depois adicione a farinha e, por fim, os ovos. Pressione o interruptor do corpo do motor e bata a massa até ficar macia.

## Gelo picado

(veja a imagem na secção **B**)

1. Coloque o picador de gelo (f) no jarro, assegurando-se de que está bem encaixado.
2. Introduza a lâmina para triturar gelo (e) no orifício central do picador de gelo e pressione-o para baixo.
3. Coloque os cubos de gelo no acessório picador de gelo.
4. Encaixe a tampa acopladora no jarro.
5. Insira o corpo do motor na tampa acopladora até encaixar e bloquear.
6. Ligue o corpo do motor até os cubos de gelo estarem triturados. Após a utilização, pressione os botões de extracção para retirar o corpo do motor. De seguida, retire a tampa acopladora, a lâmina para triturar gelo e o picador de gelo.
7. Retire o gelo picado ou junte a sua bebida no jarro liquidificador para servir à mesa.

Alternativa: Primeiro triture os frutos no jarro com a lâmina para picar (b) e adicione um máximo de 0,5 litros de líquido. Retire a lâmina e coloque o picador de gelo no jarro para triturar o gelo directamente no puré de frutos.

## Limpeza

(veja a imagem na secção **C**)

O corpo do motor só pode ser limpo com um pano húmido. A tampa acopladora (a) pode ser passada

por água corrente, mas não mergulhada em água. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Contudo, depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar as lâminas de imediato.

Tenha ainda cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Para obter ideias para receitas, visite [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da sua data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, dentro de período de garantia não terá custos adicionais. A garantia não cobre avarias por utilização indevida, desgaste normal por utilização, que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto. No caso de reclamação ao abrigo do período estabelecido por esta garantia, entregue ou envie o aparelho completo, juntamente com a factura ou documento de compra correspondente, para os Serviços de Assistência Técnica Oficial da Braun mais próximo. ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

## Italiano

«Accessorio tritatutto & rompi ghiaccio» par **Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Type 4191** ①  
**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130** ②

Con il corpo motore del gambo frullatore Multiquick/Minipimer ① / ② (non incluso), puoi usare l'accessorio per tritare e amalgamare nel bicchiere tritatutto.

## Attenzione

- Prima di usare l'accessorio con il corpo motore, leggere attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.
- Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

- Stacca sempre l'elettrodomestico dalla corrente prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo e conservarlo.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere tritatutto (c) non può essere utilizzato nel forno a microonde.

- Coperchio con ingranaggi
- Lama
- Bicchiere tritatutto
- Base anti-scivolo (funge anche da coperchio)
- Lama per il ghiaccio
- Accessorio rompighiaccio

Questo accessorio è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, etc. E' anche adatto per tritare cibi duri come parmigiano o cioccolato.

- Quando si tritano cibi molto duri con il corpo motore ①, usare la funzione turbo.
- N.B.: Non tritare cose estremamente dure come noce moscata, chicchi di caffè o granaglie.

L'accessorio è inoltre adatto per una serie di altre applicazioni come la preparazione di frullati, bevande, purée o impasti leggeri e per rompere il ghiaccio.

## Come utilizzare il tritatutto

(figura sezione A)

Le sezioni A – C mostrano il corpo motore ① come esempio.

Fare per favore riferimento alla sezione D per vedere come il corpo motore ② è acceso.

Per ottenere migliori risultati, consultare la tabella con le quantità raccomandate nella sezione D.

Per il corpo motore ①, consultare anche le velocità raccomandate.

### Prima di tritare...

- pre-tagliare a pezzi carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni
- rimuovere il gambo dalle erbe e sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastic dalle lame (b). Attenzione: le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro del bicchiere (c) finchè si blocca. Inserire sempre il bicchiere nella base anti-scivolo (d).
2. Mettere il cibo nel bicchiere tritatutto.
3. Mettere il coperchio con gli ingranaggi (a) sul bicchiere tritatutto.
4. Inserire il blocco motore sul coperchio con ingranaggi fino a quando si blocca
5. Accendere il corpo motore per far funzionare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il blocco motore con una mano e il bicchiere con l'altra.

Quando tritate il cibo duro, premete il corpo motore verso il basso.

6. Dopo l'utilizzo, premere i tasti di sgancio per sganciare il corpo motore.
7. Poi rimuovere il coperchio con ingranaggi.
8. Togliere le lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dal bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo ermetico per il bicchiere.

## Come realizzare impasti leggeri (per frittelle/crepelle)

Inserire prima i liquidi, poi la farina ed infine le uova. Accendere il corpo motore e miscelare l'impasto fino ad ottenere un compost omogeneo.

## Rompere il ghiaccio

(vedi figura sezione B)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (f) nel bicchiere. Assicurarsi che si sia fissato bene.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fino a che si blocca.
6. Accendere il corpo motore e utilizzare l'elettrodomestico fino a che il ghiaccio è stato tritato. Dopo l'utilizzo, premete i tasti per rimuovere il corpo motore. Poi togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Rimuovere il ghiaccio tritato o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola. In alternativa: frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovere le lame ed inserire l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

## Pulizia

(vedi figura sezione C)

Pulire il corpo motore solo con un panno umido.

Il coperchio con gli ingranaggi (a) può essere risciacquato sotto il rubinetto ma non immerso in acqua. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Comunque, dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del tritatutto.

Attenzione a non usare una dose elevata di detersivo in lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Salvo cambiamenti.

## Garanzia

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

## Nederlands

«Jug Blender & Ice Crusher» voor

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130** ②

In combinatie met uw Multiquick / Minipimer motorische deel ① / ② (niet inbegrepen), dit accessoire combineert een jug blender en een ijscrusher.

### Waarschuwing

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u dit accessoire met het motordeel van de basis apparaat gebruikt.
- De messen zijn zeer scherp! Om verwondingen te voorkomen, grijp de mes met de grootst mogelijke zorg.
- Haal altijd de stekker van het apparaat wanneer het onbeheerd wordt achtergelaten en voor de montage, demontage, reiniging en opslag.
- Het apparaat is gebouwd om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- De jug (c) is niet geschikt voor de magnetron.

- a Versnellingsbak / deksel
- b Mes
- c Jug
- d Anti-slip bodem / deksel
- e Ijs mes
- f Ijs crusher inzetstuk

Dit accessoire is geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, amandelen, pruimen enz. Het is ook geschikt voor het hakken van harde voedingsmiddelen, zoals parmezaanse kaas of chocola.

- Gebruik de turbo schakelaar wanneer harde goederen met het motorische deel worden gehakt ①.
- NB: Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Dit accessoire is ook geschikt voor een verscheidenheid van andere toepassingen zoals shakes, dranken, puree, het malen van lichte deeg of crushen van ijs.

## Hoe kan ik de Jug Blender gebruiken

(zie foto sectie A)

Delen A–C tonen motorische deel ① als een voorbeeld.

Zie sectie D om te zien hoe de motor een deel ② is ingeschakeld.

Voor de beste resultaten, verwijzen wij u naar de maximale hoeveelheden aangegeven in de tabellen in punt D. Voor motorische deel ①, zie ook de aanbevolensnelheid instellingen.

### Voor het hakken ...

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen voor
- Verwijder steeltjes van kruiden, schild van noten
- Verwijder botten, pezen en kraakbenen van vlees.

1. Verwijder voorzichtig het plastic deksel van het mes (b).  
Let op: het mes is zeerscherp! Houd het altijd vast aan het bovenste kunststof deel.  
Druk het mes op de middelste pin van de jug (c) tot dat deze vergrendeld is. Plaats altijd de jug op de anti-slip voet (d).
2. Plaats het voedsel in de jug.
3. Sluit de jug met de versnellingsbak (a).
4. Klik op de motordeel op de versnellingsbak, zodat het vergrendelt.
5. Schakel de motor deel aan om de blender te bedienen. Tijdens de verwerking, houd het motorstuk met de ene hand en de jug met de andere. Druk op de motor deel wanneer u hard voedsel gaat hakken.
6. Na gebruik, druk op de release-toetsen om de motor te verwijderen.
7. Verwijder vervolgens de versnellingsbak.
8. Verwijder voorzichtig het mes.
9. Verwijder de verwerkte levensmiddelen uit de jug. De anti-slip basis fungeert ook als een luchtdicht deksel voor de jug.

## Hoe zacht deeg te verwerken (pannenkoekbeslag)

Giet eerst vloeistof in de jug, voeg dan meel en als laatst eieren. Schakel het motorische deel aan en meng het beslag glad.

## Crushen van ijs (zie foto sectie B)

1. Plaats het ijs crusher inzetstuk (f) in de jug. Garandeer dat het goed past.
2. Plaats de as van het ijs mes (e) in het gat in het midden van het ijs crusher inzetstuk en druk het naar beneden.
3. Vul het ijs crusher met ijsblokjes.
4. Monteer de versnellingsbak op de jug.

- Klik het motordeel deel op de versnellingsbak, zodat het vastklikt.
- Schakel het motorische deel aan en totdat alle ijsblokjes zijn gecrushed. Na gebruik, druk op de release-toetsen om de motor te verwijderen. Verwijder vervolgens de versnellingsbak, ijsmes en ijscrusher inzetstuk.
- Verwijder het crushed ijs of vul uw drank in de jug voor het serveren aan tafel.  
Alternatief: Mix eerst de vruchten in de kan met het hakmes (b), vul het tot 0,5 liter max. Verwijder het mes en plaats het ijs crusher inzetstuk in de jug om directe ijs op de gepureerde vruchten te crushen.

## Schoonmaken (zie foto sectie C)

Maak de motor met een vochtige doek schoon. De versnellingsbak (a) kan onder de kraan worden afgespoeld, maar domp het niet in water. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Spoel de messen meteen na het verwerken van zeer zoute levensmiddelen.

Pas ook op dat u niet een groot hoeveelheid reinigingsmiddel of ontkalker in uw vaatwasser gebruikt. Bij de verwerking van voedingsmiddelen met kleur (bijv. wortels), kan de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser plaatst.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving

Voor het recept ideeën, zie [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Garantie

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

## Dansk

«Blender & isknuser» voor

**Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 ledningsfri, Type 4130** ②

I kombination med din Multiquick/stavblender motordel ① / ② (ikke inkluderet), kombinerer dette tilbehør en blender og en isknuser.

## NB!

- Læs brugervejledningen grundigt og helt igennem, inden du tager tilbehøret i brug sammen med motordelen i basisenheden.
- Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Bægeret (c) tåler ikke mikroovn.

- Gearkasse/låg
- Kniv
- Kande
- Skridsikkert underlag/låg
- Iskniv
- Isknuserenhed

Tilbehøret er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, svesker osv. Det er også egnet til at hakke hårdere fødevarer som parmesanost eller chokolade.

- Brug turboknappen ①, når du hakker hårde ting (f.eks. hård ost).
- N.B.: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Tilbehøret er også velegnet til mange andre ting som shakes, drinks, pureer, let dej eller knusning af isterninger.

