

BRAUN

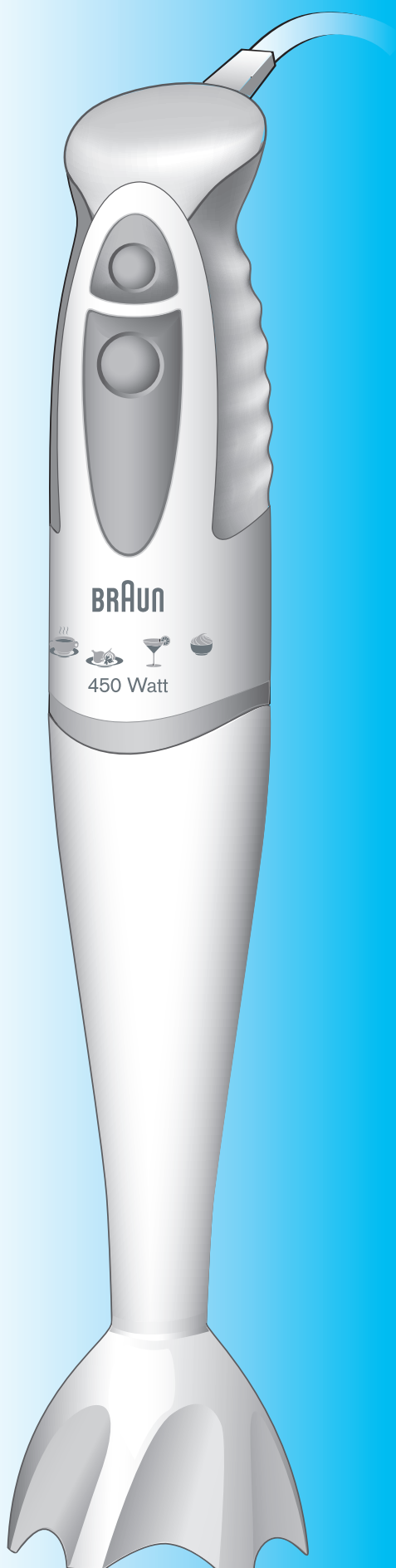
Multiquick® Minipimer®

MR 4050

MR 4050 HC

MR 4050 M HC

MR 4000 HC





Braun Infolines

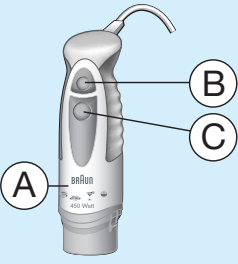
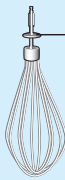
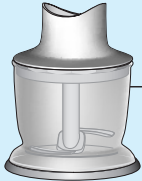
Deutsch	6
English	7
Français	9
Español	10
Português	12
Italiano	13
Nederlands	15
Dansk	16
Norsk	18
Svenska	19
Suomi	21
Polski	22
Český	24
Magyar	25
Slovenský	27
Türkçe	28
Ελληνικά	30
Русский	31
Українська	33
عربي	37

