

BRAUN

MR 430

MR 404

MR 400

MR 390



Multiquick/Minipimer

Type 4179

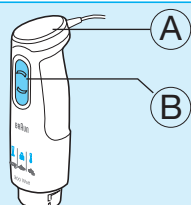
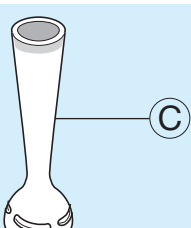
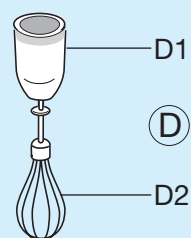
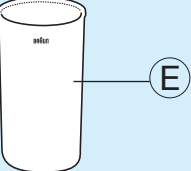
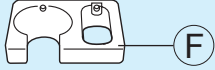


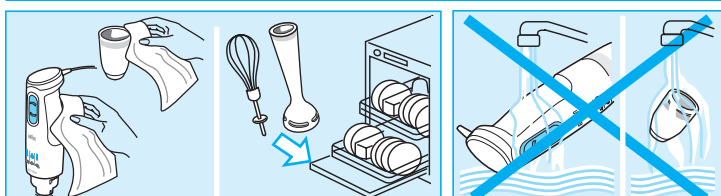
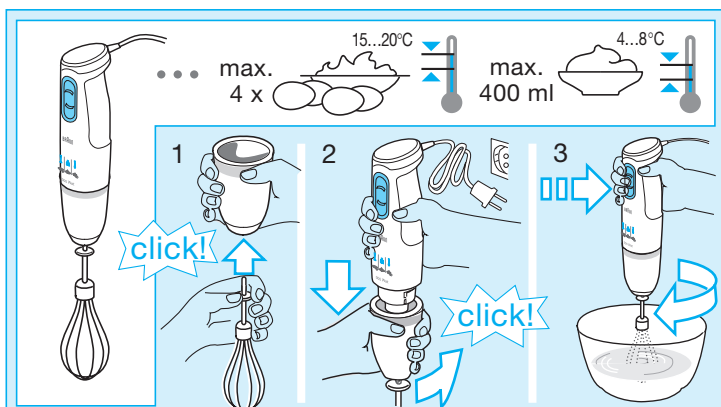
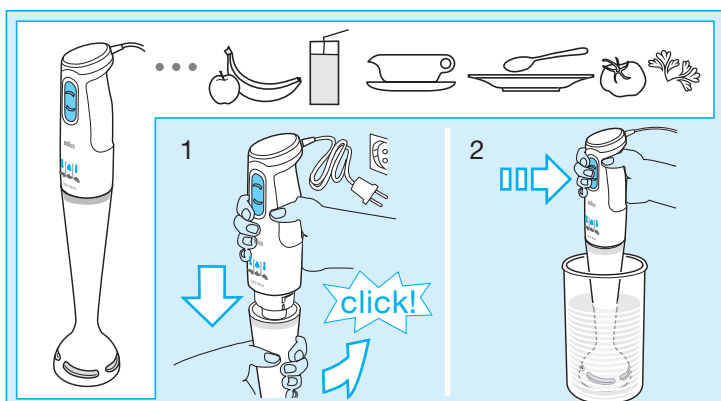
Braun Infoline

Deutsch	3
English	3
Français	4
Español	5
Português	6
Italiano	7
Nederlands	8
Dansk	9
Norsk	10
Svenska	11
Suomi	12
Polski	13
Český	14
Slovenský	15
Hrvatski	16
Slovenski	17
Türkçe	18
Ελληνικά	19
Русский	20
Українська	20
عربي	22

- (D)** Haben Sie Fragen zu diesem Produkt? Rufen Sie an: (in Deutschland und Österreich zum Nulltarif)
00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE
- (CH)** **08 44 - 88 40 10**
- (E)** Servicio al consumidor para España:
901-11 61 84
- (P)** Serviço ao Consumidor para Portugal:
080 820 00 33
- (I)** Servizio consumatori:
(02) 6 67 86 23
- (NL)** Heeft u vragen over dit produkt? Bel Braun Consumenten-infolijn:
(070) 4 13 16 58
- (B)** Vous avez des questions sur ce produit? Appelez Braun Belgique
(02) 711 92 11
- (DK)** Har du spørgsmål om produktet? Så ring
70 15 00 13
- (N)** Spørsmål om dette produktet? Ring
22 63 00 93
- (S)** Frågor om apparaten? Ring Kundservice
020 - 21 33 21
- (FIN)** Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita
0203 77877
- (TR)** Türkiye'deki Tüketici Danışma Servisi:
0 800 261 19 53
- (RUS)** Если у Вас есть вопросы по поводу данного продукта, звоните
(095) 258 62 70

Internet:
www.braun.com

	MR 430	MR 404	MR 400	MR 390
	•	•	•	•
	•			
	•	•	•	
	•	•		



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 прибора очень острые!
- **Всегда** выключайте прибор перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Храните прибор вне досягаемости детей.
- Не подставляйте под струю воды и не погружайте в воду моторную часть (A), переходник (D1) и верхнюю крышку.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на нижней части прибора.
- Прибор рассчитан на обработку обычных для домашнего хозяйства объемов продукции.
- Мерный стакан (E) не пригоден для использования в микроволновой печи.

Описание

- (A) Моторная часть
- (B) Выключатель
- (C) Вал с ножом
- (D) Переходник (D1) для венчика (D2)
- (E) Мерный стакан
- (F) Настенный держатель

Использование блендера

Блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть (A) в вал с ножом (C) и для фиксации поверните.
2. Во избежание разбрызгивания перед нажатием на выключатель (B) погрузите ручной миксер в соответствующую емкость.

Вы можете смешивать продукты при помощи блендера как в мерном стакане (E), так и в любой другой емкости. При смешивании продуктов непосредственно в кастрюле предварительно снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить блендер от перегрева.

Практический пример: Майонез
200–250 мл растительного масла
Одно 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 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.

Использование насадки-венчика

Используйте переходник с насадкой-венчиком только для взбивания сливок, яичных белков и смешивания бисквитов и готовых десертов.

1. Вставьте венчик (D2) в переходник (D1) до фиксации.
2. После этого вставьте в переходник (D1) моторную часть (A) до фиксации.
3. Поместите венчик в соответствующую емкость и только после этого нажмите на выключатель (B) для включения.

Для получения наилучших результатов:

- Используйте широкую посуду.
- Взбивайте за раз не более 400 мл охлажденных сливок.
- Взбивайте за раз не более 4 яичных белков.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке.

Дополнительные принадлежности

(спрашивайте в розничной торговой сети или в сервис-центрах Braun)

SA-4: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

HC-4: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

Очищение прибора

Очищайте моторную часть (A) и переходник (D1) только с помощью влажной ткани. Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущее лезвие после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При обработке продуктов, обладающих красящими свойствами (например, моркови), пластиковые детали могут потерять цвет. Перед мойкой протрите эти детали растительным маслом.

Содержание может быть изменено без уведомления.

Українська

Усі вироби нашої фірми розробляються та виготовляються у такий спосіб, щоб задовольнити вимогам найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємось, що ви отримаєте абсолютне