## Sådan bruges blenderen

(se illustration i afsnit A)

Afsnit A – C viser motordel ① som et eksempel. Se hvordan motordel ② tændes i afsnit D. Se de anbefalede maksimale mængder i behandlingstabellen i afsnit D for at få de bedste resultater. Se også de anbefalede hastighedsindstillinger for motordel ①.

## Før du hakker ...

- skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker
- fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- fjern ben, sener og brusk fra kød.

- Fjern forsigtigt plastdækslet fra kniven (b). N.B.: kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel. Pres kniven fast på kandens centrale pind (c), til den låser fast. Placer altid kanden på det skridsikre underlag (d).
- Kom maden i kanden.
- Luk kanden med gearkassen (a).
- Sæt motordelen fast på gearkassen, indtil den låser.
- Tænd for motordelen for at betjene blenderen. Under tilberedningen, holdes motordelen med



den ene hånd og kanden med den anden, mens der hakkes. Ved hakning af hårde madvarer trykkes motordelen ned.

6. Tryk på udløserknapperne efter brug for at løsne motordelen.
7. Derefter fjernes gearkassen.
8. Tag forsigtigt kniven ud.
9. Hæld de hakkede madvarer ud af kanden. Det skridsikre underlag fungerer også som et lufttæt låg til kanden.

## Sådan rører du let dej (pandekagedej)

Hæld først de flydende ingredienser i kanden, tilsæt derefter mel og til sidst æg. Tænd for motordelen, og rør dejen, til den er glat.

## Knusning af is

(se illustration i afsnit B)

1. Placer isknuserenheden (f) i kanden. Sørg for, at den sidder rigtigt.
2. Placer isknivens skaft (e) hullet i centrum af isknuserenheden og tryk ned.
3. Hæld isterninger i isknuserenheden.
4. Sæt gearkassen på kanden.
5. Sæt motordelen fast på gearkassen, indtil den låser.
6. Tænd for motordelen, og lad den køre, indtil isterningerne er knust. Tryk på udløserknapperne efter brug for at løsne motordelen. Fjern derefter gearkassen, iskniven og isknuserenheden.
7. Fjern den knuste is, eller hæld din drink ned i kanden ved servering.  
Alternativt: Blend først frugt i kanden med hakkekniven (b), fyldes op til maksimum 0,5 liter. Fjern kniven, og placer isknuserenheden i kanden for at knuse isen direkte i den blendede frugt.

## Rengøring

(se illustration i afsnit C)

Motordelen må kun rengøres med en fugtig klud.

Gearkassen (a) kan skylles under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand. Alle andre dele tåler opvaskemaskine.

Efter behandling af meget saltholdige varer bør knivene skylles straks.

Sørg også for ikke at bruge for store mængder opvaskemiddel eller kalkfjerner i opvaskemaskinen. Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (f.eks. gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilisk olie, inden de kommer i opvaskemaskinen.

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel

Se flere idéer til opskrifter på [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Garanti

2 års garanti der dækker materiale- og produktionsfejl. Garantien dækker ikke: skader

opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller brug samt fejl, som har ringe effekt på apparatets værdi eller funktionsdygtighed. For at få service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes produktet sammen med kvitteringen til et autoriseret Braun servicecenter. ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

## Norsk

«Blender og isknuser» til

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 uten ledning, Type 4130** ②

Dette tilbehøret kombinerer en blender og en isknuser og brukes sammen med motordelen til din Multiquick/Minipimer ① / ② (ikke inkludert).

### Advarsel

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar i bruk tilbehøret sammen med motordelen til basisenheten.
- Knivbladene er svært skarpe! For å unngå skader, må du behandle kniven med stor forsiktighet.
- Trekk ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette apparatet er beregnet for å bearbeide matmengder for vanlige husholdninger.
- Muggen (c) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

- a Girkopling/lokk
- b Knivblad
- c Mugge
- d Antiskli-underlag/lokk
- e Iskniv
- f Isknuserinnsats

Dette tilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, mandler, svisker osv. Det egner seg også til hardere matvarer som parmesan og sjokolade.

- Bruk turbobryteren når du hakker ① harde matvarer med motordel .
- NB: Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Dette tilbehøret passer også når du skal lage for eksempel milkshake, drikker, puréer, lette deiger og knust is.

## Slik bruker du blenderen

(se bildene i avsnitt A)

Avsnitt A–C viser motordel ① som et eksempel. I avsnitt D ser du hvordan man slår ② på motordel.

Se på maksimalmengdene som er angitt i tabellene i avsnitt D. Når det gjelder motordel ①, se også anbefalt hastighet.

### Før du hakker...

- skjærer du kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter i biter
- fjerner du stilkene fra urter og skallet fra nøtter
- fjerner du ben, brus og sener fra kjøttet

1. Ta forsiktig av plastbeskyttelsen på kniven (b). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Press kniven ned på midtpinnen i muggen (c) til den låses på plass. Sett alltid begeret på den sklisikre bunnen (d).
2. Legg maten i muggen.
3. Lukk muggen med girkoplingen (a).
4. Sett motordelen i girkoplingen til den klikker på plass.
5. Slå på motordelen for å bruke blenderen. Hold motordelen med den ene hånden og muggen med den andre. Trykk motordelen ned når du hakker harde ingredienser.
6. Etter bruk trykker du på utløserknappene for å ta av motordelen.
7. Ta deretter av girkoplingen.
8. Ta ut kniven forsiktig.
9. Ta den bearbejdede maten ut av muggen. Den sklisikre bunnen kan benyttes som et lufttett lokk på muggen.

### Slik lager du rører (f.eks. pannekakerøre)

Hell først væsken i muggen, deretter mel og til slutt egg. Slå på motordelen og bland røren til den er glatt.

### Knuse is (se bildet i avsnitt B)

1. Plasser isknuseren (f) i muggen. Pass på at den er satt riktig på plass.
2. Sett tappen av iskniven (e) i hullet på isknuserinnsatsen og trykk ned.
3. Ha isbitene i isknuserinnsatsen.
4. Sett girtilkoplingen på muggen.
5. Sett motordelen i girkoplingen til den klikker på plass.
6. Slå på motordelen og kjør til alle isbitene er knust. Etter bruk trykker du på utløserknappene for å ta av motordelen. Deretter tar du av girkoplingen, iskniven og isknuserinnsatsen.
7. Ta ut den knuste isen eller fyll drikk i muggen for å servere ved bordet. Eller: Kjør først frukt i muggen med kniven (b), og fyll opp til maks 0,5 liter. Ta ut kniven og sett isknuserinnsatsen i muggen for å knuse isen direkte i den meste frukten.

### Rengjøring (se bildet i avsnitt C)

Motordelen må bare rengjøres med en fuktig klut. Girkoplingen (lokket) (a) kan skylles under

springen, men må ikke senkes ned i vann. Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Men når du har bearbejdet svært salt mat, bør du skylle kniven med en gang.

Forsikre deg også om at du ikke bruker for mye oppvaskmiddel eller avkalkingsmiddel i oppvaskmaskinen.

Ved tilberedning av mat som inneholder mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Smør disse delene med vegetabilsk olje før du setter dem i oppvaskmaskinen.

Med forbehold om endringer

Du finner flere oppskrifter på [www.braun.com](http://www.braun.com).

### Garanti

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

## Svenska

### «Mixer och iskross» till

**Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Typ 4191** ①

**Braun Multiquick 7 sladdlös, Typ 4130** ②

I kombination med din Multiquick/Minipimer motordel ① / ② (ingår inte) kombinerar det här tillbehöret mixer och iskross.

### Varning

- Läs instruktionerna noggrant och fullständigt innan du använder det här tillbehöret med motordelen på basenheten.
- Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Apparaten är utformad för hantering av normala hushållsmängder.
- Behållaren (c) får inte användas i mikrovågsugn.

- a Växellåda/lock
- b Knivblad
- c Behållare
- d Antiglidplatta/lock
- e Iskniv
- f Insats för krossad is



Det här tillbehöret är perfekt för att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, mandel, plommon osv. Det är även lämpligt för att hacka hårda livsmedel som parmesanost eller choklad.

- Använd turboknappen när du hackar ingredienser ① med hårdare konsistens med motordelen.
- Obs! Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som muskotnöt, kaffeböner och grynn.

Det här tillbehöret är även lämpligt för en mängd andra användningsområden t.ex. milkshake, drinkar, puréer, vispning av smet eller för att krossa is.

## Hur man använder mixern

(se bildavsnitt A)

Avsnitt A–C visar motordelen ① som ett exempel. Se avsnitt D för att se hur motordelen ② är påslagen.

För bästa resultat – följ rekommendationerna för maximala kvantiteter i beredningstabellen i avsnitt D. Se rekommenderade hastighetsinställningar för motordelen ①.

### Före hackning ...

- skär kött, ost, lök, vitlök och morot i mindre bitar
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk när du ska hacka kött.

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladet (b). Varning: Knivbladet är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen. Tryck fast bladet på behållarens mittapp (c) tills det låser fast. Ställ alltid behållaren på antiglidplattan (d).
2. Lägg ingrediensen som ska hackas i behållaren.
3. Stäng behållaren med locket (a).
4. För in motordelen i locket tills den spärras i rätt läge.
5. Sätt på motordelen för att använda mixern. Håll motordelen med en hand och behållaren med en annan under beredning. Tryck motordelen nedåt när du hackar hårda livsmedel.
6. När du är klar trycker du på frigörningsknapparna för att ta bort motordelen.
7. Avlägsna sedan locket.
8. Avlägsna kniven försiktigt.
9. Avlägsna den bearbetade maten från behållaren. Antiglidplattan fungerar även som ett lufttätt lock åt behållaren.

## Hur man vispar en smet (pannkakssmet)

Häll först vätskorna i behållaren, tillsätt sedan mjöl och slutligen ägg. Starta motordelen och blanda tills smeten blir jämn och slät.

## Krossa is (se bildavsnitt B)

1. Placera tillbehöret för att krossa is (f) i behållaren. Kontrollera att den sitter ordentligt.

2. Placera staven med iskniven (e) i iskross-tillbehörets tillsats och tryck nedåt.
3. Fyll isbitar i tillbehöret för att krossa is.
4. Sätt fast locket på behållaren.
5. För in motordelen i locket tills den spärras i rätt läge.
6. Sätt på motordelen och kör tills alla isbitar har krossats. När du är klar trycker du på frigörningsknapparna för att ta bort motordelen. Avlägsna sedan locket, iskniven och iskrossinsatsen.
7. Avlägsna den krossade isen eller fyll helt enkelt dryck i behållaren för servering vid bordet. Alternativ: Mixa frukt i behållaren med hackningskniven (b), fyll till max 0,5 liter. Avlägsna knivbladet och placera iskrossinsatsen i behållaren för att krossa is direkt i frukturén.