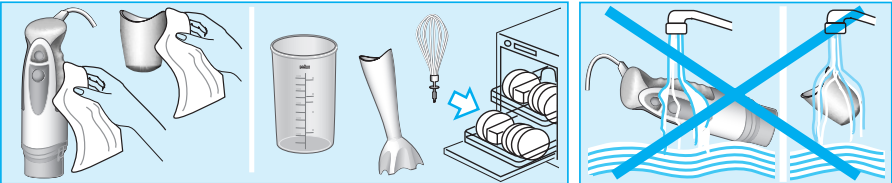
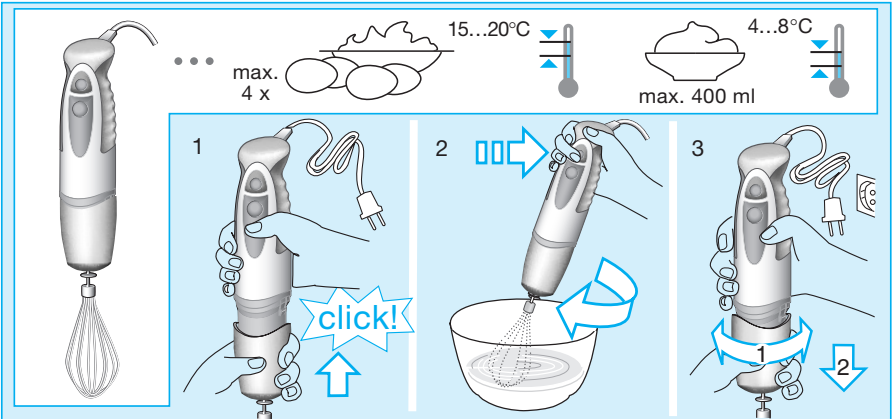
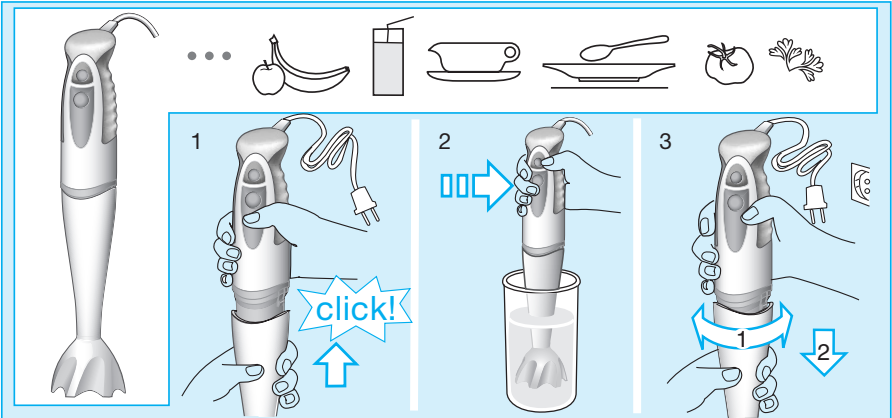
(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 810 309 780
(B)		0 800 14 592
(E)		901 11 61 84
(P)		808 20 00 33
(I)		(02) 6 67 86 23
(NL)		0 800-445 53 88
(DK)		70 15 00 13
(N)		22 63 00 93
(S)		020 - 21 33 21
(FIN)		020 377 877
(PL)		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(CZ)		221 804 335
(TR)		0 212 473 75 85
(RUS)		+7 495 258 62 70
(UA)		+38 044 428 65 05
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

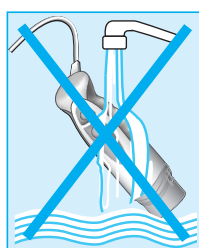
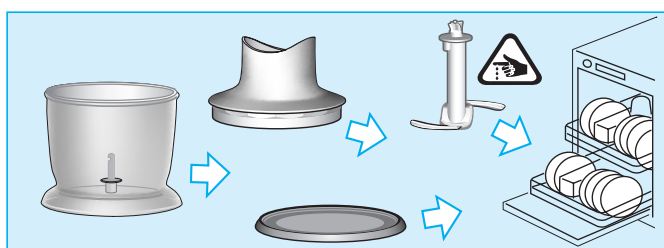
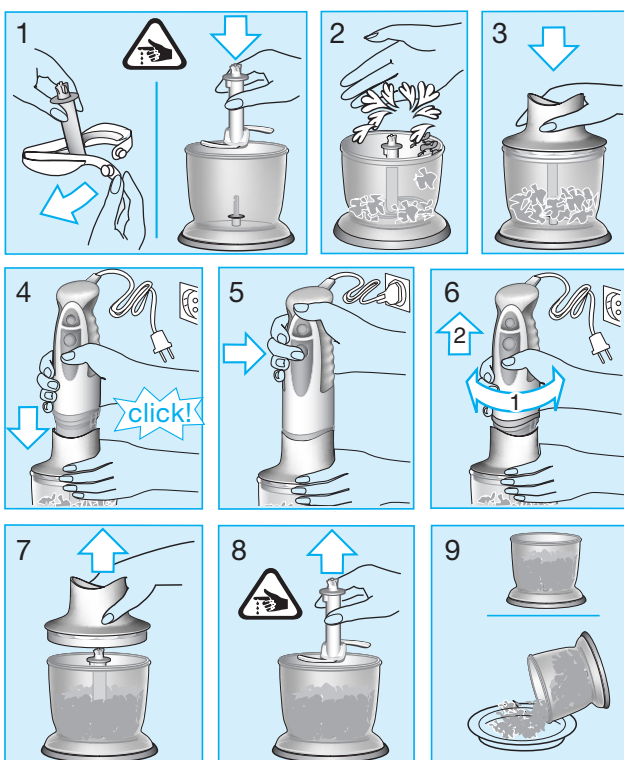
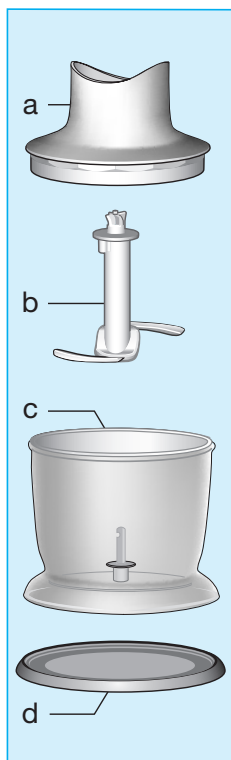
Internet:

