

BRAUN

Multiquick Minipimer

MR 500 Soup

MR 530 Sauce

MR 560 Fresh



Type 4191

www.braun.com



Braun Infolines

Deutsch	6
English	8
Français	11
Polski	14
Český	17
Slovenský	20
Magyar	22
Hrvatski	25
Slovenski	27
Türkçe	30
Русский	32
Українська	36
عربي	43

(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 70 10
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 800 944 802
(B)	0 800 14 592
(PL)	0 801 127 286 0 801 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.)

Internet:

www.braun.com
www.service.braun.com

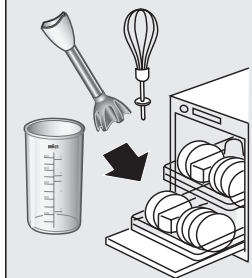
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

	<p>MR 500 Soup</p> <ul style="list-style-type: none"> • • 	<p>MR 530 Sauce MR 560 Fresh</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • •
--	--	---

1 **click!**

2

3

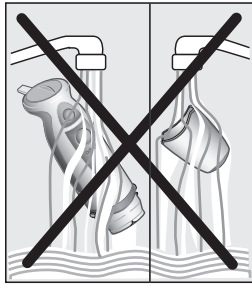


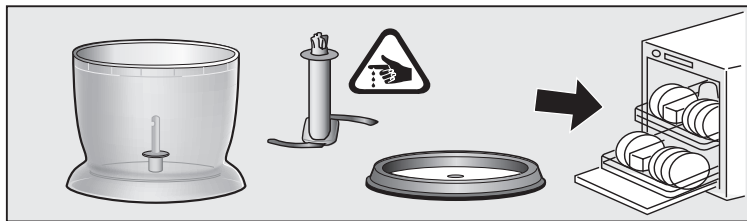
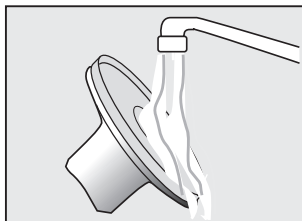
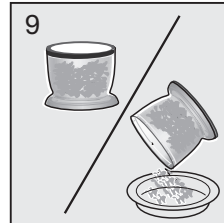
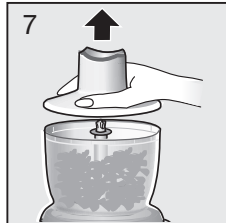
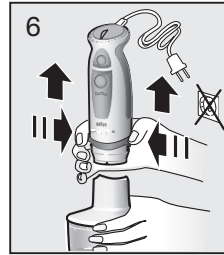
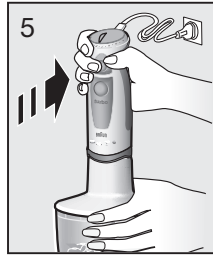
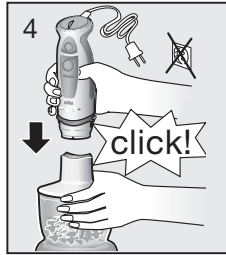
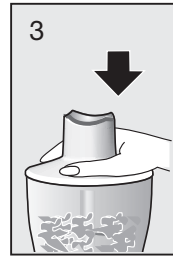
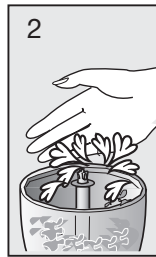
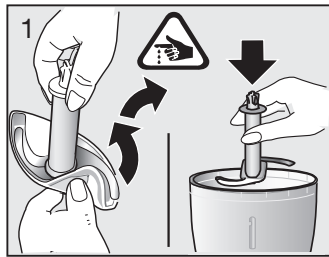
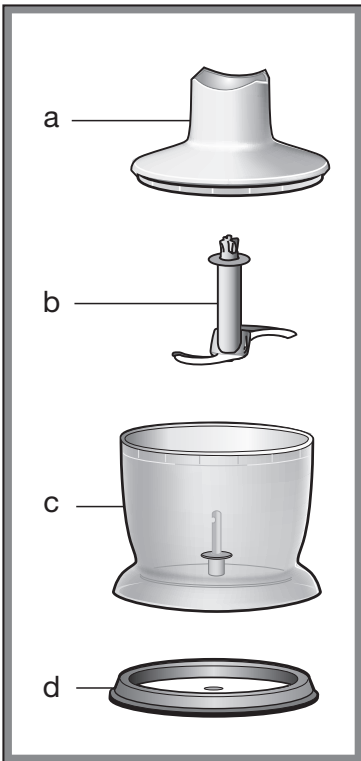
max. 4 x 15...20C max. 400 ml 4...8C

1 **click!**

2

3





		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – блендером Braun.