## Rengöring (se bildavsnitt C)

Rengör motordelen endast med en fuktig trasa. Locket (a) kan sköljas under kranen, men inte sänkas ned i vatten. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

Efter mixning av väldigt salta livsmedel bör man dock skölja knivbladen på en gång. Överdosera inte diskmedel eller avkalkningsmedel i diskmaskinen.

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

Denna information kan ändras utan föregående meddelande.

Se [www.braun.com](http://www.braun.com) för recepttips.

### Garanti

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

## Suomi

«Sekoitinkannu ja jäänmurskain» tyyppiin

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Tyyppi 4191 ①

Braun Multiquick 7 johdoton, Tyyppi 4130 ②

Tämä lisäosa on sekä sekoitinkannu että jäänmurskain yhdessä Multiquick- tai Minipimer-moottoriosan ① / ② kanssa (ei mukana).

## Varoitus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi, ennen kuin käytät tätä lisäosaa runkoyksikön moottoriosassa.
- Terät ovat hyvin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi terä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Kannu (c) ei kestä käyttöä mikroaaltouunissa.

- a Yläosa
- b Terä
- c Kannu
- d Liukumisen estävä pohja/kansi
- e Jäämurskausterä
- f Jäämurskauslisäosa

Tämä lisäosa sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, manteleiden, kuivattujen luumujen sekä kovien ruoka-aineiden, kuten parmesaanin ja suklaan hienontamiseen.

- Käytä turbokytintä hienontaessasi kovia aineksia moottoriosalla ①.
- HUOM.: Älä jännonna erittäin kovia aineksia, kuten muskottipähkinöitä, kahvipapuja tai jyyviä.

Edellisten lisäksi tämä lisäosa soveltuu moniin eri käyttötarkoituksiin, kuten pirtelöiden, juomien, soseiden ja pienten taikinoiden sekoittamiseen ja jään murskaamiseen.

## Sekoitinkannun käyttö (katso kuvasarja A)

Osissa A–C moottoriosaa ① on esitetty esimerkkinä. Katso osasta D, kuinka moottoriosaa ② käynnistetään.

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso enimmäismäärät osan D taulukoista.

Katso moottoriosan ① osalta myös suositellut nopeusasetukset.

## Ennen hienontamista...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat
- poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret
- poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

1. Irrota varovasti terän (b) muovinen suojus. Varoitus: Terä on hyvin terävä! Pidä aina kiinni muovisesta suojuksesta käsitellessäsi terää. Aseta terä kannun (c) keskiakselille ja paina alas, kunnes se lukittuu. Aseta kannu aina liukumisen estävälle pohjalle/kannelle (d).
2. Lisää kannuun käsiteltävät ainekset.
3. Kiinnitä yläosa (a) paikoilleen kannun päälle.
4. Paina moottoriosaa leikkurin yläosaan siten, että se lukittuu.

5. Käynnistä moottoriosaa käyttääksesi sekoitinta. Pidä käytön aikana moottoriosasta kiinni yhdellä kädellä ja kannusta toisella kädellä. Hienontaessasi kovia aineksia paina moottoriosaa alas.
6. Irrota moottoriosaa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita.
7. Irrota sen jälkeen leikkurin yläosa.
8. Irrota terä varovasti.
9. Poista hienonnettu ruoka kannusta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kannun ilmativiinä kantena.

## Pienen taikinan (pannukakkutaikinan) sekoittaminen

Kaada ensin neste kannuun. Lisää jauhot ja lopuksi munat. Käynnistä moottoriosaa ja sekoita taikina tasaiseksi.

## Jään murskaaminen

(katso kuvasarja B)

1. Aseta jäämurskauslisäosa (f) kannuun. Varmista sen kunnollinen kiinnittyminen.
2. Aseta jäämurskausterän (e) tappi jäämurskauslisäosan keskireikään ja paina se alas.
3. Lisää jääkuutiot jäämurskauslisäosaan.
4. Laita yläosa paikoilleen kannuun.
5. Kiinnitä moottoriosaa yläosaan, kunnes se lukittuu.
6. Käynnistä moottoriosaa ja murskaa, kunnes kaikki jääkuutiot ovat murskautuneet. Irrota moottoriosaa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita. Irrota sitten yläosa, jäämurskausterä ja jäämurskauslisäosa.
7. Poista jäämurska kannusta tai valmista juoma suoraan kannuun ja tarjoile se siitä. Vaihtoehto: Sekoita hedelmät ensin kannussa käyttämällä terää (b). Täytä enintään 0,5 litraa. Poista terä ja aseta jäämurskauslisäosa kannun murskatakseksi jääpalat suoraan soseutettujen hedelmien joukkoon.

## Puhdistus

(katso kuvasarja C)

Puhdista moottoriosaa ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Leikkurin yläosa (a) voidaan huuhdella vedellä, mutta älä upota sitä veteen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terät tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta. Käsitellessäsi värjäviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesukoneessa.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Takuu

Kahden vuoden takuu materiaali- ja työvioille. Takuun piiriin eivät kuulu viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai normaalista kulumisesta. Takuu ei myöskään kata sellaisia vikoja, jotka eivät merkittävästi vaikuta laitteen arvoon tai toimintaan. Takuuhuollon saaminen edellyttää, että laite ja ostokuitti viedään tai lähetetään valtuutettuun Braun-huoltoliikkeeseen ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

## Polski

### «Dzbanek & Przystawka do kruszenia lodu» do

**Braun Multiquick / Minipimer 5/7, Typ 4191** ①

**Braun Multiquick 7 cordless, Typ 4130** ②

W połączeniu z ruchomymi częściami ① / ② Multiquick/Minipimer (nie dołączone do zestawu), możesz używać dzbanka i przystawki do kruszenia lodu.

### Środki ostrożności

- Zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi przed użytkowaniem akcesoriów z ruchomą częścią.
- Noże są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi ze szczególną ostrożnością.
- Zawsze odłączaj od prądu urządzenie kiedy je składasz, rozkładasz, czyścisz, czy też przechowujesz.
- Urządzenie służy do domowego użytku.
- Dzbanek (c) nie nadaje się do użytkowania w mikrofalówce

- a Pokrywa dzbanka/głowica
- b Ostrze
- c Dzbanek
- d Anty poślizgowa podstawa
- e Ostrza do cięcia lodu
- f Przystawka do kruszenia lodu

Urządzenie znakomicie nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów włoskich, suszonych śliwek. Może być używane również do siekania parmezanu lub czekolady.

- Kiedy siekasz twarde pokarmy za pomocą ruchomej części ①, użyj turbo przełącznika.
- Nie siekaj bardzo twardych pokarmów jak: migdały, ziarna kawy bądź innych bardzo twardej ziaren.

Te akcesoria nadają się również do wielu innych zastosowań takich jak przygotowanie koktajli, drinków, puree, ubijania lekkiego ciasta czy kruszenia lodu.

## Jak używać dzban blendera?

(zobacz rysunek w sekcji A)

Sekcja A – C pokazuje ruchome część ① jako przykład.

Odnosząc się do sekcji D zobacz jak ruchomą część ② należy włączać.

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów miksowania stosuj wszystkie porady zawarte w sekcji D. Dla ruchomych części ①, należy również dostosować się do zalecanych ustawień prędkości.

### Przed siekaniem:

- Przytnij mięso, ser, cebulę, czosnek, marchewkę
- Usuń łodygi z ziół, zdejmij skorupki z orzechów
- Usunąć kości, ścięgna i chrząstki z mięsa

1. Ostrożnie usuń plastikowe pokrycie z ostrza (b). Uwaga: noże są bardzo ostre! Zawsze trzymaj za ich plastikową część. Umieść ostrza w środkowej części dzbanka (c), aż usłyszysz charakterystyczne «klik». Zawsze kładź dzbanek na anty poślizgowej podstawie.
2. Włóż jedzenie do dzbanka.
3. Zamknij dzbanek za pomocą pokrywy (a).
4. Umieść ruchomą część blendera w głowicy.
5. Włącz ruchomą część, by blender zaczął pracować. Podczas używania, trzymaj ruchomą część jedną ręką, a dzbanek drugą. Kiedy siekasz bardzo twarde jedzenie, naciskaj ruchomą część.
6. Po użyciu, naciśnij przycisk w celu usunięcia ruchomej części.
7. Zdejmij pokrywę.
8. Ostrożnie usuń ostrza.
9. Wyjmij zmiksowane potrawy z dzbanka. Anty poślizgowa podstawa może służyć również jako pokrywka.

## Jak ubijać lekkie ciasto?

(ciasto naleśnikowe)

Najpierw napełnij dzbanek płynem, dodaj mąkę i na końcu jajka. Włącz ruchomą część i miksuj dopóki ciasto nie będzie miało jednolitej konsystencji.

## Kruszenie lodu

(zobacz rysunek w sekcji B)

1. Włóż przystawkę do kruszenia lodu do dzbanka. Upewnij się, że jest umieszczona właściwie.
2. Umieść ostrza (e) w centrum otworu przystawki do kruszenia lodu i następnie dociśnij do dołu.
3. Przystawkę do kruszenia lodu napełnij kostkami lodu.

4. Umieść pokrywę na dzbanku.
5. Nałóż ruchomą część na pokrywę i upewnij się, że jest umieszczona stabilnie.
6. Włącz ruchomą część i używaj dopóki kostki lodu nie zostaną pokruszone. Po użyciu naciśnij przycisk, aby usunąć ruchomą część. Następnie usuń pokrywę, ostrza do kruszenia lodu i wkładkę do kruszenia.
7. Usuń skruszony lód albo po prostu postaw dzban na stole dodając do niego swój ulubiony napój. Alternatywnie: Zmiksuj owoce w dzbanie za pomocą siekacza (b), napełniając dzbanek maksimum do 0,5 litra. Usuń ostrze i wkładkę do kruszenia lodu. Następnie pokruszony lód dodaj wprost do zmiksowanych owoców.

## Czyszczenie (zobacz rysunek w sekcji C)

Ruchomą część czyść tylko za pomocą wilgotnej ściereczki. Pokrywa (a) może być czyszczona pod kranem, ale nie należy zanurzać jej całkowicie w wodzie. Inne części mogą być czyszczone w zmywarce.

Po użyciu bardzo słonych potraw, zaleca się natychmiastowe wymycie ostrza. Dla zachowania środków bezpieczeństwa nie używaj zbyt dużych ilości środków czyszczących lub odwapniaczy podczas czyszczenia urządzenia w zmywarce. Podczas miksowania barwiącego jedzenia (np. marchewki), plastikowe części urządzenia mogą się zabrudzić. Należy je wyczyścić za pomocą oleju roślinnego przed umieszczeniem w zmywarce.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

Więcej przepisów na stronie [www. Braun.com](http://www.Braun.com).

## Warunki gwarancji

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

# Český

## «Mixovací nádoba & Drtič ledu Crusher» pro

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130** ②

Toto příslušenství spolu s motorovou jednotkou přístroje Multiquick / Minipimer ① / ② (není součástí balení) kombinuje skleněnou mixovací nádobu a drtič ledu.

