

BRAUN

MR 6500 BC

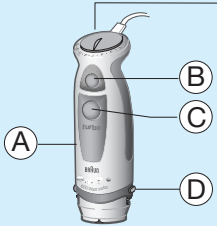
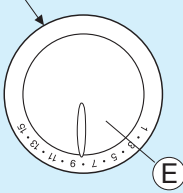








MR 6550 BC-HC

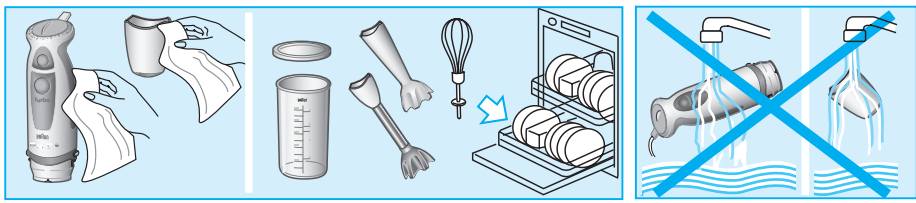
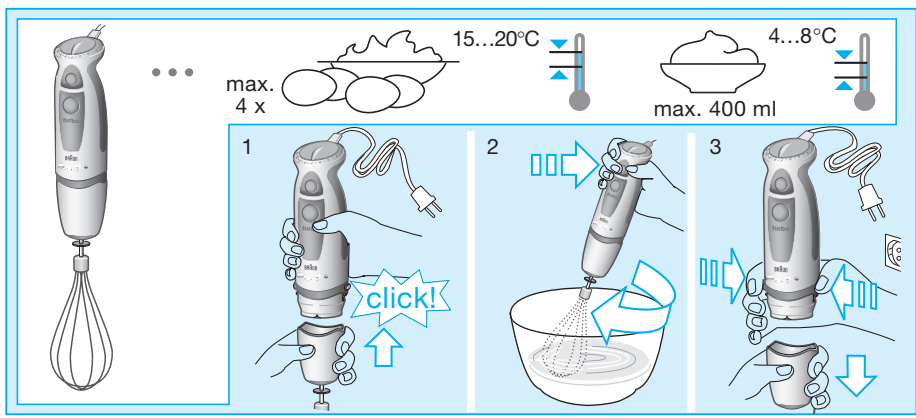
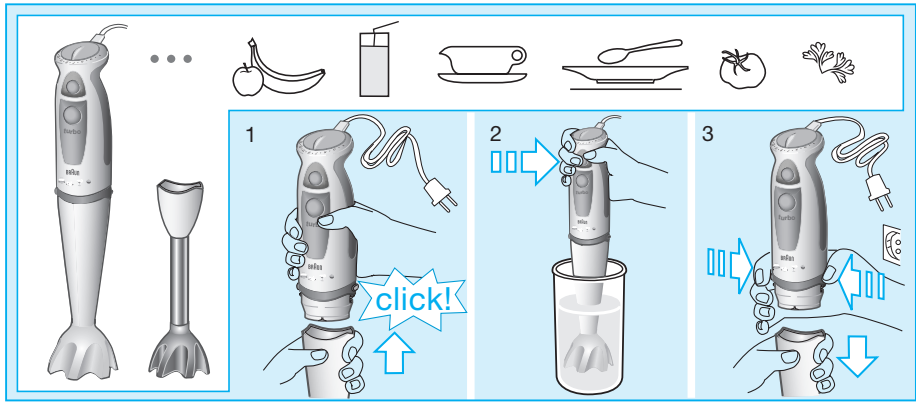
MR 6550 M BC-HC

