

BRAUN

MR 6550

MR 6500 M

MR 6550 CA

MR 6550 M CA



Multiquick®/Minipimer® professional control

Type 4191



Braun Infolines

Deutsch	6, 47
English	8, 47
Français	10, 47
Español	12, 47
Português	14, 47
Italiano	16, 48
Nederlands	18, 48
Dansk	20, 48
Norsk	22, 48
Svenska	24, 48
Suomi	26, 48
Polski	28, 49
Český	30, 49
Slovenský	32, 49
Magyar	34, 50
Türkçe	36
Ελληνικά	38, 50
Русский	40, 50
Українська	42, 51
عربي	46, 44

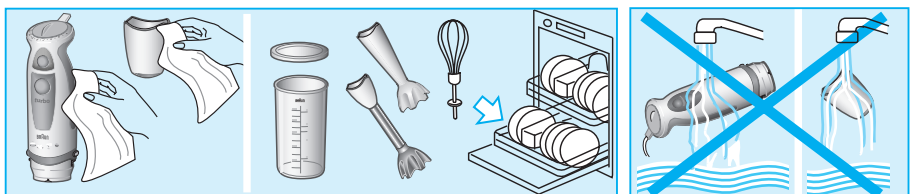
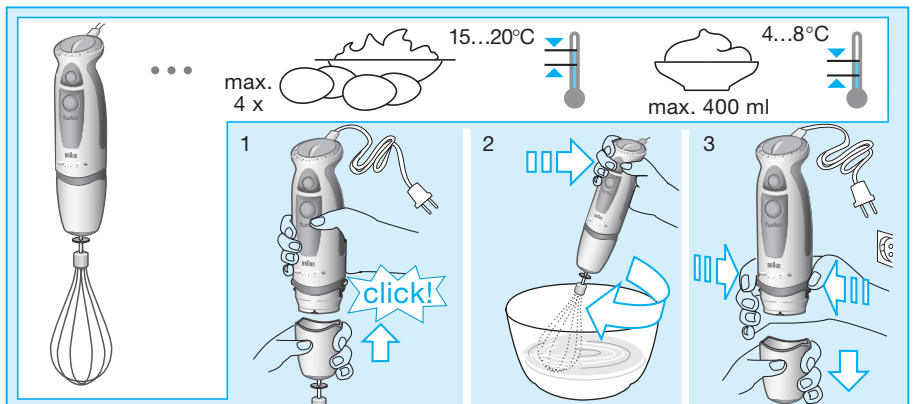
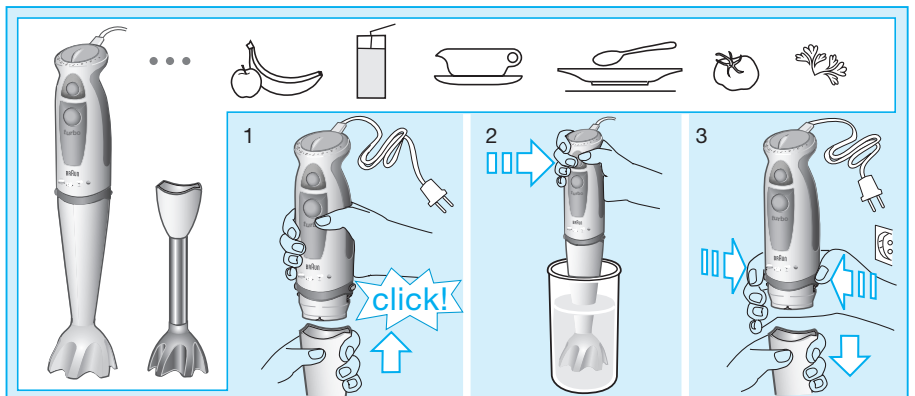
(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 810 309 780
(B)		0 800 14 952
(E)		901 11 61 84
(P)		808 20 00 33
(I)		(02) 6 67 86 23
(NL)		0 800-445 53 88
(DK)		70 15 00 13
(N)		22 63 00 93
(S)		020 - 21 33 21
(FIN)		020 377 877
(TR)		0212 - 473 75 85
(RUS)		+7 495 258 62 70
(UA)		+38 044 417 24 15
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