### Upozornění

- Před použitím tohoto příslušenství s motorovou jednotkou si pečlivě přečtete celý návod na použití.
- Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi vždy mimořádně opatrně.
- Přístroj vždy odpojte ze zásuvky, když s ním nepracujete a zůstane bez dozoru a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj je konstruován pro zpracování běžného množství potravin v domácnosti.
- Skleněnou nádobu (c) nelze používat v mikrovlnné troubě.

a Převodovka / víčko

b Nůž

c Skleněná nádoba

d Protiskluzová podložka / víčko

e Nůž na led

f Vložka na drcení ledu

Toto příslušenství se dokonale hodí k sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandlí, sušených švestek, apod. Je také vhodný k sekání tvrdých potravin, jako je např. parmezán nebo čokoláda.

- Při sekání tvrdých potravin za pomoci motorové jednotky ① použijte turbo spínač.
- Upozornění: Nesekejte extrémně tvrdé potraviny, jako je muškátový oříšek, kávová nebo obilná zrna.

Toto příslušenství má také celou škálu dalšího využití, jako je příprava koktejlů, nápojů a pyré, lehkých těst a drcení ledu.

### Jak používat skleněnou mixovací nádobu

(viz obrázková sekce **A**)

Sekce A – C zobrazují motorovou jednotku ① jako příklad.

Sekce D znázorňuje jak se motorová jednotka ② zapíná.

Pro dosažení nejlepších výsledků jsou maximální množství zpracovávaných potravin uvedena v tabulce v sekci D. Najdete zde také doporučené nastavení rychlosti motorové jednotky ①.

### Před sekáním ...

- maso, sýr, cibuli, česnek nebo mrkev před sekáním nakrájejte
- z bylinek odstraňte silné stonky a ořechy zbavte skořápek
- maso vykostěte a odstraňte z něho šlachy a chrupavky

1. Opatrně sejměte umělohmotný kryt z nože (b).  
Upozornění: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část.  
Nůž nasad'te na středovou osu skleněné nádoby (c), až zacvakne. Skleněnou nádobu vždy pokládejte na protiskluzovou podložku (d).
2. Do skleněné nádoby vložte potraviny.
3. Skleněnou nádobu pomocí převodovky uzavřete (a).
4. Na převodovku nasuňte motorovou jednotku tak, až zacvakne.
5. Stisknutím spínače na motorové jednotce uvedete mixér do provozu. Během zpracovávání potravin přidržujte jednou rukou motorovou jednotku a skleněnou nádobu druhou rukou. Při sekání tvrdých potravin zatlačte na motorovou jednotku.
6. Po použití stiskněte uvolňovací tlačítka a sejměte motorovou jednotku.
7. Potom sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Ze skleněné nádoby vyjměte zpracované potraviny. Protiskluzová podložka také slouží jako vzduchotěsné víčko na skleněnou nádobu.

### Jak umíchat lehké těsto

(např. na palačinky)

Nejdříve nalijte do skleněné nádoby tekuté ingredience, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Zapněte motorovou jednotku a míchejte těsto, dokud není hladké.

### Drcení ledu (viz obrázková sekce **B**)

1. Do skleněné nádoby umístěte vložku na drcení ledu (f). Ujistěte se, že je nasazena správně.
2. Na středový čep vložky na drcení ledu nasad'te nůž na drcení ledu (e) a zatlačte jej dolů.
3. Do vložky na drcení ledu nasyp'te kostky ledu.
4. Na pracovní nádobu nasad'te převodovku.
5. Na převodovku nasad'te motorovou jednotku tak, aby zacvakla.
6. Zapněte motorovou jednotku a používejte, dokud všechny kostky ledu nerozdrtíte. Po použití stiskněte uvolňovací tlačítka a sejměte motorovou jednotku. Poté sejměte převodovku, nůž na led a vložku na drcení ledu.
7. Rozdrcený led vyjměte nebo jednoduše nalijte nápoj na led v pracovní nádobě a servírujte přímo na stůl.  
Alternativní použití: Nejdříve pomocí sekacího nože (b) rozmixujte v pracovní nádobě ovoce,

náplň maximálne 0,5 litru. Vyměte nůž a dejte do nádoby vložku na drcení ledu. Led rozdrťte přímo do rozmixovaného ovoce.

## Čištění

(viz obrázková sekce **C**)

Motorovou jednotku pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku (a) můžete opláchnout pod tekoucí vodou, do vody ji však neponořujte.

Všechny ostatní díly lze mýt v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané potraviny, nože okamžitě opláchněte.

Dbejte na to, abyste v myčce nepoužívali nadměrné množství mycího nebo odvápnovacího prostředku. Při zpracovávání potravin, které obsahují barviva (např. mrkev), se mohou umělohmotné části přístroje zabarvit. Ještě předtím, než je vložíte do myčky nádobí, je potřete jedlým rostlinným olejem.

Změny vyhrazeny.

Více receptů naleznete na [www.braun.com/cz](http://www.braun.com/cz).

## Záruka

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

## Slovenský

«Jug Blender & Ice Crusher» **»** **pre**

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191 ①**

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②**

V kombinácii s motorovou jednotkou ručného mixéra Multiquick ①/Minipimer ② (nie je súčasťou balenia) je toto príslušenstvo spojením mixéra a drviča ľadu.

### Dôležité upozornenie

- Pred použitím tohto príslušenstva s motorovou jednotkou základnej jednotky si pozorne prečítajte celý návod na použitie.
- Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.

- Prístroj vždy odpojte z elektrickej siete, keď ho nepoužívate a skôr ako ho zložíte, rozložíte, umyjete alebo uskladníte.
- Tento prístroj je určený na spracovanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Nádoba (c) nie je vhodná do mikrovlnnej rúry.

- a Prevodová jednotka/veko
- b Nože
- c Nádoba
- d Protišmyková podložka/veko
- e Nože na drvenie ľadu
- f Miska na drvenie ľadu

Toto príslušenstvo je vhodné na spracovanie mäsa, syra, cibule, bylínok, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek a podobne. Je vhodné aj na spracovanie tvrdých surovín, ako je parmezán alebo čokoláda.

- Na spracovanie tvrdých prísad motorovou jednotkou ① použite rýchlosť «turbo».
- Poznámka: Nesekejte veľmi tvrdé prísady, ako napríklad muškátový orech, kávové zrná alebo zrna.

Toto príslušenstvo je vhodné aj na prípravu mliečnych koktailov, nápojov, pyré, riedkeho cesta alebo na drvenie ľadu.

## Ako používať mixér

(pozri obrázky v časti **A**)

Časti A – C znázorňujú ako príklad motorovú jednotku ①.

Spôsob zapnutia motorovej jednotky ② je znázorený v časti D.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite maximálne množstvá prísad odporúčané v návode na spracovanie v časti D. Riad'te sa aj odporúčacími nastaveniami rýchlosti na motorovej jednotke ①.

### Pred sekaním...

- mäso, syr, cibuľa, cesnak alebo mrkvu vopred nakrájajte
- z orechov odstráňte škrupiny a z bylínok stopky
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky

1. Z nožov (b) opatrne odstráňte umelohmotný kryt. Upozornenie: Nože sú veľmi ostré! Vždy ich držte za vrchnú plastovú časť.

Nože nasuňte na stredu os nádoby (c), až kým nezapadnú na miesto. Nádoba musí byť vždy položená na protišmykovej podložke (d).

2. Jedlo vložte do nádoby.

3. Nádobu zakryte prevodovou jednotkou (a).

4. Motorovú jednotku vložte do prevodovej jednotky tak, aby kliknutím zapadla na miesto.

5. Mixér spustíte zapnutím motorovej jednotky.

Počas spracovania držte jednou rukou motorovú jednotku a druhou rukou nádobu. Pri spracovaní



tvrdých prísad tlačte motorovú jednotku smerom nadol.

- Po použití odstráňte motorovú jednotku stlačení tlačidiel na jej uvoľnenie.
- Potom zložte aj prevodovú jednotku.
- Nože opatrne vyberte.
- Spracované jedlo vyberte z nádoby. Protišmyková podložka slúži aj ako vzduchotesné veko na nádobu.

## Riedke cesto (na palacinky)

Do nádoby najskôr vlejete tekuté prísady, potom pridajte múku a nakoniec vajcia. Zapnite motorovú jednotku a cesto vymixujte do hladka.

## Drvenie ľadu

(pozri obrázky v časti **B**)

- Misku na drvenie ľadu (f) vložte do nádoby. Uistite sa, že je dobre upevnená.
- Stredovú časť nožov na drvenie ľadu (e) vložte do otvoru v strede misky na drvenie ľadu a zatlačte ju nadol.
- Do misky na drvenie ľadu vložte kocky ľadu.
- Nádobu zakryte prevodovou jednotkou.
- Motorovú jednotku vložte do prevodovej jednotky tak, aby kliknutím zapadla na miesto.
- Zapnite motorovú jednotku a spracúvajte, až kým sa nerozdrví všetky kocky ľadu. Po použití odstráňte motorovú jednotku stlačením tlačidiel na jej uvoľnenie. Potom zložte prevodovú jednotku a odstráňte nože aj misku na drvenie ľadu.
- Rozdrvený ľad vyberte alebo nápoj vlejete do nádoby, aby ste ho mohli servírovať priamo z nej. Alternatíva: Najskôr v nádobe vymixujte ovocie pomocou nožov na sekanie (b) tak, aby objem ovocia v nádobe nepresiahol 0,5 l. Potom nože vyberte a do nádoby vložte misku na drvenie ľadu, aby ste ľad rozdrvili priamo do vymixovaného ovocia.

## Čistenie

(pozri obrázky v časti **C**)

Motorovú jednotku čistite iba vlhkou handričkou. Prevodovú jednotku (a) môžete opláchnuť pod tečúcou vodou, ale neponárajte ju do vody. Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu. Po spracovaní veľmi slaného jedla by ste však mali nože okamžite opláchnuť. Dávajte pozor, aby ste do umývačky riadu nepridali nadmerné množstvo čistiaceho prostriedku alebo prostriedku proti usádzaniu vodného kameňa. Pri spracovaní farebných potravín (napr. mrkvy) sa plastové časti prístroja môžu zafarbiť. Pred vložení do umývačky riadu ich najskôr natrite rastlinným olejom.

Právo na zmeny vyhradené.

Nápady na recepty nájdete na internetovej stránke [www.braun.com/sk](http://www.braun.com/sk).

## Záruka

Dvojiročná záruka na chyby materiálu a výroby. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia vzniknuté nesprávnym používaním a na bežné opotrebovanie vzniknuté pri používaní ani na poruchy, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použiteľnosť prístroja. Ak chcete využiť servisné služby v rámci záručnej lehoty, celý prístroj spolu s dokladom o kúpe odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

## Magyar

«Aprító és jégzúzó kiegészítők» elemek az alábbi modellekhez:

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Modell 4191** ①

**Braun Multiquick 7 vezeték nélküli, Modell 4130** ②

Ez a kiegészítő aprítóból és jégzúzóból áll (motoros nyél ① / ② nélkül), melyet az Ön már meglévő Multiquick/Minipimer készülékével kombinálhat.