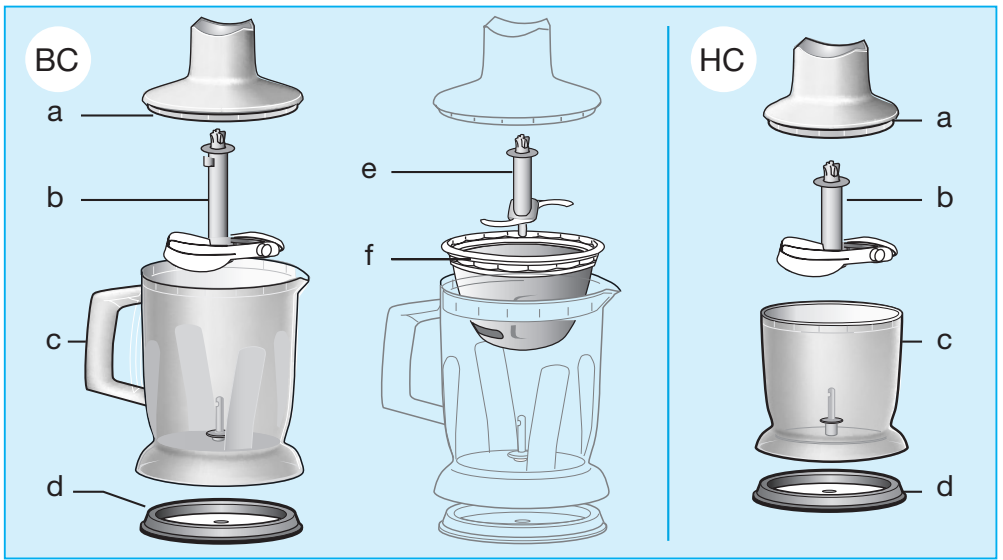


Multiquick®/Minipimer® professional control

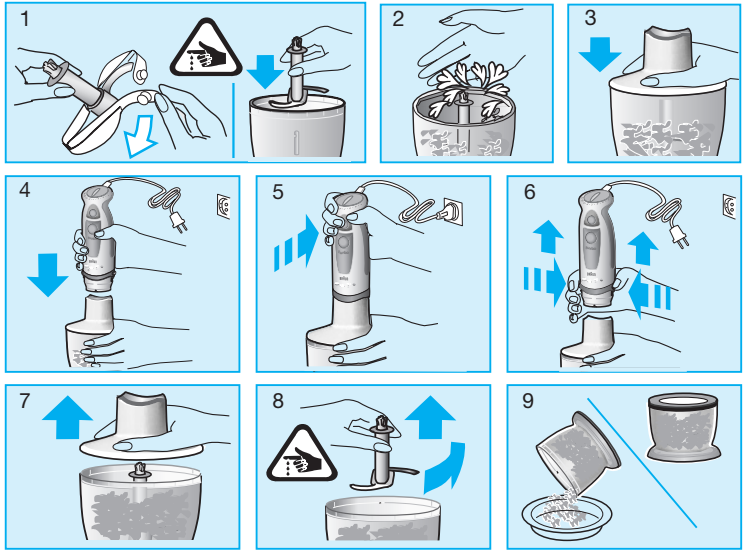
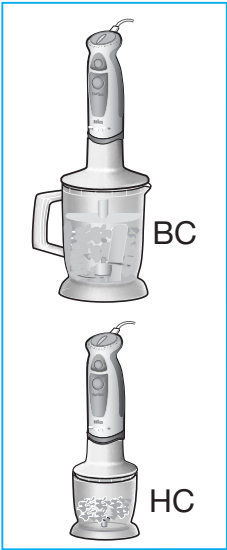
Type 4191

 	MR 6500 BC	MR 6550 BC-HC	MR 6550 M BC-HC
  	•	•	•
	•	•	•
		•	•
 	•	•	•
	•	•	•

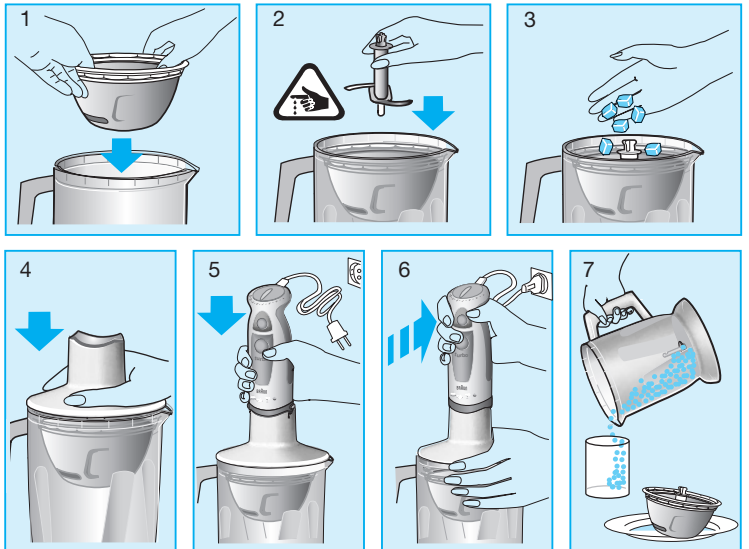
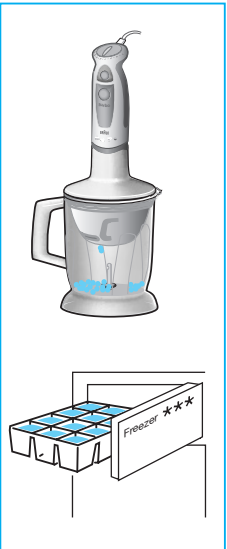