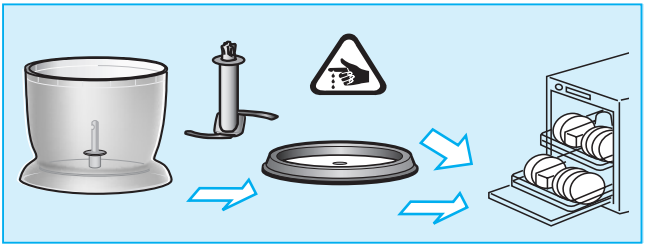
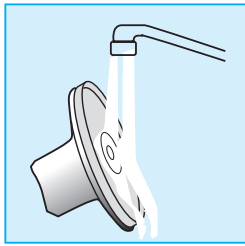
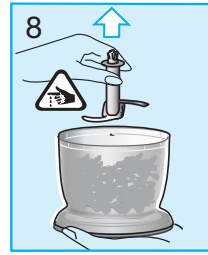
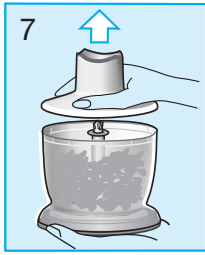
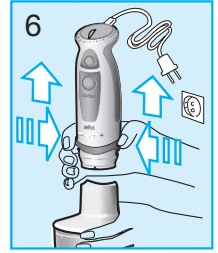
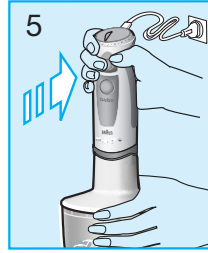
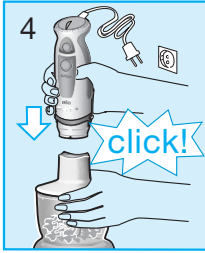
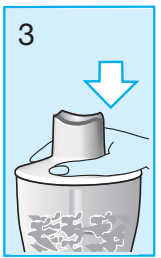
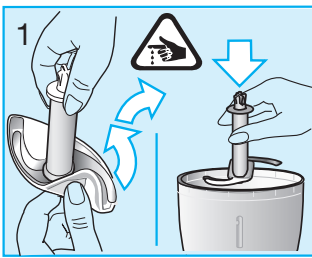
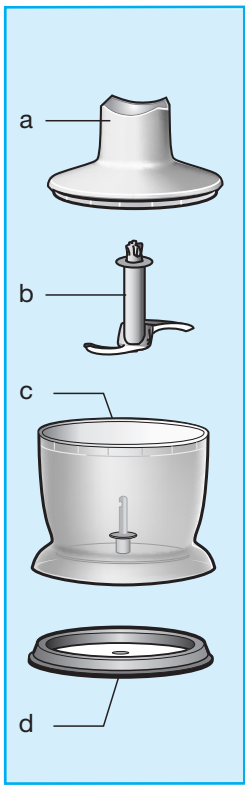
Internet:

www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

	MR 6550	MR 6500 M	MR 6550 CA	MR 6550 MCA
	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>





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

Русский

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 данную инструкцию.

- Режущие лезвия остро наточены!
- **Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Храните блендер вне досягаемости детей.
- Не промывайте электродвигатель (А) и редуктор для взбивания (I) 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 (H) и чашу измельчителя (C) использовать в микроволновой печи нельзя.

Описание прибора

- А) Электродвигатель
- В) Переключатель для разных скоростей
- С) Кнопка турбо-режима
- Д) Кнопки высвобождения рабочих частей
- Е) Регулятор скорости вращения
- Ф) Рабочий вал
- Г) Скоба настенного крепления блендера
- Н) Мерный стакан с герметичной крышкой
- И) Редуктор (для взбивания)
- J) Венчик
- К) Измельчитель

Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов (В) в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора (Е). Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя.

Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo (С), 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 электродвигатель (А) в рабочий вал (F) до фиксации.

2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель (В) или ускоритель turbo (С).
3. По окончании работы нажмите кнопки (D) для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане и любом другом посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюд кастрюлю сначала следует вынуть из печи с целью уберечь блендер от перегрева.

Порядок работы с венчиком

Используйте венчик только для крема, яичного белка, пористых субстанций (дрожжевого теста) и готовых к употреблению десертов.

1. Вставьте венчик (J) в редуктор (I), затем вставьте редуктор в моторную часть (А) до фиксации.
2. Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения (В).
3. Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку (D) и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

Для получения наилучших результатов работы:

- Не используйте мерный стакан (H), лучше использовать более широкую посуду.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее слегка под наклоном.

Взбитые сливки

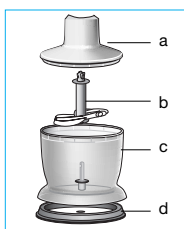
Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °C). Начните взбивать с небольшой скорости (1) и постепенно увеличивайте скорость до 15.

Взбитые яичные белки

Взбейте 4 яичных белка Начните взбивать с 7 скорости и постепенно увеличивайте ее до 15.

Порядок работы с насадкой-измельчителем

- а) Редуктор измельчителя
- б) Лезвие
- в) Чаша
- г) Подложка/крышка противоскольжения



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 (С).

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

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 его за пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (с). Нажмите на него до замыкания. Всегда ставьте чашу на подложку чтобы предотвратить скольжение (d).
2. Положите продукты в чашу.
3. Насадите редуктор (а) на чашу.
4. Вставьте электромотор (А) в устройство редуктора (а) до замыкания.
5. Нажмите кнопку (B) или (C) для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
6. По окончании работы нажмите кнопки (D) для высвобождения электромотора.
7. Снимите редуктор.
8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши. Подложка противоскольжения также используется для герметичного закрытия чаши.

Чистка прибора

Очищайте моторную часть (А) и редуктор для взбивания (1) только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя (а) 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. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, 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 насадкаизмельчитель, 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.

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 составные части 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 чашуизмельчитель. Поставьте переключатель скоростей в минимальное положение. Нажмите кнопку (B) до получения однородной массы. Завершите измельчение используя кнопку турборежима (C). Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Возможные модификации без предварительного уведомления.



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

Блендер, 600 Ватт
 Сделано в Испании,
 БРАУН Испания, Braun Española S.A.,
 08950 Esplugues de Llobregat,
 Enrique Granados 46, Spain