## Figyelmeztetés

- Kérjük, hogy az alapkészülékre helyezett kiegészítő használatának megkezdése előtt alaposan és teljes terjedelmében olvassa el a használati útmutatót.
- A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében óvatosan használja azokat!
- A használaton kívüli készüléket minden esetben húzza ki a konnektorból. Tegye ugyanezt összerakás vagy szétszerelés előtt, tisztítás közben, illetve a tárolás során.
- A készüléket normál háztartási mennyiségek feldolgozásához tervezték.
- A kiöntőpohár (c) mikrohullámú sütőben nem használható.

- Műanyag fedél
- Kés
- Aprítóedény
- Csúszásmentes talp/zárfedél
- Jégzúzó kés
- Jégzúzó betét

A kiegészítő kiválóan alkalmas a különféle húсок, sajtok, hagymák, fűszernövények, fokhagyma, sárgarépa, dió, mogyoró, mandula, aszaltgyümölcsök

csök stb. aprításához, de alkalmas a kemény ételek, mint pl. a parmezán sajt vagy a csokoládé feldarabolására is.

- A kemény élelmiszerek aprításánál használja a turbó fokozatot.
- Megjegyzés: A készüléket ne használja nagyon kemény ételek aprításához, pl. szerezsendió, kávébab vagy szemes gabona.

A kiegészítőt használhatja turmixok, italok, vagy pürék készítéséhez, könnyű tészták kikeveréséhez vagy jégzúzáshoz.

## Az aprítóegység használata

(lásd: **A** ábrák)

Az A – C ábrák a motoros nyél ① használatát mutatják.

A D ábrákon a motoros nyél ② bekapcsolásának módja tekinthető meg.

A legjobb eredmény érdekében kérjük, hogy az ételfeldolgozásra vonatkozó táblázat D fejezetében feltüntetett maximális adagolást tartsa szem előtt. A motoros alkatrész tekintetében ① szintén vegye figyelembe az ajánlott sebességfokozatokat.

## Az aprítás megkezdése előtt

- Darabolja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát.
- Távolítsa el a fűszernövények szárát és a csonthéjasok héját.
- A húsból távolítsa el a csontokat, inakat és porcokat.

1. Óvatos mozdulattal távolítsa el a késről a védőtokot! Figyelem: A kés (b) rendkívül éles! Minden esetben a műanyag fogantyúnál fogva vegye kézbe! Helyezze a kést az aprítóedény közepén elhelyezkedő tüskére (c) és pattintsa helyére. Az aprítóedényt mindig a csúszásmentes talpra (d) helyezze használja!
2. Tegye a feldolgozni kívánt élelmiszert az aprítóedénybe.
3. Helyezze a zárófedelelet (a) az aprítóedényre.
4. Helyezze a motoros nyelet az aprítóegység zárófedelébe és rögzítse helyére.
5. Az aprítóegység működtetéséhez kapcsolja be a motoros nyelet. Az ételfeldolgozás során egyik kezével rögzítse a motorrészt, míg a másikkal az aprítóedényt. Kemény ételek feldolgozásánál a motoros nyelet tartsa lefelé nyomva.
6. A használat befejeztével távolítsa el a motoros nyelet.
7. Ezt követően emelje le a zárófedelelet.
8. Óvatosan emelje ki a kést.
9. Ezután távolítsa el a feldolgozott ételt az aprítóedényből. A csúszásmentes talp egyben az aprítóedény légmentes fedelélül is szolgál.

## Könnyű tészták keverése

### (pl. palacsintatészta)

Először helyezze a folyékony alapanyagokat a kiöntőpohárba, majd tegye bele a lisztet és végül a tojásokat. Kapcsolja be a motorrészt és keverje simára a tésztát.

## Jégkása készítése

(lásd: **B** ábrák)

1. Helyezze a jégzúzó betétet (f) az aprítóedénybe. Győződjön meg a pontos beillesztésről.
2. Műanyag tüskéjénél fogva helyezze a kést (e) a jégzúzó betét közepén kialakított lyukba, majd nyomja le.
3. Töltse meg a jégzúzó betétet jégkockával.
4. Rögzítse a zárófedelelet az aprítóedény tetejére.
5. Pattintsa rá a motoros nyelet a zárófedélre úgy, hogy az helyére rögzüljön.
6. Indítsa el a motort és addig működtesse, míg a jeget teljesen össze nem zúgta. A használatot követően a motorrészt kioldásához nyomja meg a kioldó gombokat. Távolítsa el a zárófedelelet, a jégzúzó kést és a jégzúzó betétet.
7. Kanalazza ki a jégkását, vagy egyszerűen töltse fel a kiöntőedényt itallal és közvetlenül abból szervírozzon az asztalnál. Másféleképpen: Mindenekelőtt mixelje el a mixelőedénybe a max. 0,5 literes jelölésig helyezett gyümölcsöt az aprítókéssel (b). Vegye ki a kést, helyezze a jégzúzó betétet a kiöntőedénybe, és zúzza a jeget közvetlenül a gyümölcspürébe.

## A készülék tisztítása

(lásd: **C** ábrák)

A motoros nyelet kizárólag nedves ruhával törölje át. A zárófedelelet (a) öblítse le a csap alatt, de ne merítse vízbe. A többi alkatrész mosogatógépben is tisztítható. Amennyiben a készülékkel sós ételt dolgozott fel, célszerű a késeket azonnal leöblíteni. Ügyeljen arra is, hogy mosogatógépben ne adagolja túl a mosogatószert vagy az öblítőt. A színes ételek feldolgozásánál (pl. sárgarépa) a készülék műanyag alkatrészei elszíneződhetnek. Mielőtt a mosogatógépbe helyezné ezeket az alkatrészeket, kenje át növényi olajjal.

A változtatás joga fenntartva.

Receptötletekért látogasson el a [www.braun.com](http://www.braun.com) honlapra.

## Jótállás

A Braun 2 év garanciát ad az anyaghibákra és a gyártási hibákra. A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen vagy nem rendeltetésszerű



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

## Hrvatski

### «Sjeckalica s vrčem i drobilica leda» za

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Tip 4191 ①**

**Braun Multiquick 7 (bežični), Tip 4130 ②**

U kombinaciji s motornim dijelom ① / ② vašeg štapnog miksera Multiquick ili Minipimer (može se kupiti odvojeno) ovaj nastavak može poslužiti i kao sjeckalica/mikser za veće količine hrane i kao drobilica za led.

### Opres

- Molimo vas da prije uporabe ovog dodatka za štapni mikser pažljivo i u cijelosti pročitate upute.
- Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, a i prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Vrč (c) se ne može koristiti u mikrovalnoj pećnici.

- a Poklopac s pogonskom jedinicom
- b Noževi
- c Vrč
- d Protuklizna podloga / poklopac
- e Noževi za led
- f Uložak za drobljenje leda

Ovaj dodatak štapnom mikseru savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, lješnjaka, badema, suhih šljiva itd. Možete ga koristiti i za usitnjavanje tvrde hrane poput parmezana ili čokolade.

- Ali tada na motornom dijelu ① odaberite postavku «turbo».
- Napomena: Nemojte ga koristiti za sjeckanje izuzetno tvrdih namirnica kao što su muškatni oraščići, zrna kave i žitarice.

Možete ga koristiti i za pripremu raznih drugih stvari, poput mliječnih napitaka, sokova, kašica, ali i za izradu laganog tijesta ili drobljenje leda.

## Korištenje sjeckalice s vrčem

(pogledajte ilustracije u dijelu A)

Ilustracije u dijelu A–C kao primjer prikazuju motorni dio ①.

Za uključivanje motornog dijela ② pogledajte ilustraciju u dijelu D.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu (u dijelu D) koja navodi maksimalne količine pojedinih namirnica. Isto tako, pridržavajte se preporučenih brzina za pripremu pojedinih vrsta hrane, koje ste dobili s motornim dijelom ①.

### Prije sjeckanja...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu...
- uklonite peteljke aromatičnog bilja te ljuske orašastih plodova
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa za sjeckanje (b). Pripazite: noževi su vrlo oštri pa ih uvijek držite za gornji, plastični dio! Postavite noževe na središnju osovinu vrča (c) i okrenite dok ne sjednu na mjesto. Vrč uvijek držite na protukliznoj podlozi (d).
2. Stavite namirnice u vrč.
3. Postavite poklopac s pogonskom jedinicom (a) na vrč.
4. Spojite motorni dio s pogonskom jedinicom tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje. Tijekom uporabe jednom rukom držite motorni dio, a drugom vrč. Pri sjeckanju tvrde hrane, dobro pritisnite motorni dio.
6. Nakon uporabe, pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela.
7. Zatim skinite i poklopac s pogonskom jedinicom.
8. Pažljivo izvadite noževe.
9. Potom izvadite usitnjenu hranu iz vrča. Protuklizna podloga služi i kao zračno nepropusni poklopac vrča.

### Lagana tijesta (smjesa za palačinke)

Najprije ulijte tekućinu u vrč, a potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite turbo prekidač i miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

### Drobljenje leda

(pogledajte ilustracije u dijelu B)

1. Stavite uložak za drobljenje leda (f) u vrč. Dobro ga učvrstite.
2. Postavite noževe za led (e) u središnji utor na ulošku za drobljenje leda i pritisnite ih prema dolje.
3. Stavite kockice leda u uložak za drobljenje leda.
4. Stavite poklopac s pogonskom jedinicom na vrč.
5. Spojite motorni dio s pogonskom jedinicom tako da sjedne na svoje mjesto.
6. Uključite motorni dio i držite ga uključenim sve dok kockice leda ne budu zdrobljene. Nakon

uporabe, pritisnite prekidače za skidanje motor-nog dijela. Potom skinite poklopac s pogonskom jedinicom, noževe za led i uložak za drobljenje leda.

7. Izvadite zdrobljeni led ili jednostavno nalijte piće u vrč i poslužite ga na stolu.  
Alternativa: Najprije usitnite voće noževima za sjeckanje (b), napunivši vrč do najviše pola litre. Izvucite te noževe i umjesto njih stavite uložak za drobljenje leda kako biste led drobili izravno u već ispasirano voće.

## Čišćenje

(pogledajte ilustracije u dijelu C)

Motorni dio čistite samo vlažnom krpom. Pogonsku jedinicu (a) možete isprati pod tekućom vodom, ali je nemojte uranjati u vodu. Svi ostali dijelovi uređaja mogu se prati u perilici suđa.

No, ako ste sjeckali jako slanu hranu, odmah isperite noževe.

Također, pripazite da ne koristite previše deterdženta ili sredstva protiv kamenca.