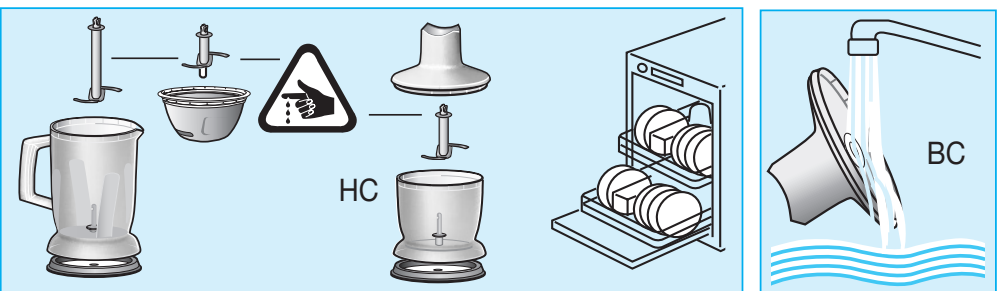
A








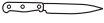
























B



C



BC		speed	turbo	HC		speed	turbo	
								
	max.	+/-			max.	+/-		
 (1cm)	400 g	30 sec		turbo	 (1cm)	100 g	5 sec	7...15
 (1cm)	200 g	20-30 sec		turbo	 (1cm)	100 g	20 sec	15 +5 sec
 ()	250 g	15 sec	1...4		 ()	50 g	5 sec	1...15
	30 g	15 sec		turbo		10 g	5 sec	turbo
 ()	30	 15 sec	4...15		 ()	7	5 sec	1...15
	250 g	15 sec	1...7			80 g	10 sec	1...15
	350 g	15 sec	8...15	+5 sec		80 g	5 sec	1 +5 sec
	400 g	15 sec	8...15	+5 sec		100 g	10 sec	1 +5 sec
	150 g	60 sec		turbo		100 g	10 sec	turbo
+ 	700 ml	15 sec		turbo	 ()	90 g + 	45 sec	turbo

Русский

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

Меры предосторожности

Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данную инструкцию.

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.
- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- 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 (H), и измельчитель (C) непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание прибора

- A Моторная часть
- B Переключатель режимов вкл./выкл.
- C Кнопка включения turbo-режима
- D Кнопки высвобождения рабочих частей
- E Регулятор скорости вращения
- F Рабочий вал
- G Скоба настенного крепления блендера
- H Мерный стакан с герметичной крышкой
- I Зубчатая часть венчика
- J Венчик
- K Измельчитель «НС»
- L Измельчитель «ВС»
- M Насадка для колки льда к измельчителю «ВС»

Регулировка скорости вращения

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

Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя «turbo» (C), которую можно включать минуя регулятор (E) 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 моторную часть (A) в рабочий вал (F) до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель (B) или ускоритель (C).
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 любой другой посуде. При операции перемешивания, в процессе приготовления блюд, кастрюлю сначала следует вынуть из печи с целью, чтобы 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 последовательно венчик (J) в моторную часть (A) до фиксации.
2. Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель (B).
3. Для высвобождения венчика нажмите кнопки (D), затем выньте из моторной части венчик.

Для получения наилучших результатов работы:

- используйте широкий сосуд для взбивания
- взбивайте одновременно не более 400 г охлажденного крема с мин. 30% содержанием жира при температуре 4-8 °C
- взбивайте одновременно не более 4 яичных белков
- вращайте венчик только по часовой стрелке

Порядок работы с насадкой-измельчителем

Измельчитель «НС»

- (a) Привод
- (b) Лезвие
- (c) Чаша
- (d) Резиновое основание

Измельчитель «ВС»

- (a) Привод
- (b) Лезвие
- (c) Чаша
- (d) Резиновое основание
- (e) Нож для измельчения льда
- (f) Чаша для измельчения льда

Обе модели измельчителей – как «НС», так и «ВС»-идеально подходят для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр. Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим «turbo» (C).

Примечание: Не измельчайте очень твердые субстанции, например, кубики льда, мускатный орех, зерна кофе, шоколад и крупу.

Используйте измельчитель «НС» для небольшого объема продуктов. Он особенно удобен для нарезки небольшого количества трав и овощей.

Используйте измельчитель «ВС» для более крупного объема продуктов и мелкой нарезки твердых продуктов, таких как пармский сыр или шоколад. Кроме того измельчитель «ВС» может применяться для целого ряда других операций, таких как приготовление фруктово-овощных и алкогольных напитков, пюре, жидкого теста и колотого льда.

Перед операцией измельчения следует:

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковичы, чеснок, морковь (см. стр.5)
- удалить стебли травы и скорлупу орехов
- удалить кости, сухожилия и хрящи

Измельчение

1. Осторожно снимите пластиковый чехол с лезвия (b).

- Внимание: лезвие очень острое! Всегда удерживайте его за пластиковую основу.
- Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (с). Зафиксируйте. Всегда ставьте чашу на резиновую подставку, чтобы предотвратить скольжение (d).
 - Положите продукты в чашу.
 - Наденьте привод (а) на чашу.
 - Вставьте моторную часть (А) в устройство привода (а) до замыкания.
 - Нажмите кнопку (В) или (С) для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте моторную часть, а другой чашу.
 - По окончании работы нажмите кнопки (D) для высвобождения моторной части.
 - Снимите верхний привод с чаши
 - Осторожно выньте лезвие
 - Выньте измельченные продукты из чаши. Резиновое основание также можно использовать для герметичного закрытия чаши.

Применение измельчителя «ВС» для дополнительных операций

Фруктово-овощные и алкогольные напитки, пюре

(Для приготовления пюре, особенно когда желательна высокая степень измельчения, можно также использовать измельчитель «ВС».)

Жидкое тесто

Сначала налейте в чашу жидкие продукты, затем добавьте муку, а потом яйца. Нажмите кнопку режима turbo (С) и смешивайте до получения однородной массы.

Колка льда

- Поместите насадку для колки льда (f) в чашу «ВС». Убедитесь, что она плотно зафиксирована.
- Поместите ручку ножа для колки льда (e) в центр насадки для колки льда и надавите.
- Положите кусочки льда в насадку.
- Оденьте привод на чашу.
- Наденьте моторную часть на привод и завиксируйте.
- Нажмите кнопку turbo и удерживайте ее до тех пор, пока не измельчатся кусочки льда. После этого снимите моторную и приводную часть с чаши, выньте лезвие.
- 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 вставку для дробления льда в чашу, чтобы раздробить лед прямо вместе с фруктовой смесью.

Чистка прибора

Протирайте моторную часть (А) и привод (1) только влажной тканью. Привод (а) можно промывать под краном, не погружая его в воду. Все прочие детали блендера можно мыть 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.

Практический пример

Майонез (используйте блендер)

200–250 мл растительного масла
одно яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соль и перец (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем (С) 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.

Подливка из авокадо (используйте измельчитель «ВС»)

Измельчите 1 дольку чеснока
Добавьте 2 спелых плода авокадо (разрезанных на 4 части, без косточки)

1 столовую ложку лимонного сока
1 столовую ложку оливкового масла
150 мл йогурта

1/2 чайной ложки сахара, соли и перца
Нажав кнопку ускоренного режима (С), смешивайте в течение примерно 1 минуты.

Соус из анчоусов (используйте измельчитель «ВС»)

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. Нажмите кнопку вкл./выкл. (В) до получения однородной массы. Завершите измельчение используя кнопку turbo-режима (С). Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Мороженое (используйте измельчитель «ВС»)

100 г малины (глубокая заморозка)
10 г сахарного песка
80 г сливок

Поместите все составные части в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима turbo (С) и смешивайте в течение примерно 30 секунд.

Подавать рекомендуется сразу.

Возможные модификации
без предварительного уведомления.



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

Блендер, 600 Ватт
Сделано в Польше

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.

Требуйте 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.

Русский

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,