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

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany

	MR 4050	MR 4050 HC MR 4050 M HC	MR 4000 HC
    	• • • •	• • • •	• • •





		 	
			
		max.	+/-
	 (1cm)	100 g	5 sec
	 (1cm)	100 g	15 sec
		50 g	6 x 1 sec
		10 g	6 x 1 sec
		7	5 x 1 sec
		80 g	12 x 1 sec
		80 g	8 x 1 sec
		100 g	12 x 1 sec
		100 g	10 sec
		90 g + 	45 sec

συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Πριν τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων, περάστε τα με φυτό λάδι.

Εξαρτήματα

(Διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)
CA-4000: Ισχυρός κόφτης, ιδανικός για κρέας, τυρί, χόρτα, καρύδια, κλπ.

Συναγές

Μαγιονέζα (χρησιμοποιείστε τη ράβδο ανάμειξης) 200–250 ml ελαιόλαδο,
1 αυγό (κρόκο και ασπράδι),
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι, αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης, με την παραπάνω σειρά. Τοποθετείτε το μίξερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πιέζοντας το διακόπτη © συνεχίζετε να κρατάτε το μίξερ σε αυτή την θέση μέχρι να απορροφηθεί το λάδι. Στη συνέχεια, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, το μετακινείτε αργά πάνω–κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

Παγωτό Βατόμouro

Βάλτε 100 γρ. παγωμένα Βατόμouρα στο μπωλ και αναμειξτε στη ταχύτητα 2 για 5 δευτερόλεπτα.

Μετά προσθέστε 10γρ. ζάχαρη άχνη και 80 γρ κρέμα γάλακτος και αναμειξτε στη ταχύτητα 2 με στιγμιαία κίνηση (10–20 στροφές) μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.



Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελαττώμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Русский

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Внимание

- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
- Ножи очень острые!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Не разрешается подставлять моторную часть Ⓐ, зубчатую часть венчика для взбивания Ⓕ под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан Ⓔ, и чаша для сбивания (с) непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Переключатель вкл./выкл. (скорость 1)
- Ⓒ Переключатель вкл./выкл. (скорость 2)
- Ⓓ Вал с ножом
- Ⓔ Мерный стакан
- Ⓕ Зубчатая передача венчика
- Ⓖ Венчик
- Ⓗ Измельчитель («НС»)

Как пользоваться ручным блендером

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

1. Вставьте моторную часть Ⓐ в вал с ножом Ⓓ, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмем переключатель Ⓑ или Ⓒ.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане Ⓔ, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегрева.

Как пользоваться насадкой венчика

Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

1. Вставьте венчик Ⓖ в зубчатую передачу Ⓕ, затем вставьте моторную часть Ⓐ в венчик и зафиксируйте.

- Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор ③ (скорость 1).
- После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

Для получения наилучших результатов

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только выключатель ③ (скорость 1).
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4–8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.

Как использовать насадку для измельчения

- Верхняя часть
- Нож
- Чаша измельчителя
- Противоскользящее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель вкл./выкл. ⑤.

N.B.: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке на странице 5)
- удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
- удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Измельчение

- Предостережение: Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (b). Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c). Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (d).
- Положите продукты в чашу измельчителя. Установите трансмиссию на чашу измельчителя.
- Установите верхнюю часть (a) на чашу измельчителя.
- Вставьте моторную часть ① в верхнюю часть (a) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
- Нажмите выключатель ③ или ⑤, чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
- После использования, поверните моторную часть ①, чтобы удалить его из верхней части.
- После этого удалите верхнюю часть.
- Аккуратно выньте нож.
- Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Чистка

Очищайте моторную часть ① и верхнюю часть измельчителя ② только влажной тканью. Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части

устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Вспомогательные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)
CA-4000: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)
200-250 мл растительного масла,
1 яйцо (желток и белок),
1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль и перец, по вкусу

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанным порядком. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель ⑤, держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Малиновое мороженое

Положите 100 г замороженной малины в измельчитель и измельчайте на 2-ой скорости в течение 5 секунд.

Затем добавьте 10 г сахарной пудры и 80 г сливок и смешивайте на 2-ой скорости в пульсирующем режиме (10-20 нажатий) до получения однородной массы.

Содержание может быть изменено без уведомления.



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

Блендер, 450 Ватт
Сделано в Польше

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. Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

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» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», 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 инструкции 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 проставления 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 + 7 495 258 62 70.

Українська

Продукція нашої компанії відповідає найвищим стандартам якості, функціональності, має чудовий дизайн. Сподіваємося, Вам сподобається користуватися новим пристроєм від Braun.

Увага!

- Перш ніж почнете користуватися пристроєм, повністю та уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Пам'ятайте, що ножі дуже гострі!
- Вимикайте пристрій з мережі кожного разу, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та коли Ви ним не користуєтесь.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Не тримайте блок двигуна та редуктор насадку-вінчика під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої фірми Braun відповідають усім вимогам відповідних стандартів. Ремонт або заміна шнура живлення може виконуватися лише співробітниками спеціалізованих служб. Недоброякісний або некваліфікований ремонт пристрою може призвести до нещасного випадку.
- Перш ніж вставити вилку в розетку перевірте, чи відповідає електрична напруга в мережі значенню напруги, вказаному на пристрої.
- Пристрій призначений для використання у домашньому господарстві.
- Ні мірний стакан, ні чаша для подрібнення (с) не призначені для використання у мікрохвильовій печі.

Опис

- Ⓐ Блок двигуна
- Ⓑ Вимикач ввімкн./вимкн. – (I швидкість)
- Ⓒ Вимикач ввімкн./вимкн. – (II швидкість)
- Ⓓ Вал блендера
- Ⓔ Мірний стакан
- Ⓕ Редуктор насадки-вінчика
- Ⓖ Насадка-вінчик
- Ⓗ Подрібнювач

Як працювати з ручним блендером

Ручний блендер – ідеальне знаряддя для приготування підлив, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування напоїв та приготування молочних коктейлів.

1. Встановіть двигун Ⓐ на валу блендера Ⓓ так, щоб він зафіксувався на місці.
2. Опустіть ручний блендер глибоко у чашу, а потім натисніть вимикач Ⓑ або Ⓒ.
3. Після закінчення роботи поверніть блендер так, щоб він вивільнився з блоку двигуна.

Ви можете обробляти продукти ручним блендером як у мірному стакані Ⓔ, так і в будь-якій іншій посудині. Якщо робитимете це прямо у каструлі під час приготування страви, зніміть її з вогню, щоб не допустити перегріву ручного блендера.

Як працювати з насадкою-вінчиком

Користуйтеся вінчиком лише для збивання вершків, яєчних білків та замішування тіста і приготування десертних блюд, що потребують лише змішування.

1. Встановіть насадку-вінчик Ⓖ на редуктор Ⓕ, потім встановіть блок двигуна Ⓐ на редукторі так, щоб він зафіксувався на місці.