Kada pripremate neke namirnice s jakim 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 obavijesti.

Ideje za pripremu hrane i recepte potražite na [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Jamstvo

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

## Slovenski

«Mešalnik z vrčem in drobilnik ledu» za

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Model 4191** ①

**Braun Multiquick 7 – brez priključne vrvice, Model 4130** ②

Ta nastavek v kombinaciji z enoto z motorjem ① / ② vašega paličnega mešalnika Multiquick/Minipimer (enota z motorjem ni priložena) tvori mešalnik z vrčem in drobilnik ledu.

## Opozorilo

- Preden uporabite nastavek skupaj z enoto z motorjem osnovnega aparata, vas prosimo, da pazljivo in v celoti preberete navodila za uporabo.
- Rezila so zelo ostrá! Prosimo, da z rezili ravnote skrajno previdno, da ne bo prišlo do poškodb.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin za potrebe gospodinjstva.
- Vrč (c) ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.

- a Pogonski nastavek/pokrov
- b Rezilo
- c Vrč
- d Nedrseč podstavek/pokrov
- e Rezilo za led
- f Vložek za drobljenje ledu

Nastavek je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, mandljev, suhih sliv itd. Primeren je tudi za sekljanje trdih živil, kot je parmezan ali čokolada.

- Če za sekljanje trdih živil uporabite enoto z motorjem ①, pritisnite stikalo turbo.
- OPOZORILO: Ne sekljajte izjemno trdih živil, na primer muškata oreščka, kavnih ali žitnih zrn.

Nastavek lahko uporabite tudi v druge namene, na primer za pripravo mlečnih napitkov, pijač, kašic in rahlega testa ali za drobljenje ledu.

## Uporaba mešalnika z vrčem

(glejte sklop slik A)

Sklopi A–C prikazujejo enoto z motorjem ① kot primer.

Na slikah v sklopu D pa lahko vidite, kako vklopite enoto z motorjem ②.

Da boste dosegli kar najboljše rezultate, upoštevajte maksimalne količine, navedene v tabeli v sklopu D. Pri enoti z motorjem ① se držite tudi priporočenih nastavitev hitrosti.

## Pred sekljanjem ...

- Meso, sir, čebulo, česen, korenje najprej narežite.
- Zeliščem odstranite stebela, oreščkom odstranite lupino.
- Mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.

1. Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (b).  
Opozorilo: Rezilo je zelo ostró! Vedno ga primite za zgornji plastični del.  
Rezilo namestite na sredinski zatič vrča (c) in ga pritisnite navzdol, da se zaskoči na svoje mesto.  
Vrč vedno postavite na nedrseči podstavek (d).
2. V vrč vstavite živilo.

3. Vrč zaprite s pogonskim nastavkom (a).
4. Enoto z motorjem namestite na pogonski nastavek, tako da se zaskoči.
5. Za zagon mešalnika vklopite enoto z motorjem. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite vrč. Pri sekljanju trdih živil potiskajte enoto z motorjem navzdol.
6. Po uporabi pritisnite tipki za sprostitev, da snamete enoto z motorjem.
7. Odstranite pogonski nastavek.
8. Previdno odstranite rezilo.
9. Iz vrča vzemite sesekljano živilo. Nedrseči podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za vrč.

## Stepanje rahlega testa (npr. mase za palačinke)

Najprej v vrč nalijte tekočine, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Vključite enoto z motorjem in mešajte, dokler ne nastane gladko testo.

## Drobljenje ledu

(glejte sklop slik **B**)

1. Vložek za drobljenje ledu (f) vstavite v vrč. Prepričajte se, da je pravilno nameščen.
2. Os rezila za led (e) vstavite v sredinsko odprtino vložka za drobljenje ledu in jo potisnite navzdol.
3. V vložek za drobljenje ledu dajte ledene kocke.
4. Pogonski nastavek namestite na vrč.
5. Enoto z motorjem namestite na pogonski nastavek, tako da se zaskoči.
6. Vključite enoto z motorjem in pustite, da deluje, dokler niso zdrobljene vse ledene kocke. Po uporabi pritisnite tipki za sprostitev, da snamete enoto z motorjem. Nato odstranite pogonski nastavek, rezilo in vložek za drobljenje ledu.
7. Zdrobljeni led vzemite iz vrča ali pa napitek preprosto nalijte v vrč in ga postrezite. Alternativna možnost: V vrču najprej zmešajte sadje z uporabo rezila sekjalnika (b). Vrč napolnite največ do oznake 0,5 l. Nato odstranite rezilo in v vrč vstavite vložek za drobljenje ledu, tako da boste led zdrobili neposredno v sadno kašo.

## Čiščenje

(glejte sklop slik **C**)

Enoto z motorjem lahko očistite samo z vlažno krpo. Pogonski nastavek (a) lahko splaknete pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo. Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če ste mešalnik uporabili za pripravo zelo slanih jedi, morate rezila takoj sprati z vodo. Pri pomivanju v pomivalnem stroju ne smete uporabiti prevelike količine pomivalnega sredstva ali sredstva za odstranjevanje vodnega kamna. Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred pomiva-

njem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanesli rastlinsko olje.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Obiščite spletno stran [www.braun.com](http://www.braun.com) in si oglejte naše recepte.

## Garancija

Za izdelek velja 2-letna garancija za napake v materialu in izdelavi. Garancija ne velja v primeru: okvar, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali rabe oziroma napak, ki imajo zanemarljiv učinek na vrednost ali delovanje izdelka.

Za popravilo v garancijski dobi izdelek skupaj z računom odnesite ali pošljite na pooblaščen Braunov servisni center. ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com))

## Türkçe

«Smoothie Blender ve Buz Kırıcısı» için

**Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Tip 4191** ①

**Braun Multiquick 7 kablosuz, Tip 4130** ②

Multiquick/Minipimer motor bölümünüzle ① / ② (kutunun içine dahil değil) birlikte bu aksesuar bir smoothie blender ve buz kırıcısını birleştirir.

## Dikkat

- Bu aksesuarı ana ünitenin motor bölümüyle birlikte kullanmadan önce lütfen kullanım talimatlarını baştan sona dikkatle okuyunuz.
- Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı lütfen bıçakları son derece dikkatli bir şekilde tutunuz.
- Cihazın başında bulunmadığınızda ve monte etmeden, sökmeden, temizlemeden ve kaldırmadan önce daima fişini çekiniz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun üretilmiştir.
- Smoothie blender (c) mikrodalgada kullanıma uygun değildir.

- a Üst kapak
- b Bıçak
- c Smoothie blender haznesi/doğrayıcı kabı
- d Kaymaz taban/kapak
- e Buz kırıcı bıçağı
- f Buz kırma kabı

Bu aksesuar et, peynir, soğan, bitki, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, siyah erik, vs. doğramak için son derece uygundur. Ayrıca, parmesan

peyniri veya çikolata gibi sert yiyecekleri de doğrayabilirsiniz.

- Motor bölümüyle ① sert yiyecekleri doğrarken turbo düğmesine basınız.
- Not: Hindistancevizi, kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Bu aksesuar buzlu içecekler, buzuzuz içecekler, pürelere, yumuşak hamurların yoğrulması ve buz kırma işlemleri için de uygundur.

## Smoothie blender ataçmanı/doğrayıcı kabı nasıl kullanılır (bkz. resim A)

A'dan C'ye kadar olan bölümlerde motor bölümü ① örnek olarak gösterilmektedir.

Motor bölümünün ② nasıl çalıştırılacağı ile ilgili D bölümüne bakınız.

En iyi sonuca ulaşmak için lütfen D bölümündeki tablolarda gösterilen maksimum miktarları kullanın. Motor bölümü ① için lütfen tavsiye edilen hız ayarlarına bakın.

## Doğramadan önce...

- et, peynir, soğan, sarımsak, havuç ve biberleri parçalara ayırınız
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Plastik kılıfı (b) bıçaktan dikkatle çıkarınız. Dikkat: Bıçak çok keskindir! Daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının (c) ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitleneneye kadar aşağıya doğru bastırınız. Doğrayıcı kabı daima kaymaz taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyeceği doğrayıcı kabına yerleştiriniz.
3. Üst kapağı (a) doğrayıcı kabının üstüne koyunuz.
4. Motor bölümünü kilitletinceye kadar üst kapağın içine yerleştiriniz.
5. Blenderi çalıştırmak için motor bölümünü çalıştırınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kabını tutunuz. Sert yiyecekleri doğrarken motor kısmını aşağı doğru bastırınız.
6. Kullanım bittikten sonra motor bölümünü çıkarmak için çıkarma düğmelerine basınız.
7. Ardından üst kapağı çıkarınız.
8. Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
9. Ardından işlemi tamamlamış yiyecekleri doğrayıcı kabından çıkarınız. Kaymaz taban aynı zamanda doğrayıcı kabı için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

## Yumuşak hamur (gözleme hamuru) nasıl yoğrulur

Önce sıvıları doğrayıcı kabına dökün; ardından un ve en son olarak da yumurtaları ekleyin. Motor kısmını açın ve yumuşayana kadar hamuru karıştırın.

## Buz kırma (bkz. resim B)

1. Buz kırma kabını (f) doğrayıcı kabına yerleştiriniz. İyice oturduğundan emin olunuz.
2. Buz kırıcı bıçağı (e) buz kırma kabının ortasındaki deliğe yerleştirip aşağıya doğru bastırınız.
3. Buz küplerini buz kırma kabına doldurunuz.
4. Üst kapağı doğrayıcı kabının üstüne koyunuz.
5. Motor bölümünü kilitletinceye kadar üst kapağın içine yerleştiriniz.
6. Motor bölümünü çalıştırın ve tüm buz küpleri kırılana kadar devam edin. Kullanım bittikten sonra motor bölümünü çıkarmak için çıkarma düğmelerine basınız. Ardından, üst kapağı, buz kırıcı bıçağı ve buz kırma kabını çıkarınız.
7. Kırılan buzları çıkarınız veya servis etmek üzere içeceği doğrudan doğruya doğrayıcı kabına da doldurabilirsiniz. Alternatif: Doğrayıcı kabını en fazla 0,5 litre seviyesine gelecek şekilde meyve ile doldurun ve doğrayıcı bıçağıyla (b) sürahide karıştırın. Daha sonra bıçağı çıkarın ve buzları doğrudan doğruya püre haline getirilmiş meyvelerin içine kırmak için buz kırma kabını sürahiye yerleştirin.

## Temizleme (bkz. resim C)

Motor kısmını sadece nemli bir bezle temizleyin. Üst kapak (a) musluk altında durulanabilir, ancak suya batırmayın. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ancak, çok tuzlu yiyecekleri işledikten sonra bıçakları hemen durulayın. Ayrıca, bulaşık makinesizde aşırı miktarda deterjan veya tuz giderici kullanmaya dikkat edin.

Renkli yiyecekleri (örn. havuçlar) işlerken cihazın plastik parçalarının rengi bozulabilir. Bulaşık makinesine koymadan önce bu kısımları nebati yağla silin.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Tarif fikirleri için lütfen [www.braun.com](http://www.braun.com) adresine başvurun.

## Garanti

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

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirmeye kuruluşu:

**Braun GmbH**  
**Frankfurter Straße 145**  
**61476 Kronberg / Germany**  
☎ **(49) 6173 30 0**  
☎ **Fax (49) 6173 30 28 75**

P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.  
Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul  
tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri  
0 800 261 63 65,  
trconsumers@custhelp.com

## Ελληνικά

**«Κανάτα Μπλέντερ & Εξάρτημα Θρυμματισμού Πάγου» για**

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191 ①**

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②**

Σε συνδυασμό με το μοτέρ του Multiquick / Minipimer ① / ② (δεν περιλαμβάνεται), αυτό το εξάρτημα συνδυάζει μια κανάτα μπλέντερ και ένα εξάρτημα θρυμματισμού πάγου.

### Προσοχή

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το εξάρτημα με το μοτέρ της βασικής μονάδας.
- Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν την επιτηρείτε και πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό και αποθήκευση.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη να επεξεργάζεται φυσιολογικές ποσότητες τροφών.
- Η κανάτα (c) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στο φούρνο μικροκυμάτων.

- a Κόμπλερ/καπάκι
- b Λεπίδα
- c Κανάτα
- d Αντιολισθητική βάση/καπάκι
- e Λεπίδα
- f Δοχείο θρυμματισμού πάγου

Αυτό το εξάρτημα είναι απόλυτα κατάλληλο για κόψιμο κρέατος, τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών

χόρτων, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμυγδάλων, δαμάσκηνων κλπ. Είναι επίσης κατάλληλο για κόψιμο σκληρών τροφών όπως παρμεζάνα ή σοκολάτα.

- Όταν κόβετε σκληρές τροφές με το μοτέρ ①, χρησιμοποιήστε τον διακόπτη turbo.
- Σημείωση: Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρές τροφές, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκου καφέ και σπόρους δημητριακών.

Αυτό το εξάρτημα είναι επίσης κατάλληλο για μια ποικιλία άλλων εφαρμογών όπως μιλκ-σέικ, ποτά, πουρέ, χτύπημα ελαφριάς ζύμης ή θρυμματισμό πάγου.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε την κανάτα μπλέντερ

(δείτε τμήμα εικόνων A)

Το τμήμα εικόνων A – C δείχνουν ως παράδειγμα το μοτέρ ①.

Ανατρέξτε στο τμήμα εικόνων D για να δείτε πώς τίθεται σε λειτουργία το μοτέρ ②.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλούμε ανατρέξτε στις μέγιστες ποσότητες που υποδεικνύονται στους πίνακες επεξεργασίας τροφών στο τμήμα εικόνων D. Για το μοτέρ ①, παρακαλούμε ανατρέξτε επίσης στις συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας.

### Πριν το κόψιμο...

- κόψτε το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα χόρτα και τα τσόφλια από τα καρύδια
- αφαιρέστε τα κόκκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα (b). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ αιχμηρή! Να την κρατάτε πάντα από το άνω πλαστικό τμήμα. Πιέστε τη λεπίδα πάνω στον κεντρικό πείρο της κανάτας (c) έως ότου κουμπώσει. Τοποθετείτε πάντα την κανάτα πάνω στην αντιολισθητική βάση (d).
2. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στην κανάτα.
3. Κλείστε την κανάτα με το κόμπλερ (a).
4. Ασφαλίστε το μοτέρ πάνω στο κόμπλερ έως ότου ακουστεί ο ήχος «κλικ».
5. Ανάψτε το μοτέρ για να λειτουργήσει το μπλέντερ. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και την κανάτα με το άλλο χέρι. Όταν κόβετε σκληρές τροφές, πιέστε προς τα κάτω το μοτέρ.
6. Μετά τη χρήση, πιέστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε το μοτέρ.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα.
9. Αφαιρέστε την επεξεργασμένη τροφή από την κανάτα. Η αντιολισθητική βάση εξυπηρετεί επίσης και ως αεροστεγές καπάκι για την κανάτα.

## Πώς να χτυπήσετε ελαφριά ζύμη

### (ζύμη για τηγανίτες)

Πρώτα αδειάστε τα υγρά μέσα στην κανάτα, στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Θέστε σε λειτουργία το μοτέρ και αναμίξτε τη ζύμη έως ότου μαλακώσει.

## Θρυμματισμός πάγου

(δείτε τμήμα εικόνων **B**)

1. Τοποθετήστε το δοχείο θρυμματισμού πάγου (f) μέσα στην κανάτα. Βεβαιωθείτε ότι ταιριάζει σωστά.
2. Τοποθετήστε τον άξονα της λεπίδας (e) μέσα στην κεντρική οπή του δοχείου θρυμματισμού πάγου και πιέστε τον προς τα κάτω.
3. Γεμίστε το δοχείο θρυμματισμού πάγου με παγάκια.
4. Τοποθετήστε το κόμπλερ πάνω στην κανάτα.
5. Ασφαλίστε το μοτέρ πάνω στο κόμπλερ έως ότου ακουστεί ο ήχος «κλικ».
6. Ανάψτε το μοτέρ και λειτουργήστε έως ότου θρυμματιστούν όλα τα παγάκια. Μετά τη χρήση, πιέστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Στη συνέχεια αφαιρέστε το κόμπλερ, τη λεπίδα και το δοχείο θρυμματισμού πάγου.
7. Αφαιρέστε το θρυμματισμένο πάγο ή απλά αδειάστε το ποτό σας μέσα στην κανάτα για να το σερβίρετε στο τραπέζι.

Εναλλακτικά: Πρώτα αναμειείτε φρούτα μέσα στην κανάτα με τη λεπίδα (b), γεμίζοντας την κανάτα το πολύ μέχρι 0,5 λίτρα. Αφαιρέστε τη λεπίδα και τοποθετήστε το δοχείο πάγου μέσα στην κανάτα για να θρυμματίσετε πάγο απευθείας μέσα στα πολτοποιημένα φρούτα.

## Καθαρισμός

(δείτε τμήμα εικόνων **C**)

Καθαρίστε το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί.

Το κόμπλερ (a) μπορεί να πλυθεί κάτω από νερό βρύσης, αλλά μην το βυθίζετε μέσα σε νερό. Όλα τα άλλα τμήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Παρόλα αυτά, μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, πρέπει να πλένετε αμέσως τις λεπίδες.

Επίσης, προσέχετε ώστε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δόση καθαριστικού ή αφραλατωτικού μέσου στο πλυντήριο πιάτων σας.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Για συνταγές, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Εγγύηση

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

## Русский

«Чаша для измельчения и для колки льда Jug Blender & Ice Crusher» для моделей ручных блендеров

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Тип 4191 ①

Braun Multiquick 7 беспроводной, Тип 4130 ②

В сочетании с моторной частью «Multiquick / Minipimer» ① / ② (не входит в комплект) Вы можете использовать эту насадку, как чашу для измельчения и для колки льда.

### Внимание

- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
- Лезвия и детали очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Чашу-измельчитель (c) нельзя использовать в микроволновой печи.

### Описание и комплектность

- a Верхняя часть/привод
- b Нож
- c Чаша для измельчения
- d Противоскользящее основание/крышка
- e Нож для льда
- f Насадка для колки льда

Данная насадка идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, чернослива и пр. Она также подходит для измельчения твердых продуктов, таких как сыр пармезан или шоколад.



- Для нарезки твердых продуктов, используйте режим «turbo» моторной части ①.
- Не измельчайте очень твердые продукты, например, мускатный орех, зерна кофе, крупу.

Измельчитель может применяться для целого ряда других операций, таких как приготовление фруктово-овощных муссов и напитков, пюре, жидкого теста и колотого льда.

## Применение чаши для измельчения

(см. раздел А)

В секциях А – С моторная часть ① показана в качестве образца.

Для ознакомления с процессом включения моторной части ② следует изучить секцию D. Для достижения оптимальных результатов, соблюдайте требования к максимальным количествам измельчаемых продуктов, приведенные в таблице в секции D. При выборе скоростного режима в Моторной части ①, так же соблюдайте рекомендуемые установки.

### Перед операцией измельчения следует...

- Порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь
- Удалить стебли травы и скорлупу орехов
- Удалить кости, сухожилия и хрящи из мяса

1. Осторожно снимите пластиковый чехол с лезвия (b). Внимание: лезвие очень острое! Всегда удерживайте его за пластиковую основу. Установите лезвие на центральный стержень чаши для измельчения (c) и поверните, чтобы зафиксировать. Всегда ставьте чашу на противоскользящее основание, чтобы избежать скольжения (d).
2. Поместите продукты в чашу.
3. Закрепите привод (a) на чаше.
4. Вставьте моторную часть в устройство привода до замыкания.
5. Для измельчения включите моторную часть. В процессе работы одной рукой удерживайте моторную часть, а другой – чашу. При измельчении твердых продуктов, прижимайте моторную часть сверху вниз.
6. По окончании работы нажмите кнопки для высвобождения моторной части.
7. Снимите верхний привод с чаши.
8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши. Противоскользящее основание также можно использовать для герметичного закрытия чаши.

## Жидкое тесто

Сначала налейте в чашу жидкие продукты, затем добавьте муку, а потом яйца. Нажмите кнопку

включения на моторной части и смешивайте до получения однородной массы.

## Колка льда

(см. раздел B)

1. Поместите насадку для колки льда (f) в чашу для измельчения. Убедитесь, что она плотно зафиксирована.
2. Поместите ручку ножа для колки льда (e) в центр насадки для колки льда и надавите.
3. Положите кусочки льда в насадку для колки льда.
4. Закрепите привод на чаше.
5. Наденьте моторную часть на привод и зафиксируйте.
6. Нажмите кнопку включения и удерживайте ее до тех пор, пока не измельчатся кусочки льда. После этого, нажмите кнопки высвобождения моторной части и снимите ее. Снимите приводную часть с чаши, выньте лезвие и насадку для колки льда.
7. Выньте измельченный лед или просто налейте напиток в чашу и подайте к столу. Другой вариант. Сначала смешайте фрукты в чаше с помощью ножа измельчителя (b), наполнив ее максимум на 0,5 литра. Снимите нож и поместите насадку для колки льда в чашу для измельчения, чтобы измельчить лед прямо вместе с фруктовой смесью.

## Чистка прибора

(см. раздел C)

Моторную часть протирать только влажной тканью. Крышку (2) можно мыть под краном, но не погружайте её в воду и не мойте в посудомоечной машине. Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно.

Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковь, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой в посудомоечной машине протирайте детали прибора растительным маслом.

Возможны модификации без предварительного уведомления.

Если хотите узнать новые рецепты, пожалуйста, посетите [www.braun.com](http://www.braun.com).