Внимание

Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данное руководство.



Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.



- **Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не промывайте электродвигатель (A) и редуктор для взбивания (H) в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющее специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Мерный стакан (C) и чашу измельчителя (C) использовать в микроволновой печи нельзя.

Описание и комплектность

- Ⓐ Электродвигатель
- Ⓑ Переключатель для разных скоростей
- Ⓒ Кнопка турбо-режима
- Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
- Ⓔ Регулятор скорости вращения
- Ⓕ Рабочий вал
- Ⓖ Мерный стакан
- Ⓗ Редуктор (для взбивания)
- Ⓛ Венчик
- Ⓜ Измельчитель

En son olarak, turbo hız seviyesinde © karışımı çırparak sosu hazır hale getirin. Hamsi fileto yerine somon balığı veya rokfor peyniri kullanılarak, bu sosun değişik çeşitleri hazırlanabilir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme 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

Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов **Ⓐ** в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора **Ⓔ**. Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя. Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo **Ⓒ**, которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомендуются следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1...turbo
Измельчитель	1...turbo
Венчик	1...15

Порядок работы со блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

1. Вставьте электромотор **Ⓐ** в рабочий вал **Ⓕ** до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель **Ⓔ** или ускоритель turbo **Ⓒ**.
3. По окончании работы нажмите кнопки **Ⓓ** для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане и любой другой посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюда кастрюлю сначала следует снять с плиты с целью уберечь блендер от перегрева.

Порядок работы с венчиком

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, кремов и готовых к употреблению десертов.

1. Вставьте венчик **Ⓛ** в редуктор **Ⓗ**, затем вставьте редуктор в моторную часть **Ⓐ** до фиксации.
2. Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения **Ⓑ**.
3. Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку **Ⓓ** и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

Для получения наилучших результатов работы:

- Не используйте мерный стакан **Ⓒ**, лучше использовать более широкую посуду.

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.

Взбитые сливки

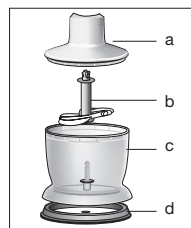
Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °С). Начните взбивать с небольшой скорости (1) и постепенно увеличивайте скорость до 15.

Взбитые яичные белки

Взбивайте не более 4 яичных белков. Начните взбивать с 7 скорости и постепенно увеличивайте ее до 15.

Порядок работы с насадкой-измельчителем

- (a) Редуктор измельчителя
(b) Лезвие
(c) Чаша
(d) Подложка против скольжения / крышка



Измельчитель идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр. Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим turbo **Ⓒ**.

Примечание: Нельзя измельчать очень жесткие продукты такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и круппы.

Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь (см. таблицу на стр. 5)
 - удалить стебли травы и скорлупу орехов
 - удалить кости, сухожилия и щетину
1. Помните: Осторожно снимите пластиковую крышку с ножевой вставки. Ножевая вставка очень острая! Всегда удерживайте её за пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (c). Нажмите на него до замыкания. Всегда ставьте чашу на подложку чтобы предотвратить скольжение (d).
 2. Положите продукты в чашу.
 3. Насадите редуктор (a) на чашу.
 4. Вставьте электромотор **Ⓐ** в устройство редуктора (a) до замыкания.
 5. Нажмите кнопку **Ⓑ** или **Ⓒ** для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
 6. По окончании работы нажмите кнопки **Ⓓ** для высвобождения электромотора.
 7. Снимите редуктор.
 8. Осторожно выньте лезвие.

9. Выньте измельченные продукты из чаши.
Противоскользящая подложка также используется для герметичного закрытия чаши.

Чистка прибора

Очищайте моторную часть **A** и редуктор для взбивания **H** только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя (a) можно промыть под струей воды.

Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно в проточной воде. 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 блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

- ВС: дополнительная насадка-измельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.
- НС: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.
- Скоба настенного крепления блендера

Практический пример

Майонез (используйте блендер)

200-250 мл растительного масла

1 яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем **C** и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

Мороженое (используйте измельчитель)

100 г малины (глубокая заморозка)

10 г сахарного песка

80 г сливок

Поместите все ингредиенты в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима **C** и смешивайте в течение примерно 30 секунд. Подавать рекомендуется сразу же.

Соус из анчоусов (используйте измельчитель)

30 г сухих анчоусов

200 г мягкого сыра «Филадельфия»

2 чайных ложки оливкового масла

Поместите все компоненты в чашу-измельчитель. Поставьте переключатель скоростей в минимальное положение. Удерживайте нажатой кнопку **B** до получения однородной массы. Завершите измельчение используя кнопку турбо-режима **C**. Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Возможны модификации без предварительного уведомления.



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

Кухонная машина - электрический миксер (блендер), MR 500, 530, тип 4191, 500-600 ватт.

Изготовлено в Польше для Браун ГмбХ, Германия/Braun GmbH, Frankfurter Strasse 145, 61476, Kronberg, Germany.

RU: Импортер/Служба потребителей:

ООО «Проктер энд Гэмбл Дистрибьюторская Компания», Россия, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, стр.2.
Тел. 8-800-200-20-20.

BY: Импортер: ООО «Электросервис и Ко», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к. 412А3. Сервисный центр: ООО «Катрикс», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к.409.

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном. Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований руководства по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется предоставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

إكسسوارات

- ملحق الفراما BC (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون): مناسبة تماما لقمم كيات كبيرة بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشيك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج.
- CH: ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماما لاعشاب، البصل، القفلل الاحمر ... الخ.
- سنادة الجدار

وصفة من الطعام

مايونيز (استعمل الخلاط اليدوي)

٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفار وبياض البيضة)

١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح وفلفل من

أجل المذاق

ضع كل المكونات في الحك حسب الترتيب الموضح

أعلاه. ضع الخلاط على قاعدة الحك اضغط

مفتاح السرعة الفائقة ©، استمر في الخلاط

حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب

ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى والى أسفل دون

أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

الآيس كريم (استعمل الفراما «BC»)

١٠٠ غرام توت (محمد)

١٠٠ غرام سكر ناعم

٨٠ غرام كريمة

ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح

السرعة الفائقة © واحلظ ل٣٠ ثانية.

قدم فوراً.

- اضغطها الى أسفل حتى تقفل. دائماً
- ضع طاسة المفرمة على القاعدة الثابتة (d).
- ٢ - ضع الطعام على طاسة المفرمة.
- ٣ - ضع علية التروس (a) على طاسة المفرمة.
- ٤ - ادخل كتلة المحرك Ⓐ في علية التروس (a) حتى تقفل.
- ٥ - اضغط المفتاح Ⓑ أو © لتشغيل المفرمة. خلال اعداد الطعام امسك كتلة المحرك بيد واحدة وطاسة المفرمة بيد اخرى.
- ٦ - بعد الاستعمال اضغط الأزرار Ⓓ لابعاد كتلة بالمحرك.
- ٧ - ثم ابعده الجزء العلوي.
- ٨ - اخرج الشفرة بعناية.
- ٩ - ثم بعد ذلك خذ الطعام من طاسة المفرمة. القاعدة الثابتة تعمل كغطاء محكم الإغلاق بالنسبة لطاسة المفرمة.

التنظيف

- نظف كتلة المحرك Ⓐ بقطعة قماش مبللة.
- يمكنك تنظيف الجزء الداخلي من صندوق التروس (a) يرفق تحت ماسورة الماء. لا تعطس صندوق التروس داخل الماء.
- كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال، كذلك كن حذراً حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيج الكالسيوم في غسالة صحنك.

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلاً الجزر) ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الصحون.

ابدئي بالدرجة 1 السرعة البطيئة، ثم قومي بزيادتها للدرجة 15 أثناء الخفق.

ثلج البيض

احفقي بياض ٤ بيضات فقط .
ابداً بالسرعة المتوسطة على الدرجة ،
ثم قومي بزيادتها للسرعة 15 أثناء الخفق .