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

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

### Гарантия

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

## Українська

**«Чаша для подрібнення та колки льоду  
Jug Blender & Ice Crusher» для моделей  
ручних блендерів**

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Тип 4191 ①**

**Braun Multiquick 7 бездротовий, Тип 4130 ②**

У поєднанні з моторною частиною «Multiquick / Minipimer» ① / ② (не входить в комплект) Ви можете використовувати цю насадку як чашу для подрібнення і для колки льоду.

### Увага

- Перед використанням електроприладу уважно і повністю прочитайте це керівництво з експлуатації;
- Леза й деталі дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з лезами дуже обережно;
- Завжди відключайте прилад від електромережі при його складанні, розбиранні, чищенні й зберіганні;
- Прилад розрахований на обробку невеликих обсягів продуктів, типових для домашнього господарства;
- Чашу-подрібнювач (с) не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

### Опис та комплектність

- a Верхня частина/привід
- b Ніж
- c Чаша для подрібнення
- d Протиковзка підставка/кришка
- e Ніж для льоду
- f Насадка для колки льоду

Дана насадка ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу та ін. Вона також підходить для подрібнювання твердих продуктів, таких як пармезан або шоколад.

- Для нарізки твердих продуктів, використовуйте режим «turbo» моторної частини ①.
- Не подрібнюйте дуже тверді продукти, наприклад, мускатний горіх, зерна кави, крупу.

Подрібнювач може застосовуватися для цілого ряду інших операцій, таких як приготування фруктово-овочевих мусів і напоїв, пюре, рідкого тіста й колотого льоду.

## Використання чаші для подрібнювання (див. розділ А)

У секціях А – С моторна частина ① показана в якості зразка.

Для ознайомлення із процесом увімкнення моторної частини ② слід ознайомитися із секцією D.

Для досягнення оптимальних результатів, дотримуйтеся вимог щодо максимальної кількості продуктів, що подрібнюються, наведені в таблиці в секції D. При виборі швидкісного режиму на Моторній частині ①, так само дотримуйтеся рекомендованих установок.

### Перед подрібнювання необхідно...

- Порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву;
- Видалити стеблини трав й шкарлупу горіхів;
- Видалити кістки, сухожилля й хрящі з м'яса.

1. Обережно зніміть пластиковий чохол з леза (b). Увага: лезо дуже гостре! Завжди утримуйте його за пластикову основу. Встановіть лезо на центральний стрижень чаші для подрібнювання (с) і поверніть, щоб зафіксувати. Завжди ставте чашу на протиковзку підставку, щоб уникнути ковзання (d).
2. Покладіть продукти в чашу для подрібнювання.
3. Помістіть привід (а) на чашу.
4. Вставте моторну частину в обладнання при вводу до замикання.
5. Для подрібнювання увімкніть моторну частину. У процесі роботи однією рукою утримуйте моторну частину, а іншою – чашу. При подрібнюванні твердих продуктів, притискайте моторну частину зверху вниз.
6. По закінченню роботи натисніть кнопки для вивільнення моторної частини.
7. Зніміть верхній привід із чаші.
8. Обережно вийміть лезо.
9. Вийміть подрібнені продукти із чаші. Протиковзку основу також можна використовувати для герметичного закривання чаші.



## Рідке тісто

Спочатку налейте в чашу рідкі продукти, потім додайте борошно, а потім яйця. Натисніть кнопку увімкнення на моторній частині й змішуйте до одержання однорідної маси.

## Колка льоду (див. розділ В)

1. Помістіть насадку для колки льоду (f) у чашу для подрібнювання. Переконайтеся, що вона щільно зафіксована.
2. Помістіть ручку ножа для колки льоду (e) у центр насадки для колки льоду й надавіть.
3. Покладіть шматочки льоду в насадку для колки льоду.
4. Закріпіть привід на чашу.
5. Закріпіть моторну частину на привід і зафіксуйте.
6. Натисніть кнопку увімкнення й утримуйте її доти, доки не подрібняться шматочки льоду. Після цього, натисніть кнопки вивільнення моторної частини й зніміть її. Зніміть приводну частину із чаші, вийміть лезо й насадку для колки льоду.
7. Вийміть подрібнений лід або просто налейте напій у чашу й подайте до столу.  
Інший варіант. Спочатку змішайте фрукти в чаші за допомогою ножа подрібнювача (b), наповнивши її максимум на 0,5 літра. Зніміть ніж і помістіть насадку для колки льоду в чашу для подрібнювання, щоб подрібнити лід разом із фруктову сумішшю.

## Чищення приладу (див. розділ С)

Моторну частину можна протирати тільки вологою тканиною. Кришку (2) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду й не мийте в посудомийній машині. Усі інші деталі можна мити в посудомийній машині.

Ріжучі леза після роботи в дуже солоному середовищі слід прополоскати негайно. Уникайте високої концентрації очищувача або засобу для зняття накипу в посудомийній машині.

При роботі із продуктами, що мають насичений колір, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть фарбуватися, тому перед миттям в посудомийній машині протирайте деталі приладу рослинною олією.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Аби дізнатися нові рецепти, будь ласка, відвідайте [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Гарантія

Для всіх виробів ми надаємо 2 роки гарантії на будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалу або складання.

Гарантія не стосується таких випадків: ушкодження, викликані неправильним використанням, нормальне зношення деталей, дефекти, що мають незначний вплив на якість роботи пристрою. Щоб одержати обслуговування протягом гарантійного періоду, передайте виріб у повному комплекті згідно опису в оригінальній інструкції з експлуатації разом з гарантійним талоном у будь-який сервісний центр, який офіційно вповноважений представником компанії виробника.

9. أخرج الطعام المخلوط من الدورق. تعمل القاعدة المقاومة للانزلاق أيضاً كغطاء محكم للدورق.

## كيفية خفق العجينة الخفيفة (خليط البانيك)

ضع السوائل أولاً داخل الدورق، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. قم بتشغيل جزء الموتور لتخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

## جرش الثلج (انظر الشكل في القسم B)

للاطلاع على العديد من الصفات اللذيذة، تفضل بزيارة موقعنا [www.Braun.com](http://www.Braun.com)

1. ضع أداة جرش الثلج (f) داخل الدورق، وتأكد من تثبيتها جيداً.

2. ضع عمود شفرة الثلج (e) داخل الفتحة المركزية لأداة جرش الثلج، واضغطه لأسفل.

3. ضع مكعبات الثلج داخل أداة جرش الثلج.

4. غطي الدورق بصندوق التروس.

5. قم بتركيب جزء الموتور في صندوق التروس حتى يغلغ.

6. قم بتشغيل جزء الموتور ليعمل حتى يتم جرش جميع مكعبات الثلج. بعد الاستعمال، اضغط أزرار فصل جزء الموتور. ثم افصل صندوق التروس وشفرة الثلج وأداة جرش الثلج.

7. قم بإخراج الثلج المجروش، أو صب المشروب داخل الدورق، لتقديمه على المائدة.

وبدلاً مما سبق: قم أولاً بخلط الفواكه داخل الدورق باستعمال شفرة المفرمة (b)، مع ملئه حتى 0,5 لتر كحد أقصى. افصل الشفرة، ثم ضع أداة جرش الثلج داخل الدورق، لجرش الثلج داخل الفواكه المهروسة مباشرةً.

**ضمان**  
ضمان لمدة عامين لعلاج أي عيوب في المواد الخام أو الصناعة. لا يغطي هذا الضمان ما يلي: التلف الناتج عن سوء الاستخدام أو الاستهلاك والتلف الطبيعي أو العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة هذا الجهاز. للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز براون المعتمدة لخدمة العملاء.  
([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com))

**Country of origin: Poland**

**بلد المنشأ بولندا**

## التنظيف (انظر الشكل في القسم C)

نظف جزء الموتور بقطعة قماش مبللة فقط. ويمكن غسل صندوق التروس (a) تحت مياه الصنبور، مع عدم غمره في الماء. كما يمكن غسل جميع الأجزاء الأخرى داخل غسالة الأطباق.

ولكن، يجب غسل الشفرات فوراً بعد معالجة الأطعمة شديدة الملوحة.

هذا الملحق مناسب أيضاً لاستعمالات متعددة في إعداد المخفوقات اللبنية والمشروبات والأطعمة المهروسة والعجائن الخفيفة، أو في جرش الثلج.

«Jug Blender & Ice Crusher» for

Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Type 4191 ①

Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②

## كيفية استعمال الخلاط

(انظر الشكل في القسم A)

تعرض الأقسام من A إلى C جزء الموتور ① كمثال. رجاء الرجوع للقسم D لمعرفة كيفية تشغيل جزء الموتور ②.

لتحقيق أفضل النتائج، رجاء الرجوع للكميات القصوى المحددة في جداول معالجة الطعام في القسم D. وبالنسبة لجزء الموتور ① رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترح.

### قبل الفرم . . .

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، إلخ.
- انزع عيدان الأعشاب، وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.

1. انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (b)

بعناية. تحذير الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي الأعلى.

اضغط الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز دورق الخلاط (c) حتى يقفل في مكانه. ضع الدورق دائماً فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (d).

2. ضع الطعام في الدورق.

3. غطي الدورق بصندوق التروس (a).

4. قم بتركيب جزء الموتور في صندوق التروس حتى يغلق.

5. قم بتشغيل جزء الموتور ليعمل الخلاط. أمسك جزء الموتور بإحدى اليدين والدورق باليد الأخرى أثناء عملية الخلط. عند فرم أطعمة صلبة، اضغط جزء الموتور لأسفل.

6. بعد الاستعمال، اضغط أزرار الفصل لخلع جزء الموتور.

7. ثم افصل صندوق التروس.

8. اخلع الشفرة بحذر.

بالإضافة إلى جزء الموتور الخاص بجهاز ملتيكويك/ ميني بايمر (غير متضمن)، فإن هذا الملحق يشتمل على خلاط وأداة لجرش الثلج.

### إرشادات هامة

- رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الملحق مع جزء الموتور في الجهاز الأساسي.
- الشفرات حادة جداً! رجاء الاحتراس لتفادي الجروح.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، تركيبه، فكه، تنظيفه، أو تخزينه.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- لا يمكن وضع الدورق (c) داخل الميكروويف.

a صندوق/غطاء التروس

b شفرة

c دورق

d قاعدة/غطاء مضاد للانزلاق

e شفرة الثلج

f أداة جرش الثلج

- هذا الملحق مناسب تماماً لفرم اللحم والجبن والبصل والأعشاب والثوم والجزر والجوز واللوز والقراصيا، إلخ. وهو مناسب أيضاً لفرم الأطعمة الصلبة مثل جبن البارميزان أو الشوكولاتة.
- استعمل مفتاح التيربو عند فرم الأطعمة الصلبة باستعمال جزء الموتور ①.
- ملاحظة: لا تفرم الأطعمة الصلبة جداً مثل جوز الطيب، حبوب القهوة، والذرة.