كيف تشغل

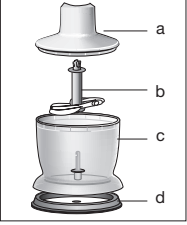
موصل المفرمة

(a) علبة التروس

(b) شفرة

(c) طاسة المفرمة

(d) قاعدة / غطاء ثابت



المفرمة مناسبة تماماً لقرم اللحم، وبشر الخبز،
وتقطيع البصل، وطحن الأعشاب، وفرم الثوم،
وتقطيع الجزر، وتكسير الجوز، والبندق، واللوز
... الخ.

من اجل فرم وتقطيع الأشياء الصلبة (الحبنة
القوية) استعمل مفتاح السرعة الفائقة ©.

ملاحظة:

لا تقوم بقرم الأطعمة الصلبة جداً مثل مكعبات
الثلج، لبندق الكبير الصلب، البن، الحبوب.

قبل الفرمة ...

- قطع اللحم والحبنة، والبصل، والثوم والجزر
(انظر الى الجدول في صفحة 3)
- اخرج بذور الأعشاب وقشرة الجوز والبندق
- ابعد العظام والعصب والغضاريف من اللحم.

١ - احترس : الشفرة حادة جداً أمسكها دائماً
من الجزء البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة
على المحور المركزي لطاسة المفرمة (c).

الأطفال الصغار بالإضافة الى خلط العصيرات
واللبن الخفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك (A) في اسطوانة الخلاط
(F) حتى يقفل.

٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط
مفتاح الفتح / القفل (B) أو مفتاح السرعة
الفائقة ©.

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد

الاستعمال، اضغط الأزرار (D) ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس،
وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في
قدرة الطبخ ذات المقبض اثناء الطبخ، ابعد
القدرة من البوتجاز اولاً لتحمي يدك من الحرارة
الزائدة.

كيف تشغل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من اجل اعداد الكريمة،
وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية،
وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ - ادخل الخفاقة (1) في ملحق الترس (H)، ثم
ادخل كتلة المحرك (A) في الترس حتى يقفل.

٢ - ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم
بضغط المفتاح (B) للتشغيل.

٣ - من اجل الفك، اضغط الأزرار (D) واسحب
ترس الوصل ثم اسحب الخفاقة من ترس الوصل.

من اجل أفضل النتائج:

- لا تستعملي القدح (G) ولكن استعملي وعاء أوسع.
- حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع
ميلان بسيط.

الكريمة المخفوقة

احفقي ٤٠٠ مل فقط من الكريمة المثلجة (تحتوي
على ٣٠٪ من الدهون على الأقل، ٤ - ٨ درجة مئوية).

صممت منتجاتنا لتبلي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعبناية قبل استعمال الجهاز.

- وصف**
- Ⓐ كتلة المحرك
 - Ⓑ مفتاح الفتح / القفل
 - Ⓒ مفتاح السرعة الفائقة
 - Ⓓ ازرار لفك أجزاء التشغيل
 - Ⓔ منظم السرعات المختلفة
 - Ⓕ اسطوانة الخلاط
 - Ⓖ جك للقياس يغطى محم للقلل
 - Ⓗ موصل تروس
 - Ⓘ خفاقة بيض
 - Ⓙ مفرمة

• رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.



• دائما وأبدا يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخزين.

• ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تدخل كتلة المحرك Ⓐ أو التروس الملحقة Ⓗ تحت ماء جار، ولا تغمرها بالماء.

• أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة. لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية إلا بواسطة أشخاص مصرح لهم بذلك. إصلاح التلف بدون كفاءة قد يسبب ضرراً كبيراً للمستعمل.

• قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في أسفل الجهاز.

• تم تصميم الجهاز لتجهيز الكيات المنزلية الطبيعية.

• لا الحيك Ⓒ ولا طاسة المفرمة (c) مقاومة للمكرويف.

التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح Ⓑ فان منظم سرعة التشغيل يتناسق مع منظم السرعات المختلفة

Ⓔ وكلما كان وضع الضبط الى أعلى تكون نتائج الفرمر أسرع

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول إليها إلا بضغط مفتاح السرعة الفائقة Ⓒ. ويمكنك أيضاً اعطاء دفعات قوية فورية عن طريق استعمال مفتاح التريو ودون الحاجة الى استعمال منظم السرعة.

وفقا للإستعمال، تنصح بضبط السرعة كما يلي:

- خلاط يدوي 1...turbo
- مفرمة 1...turbo
- خفاقة 1... 15

كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماما لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة