

BRAUN

MR 4050 CA



Multiquick® / Minipimer®

Type 4162

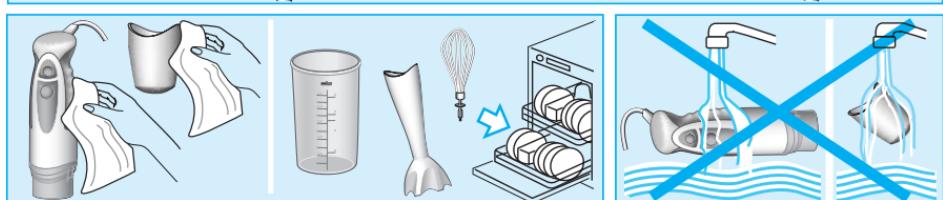
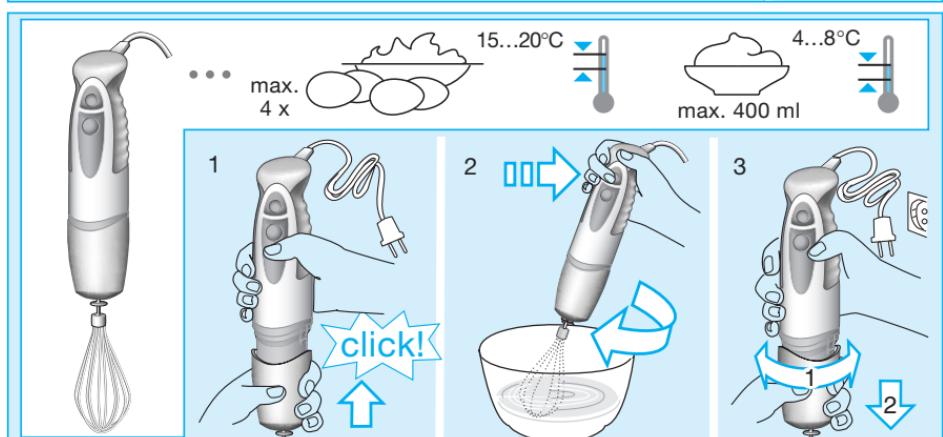
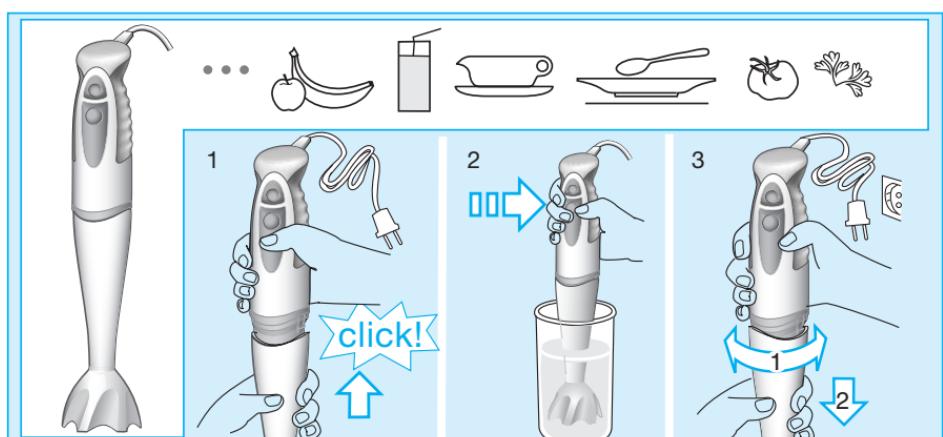
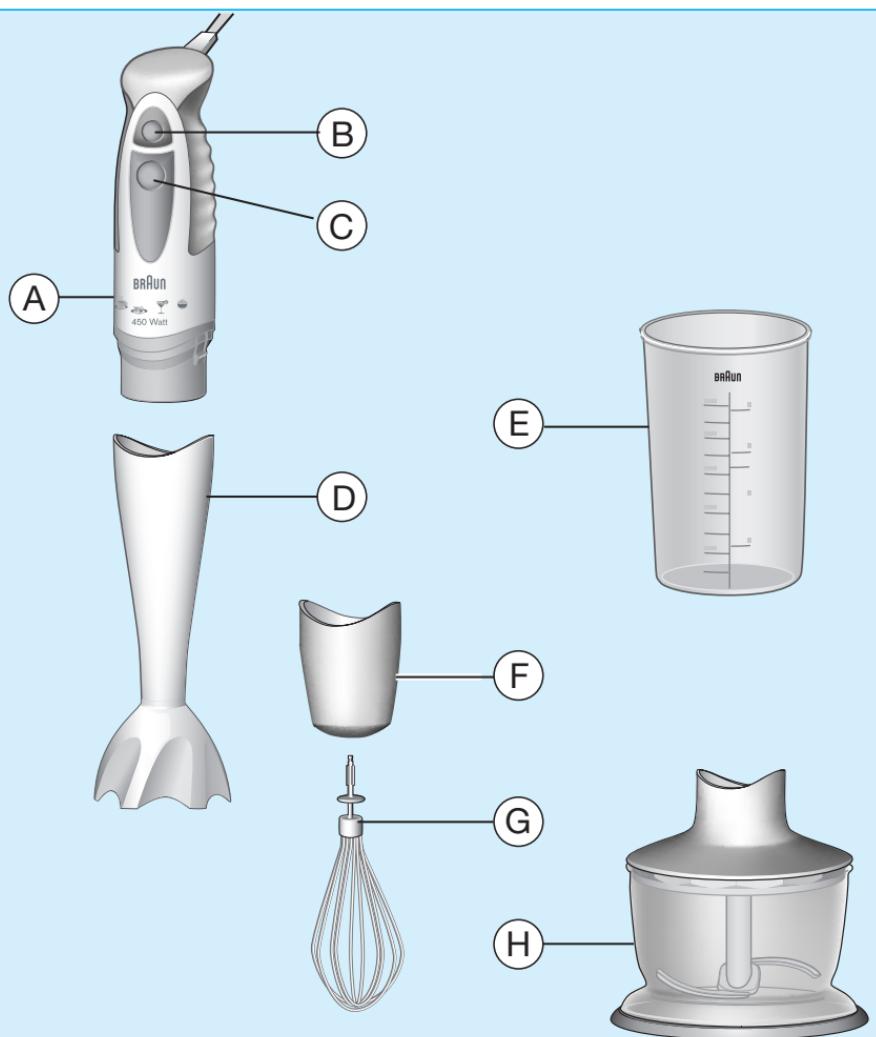


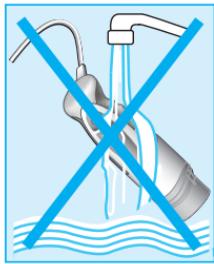
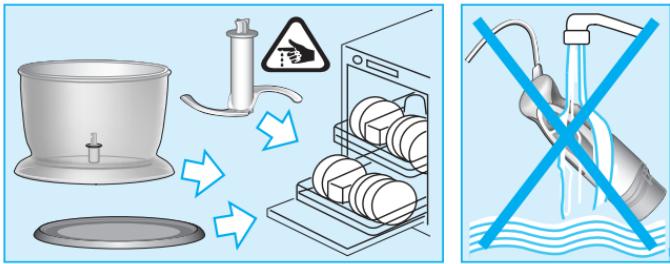
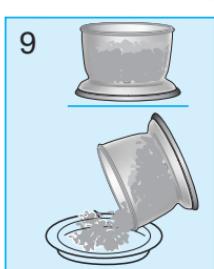
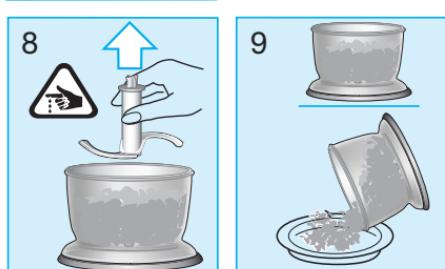
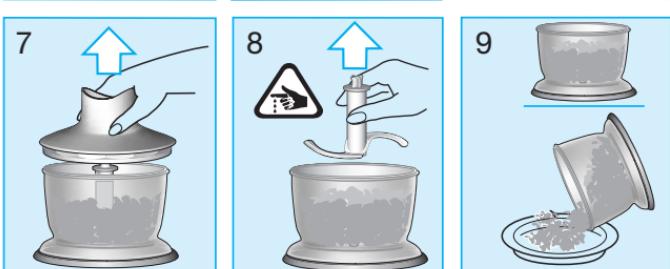
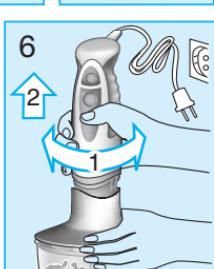
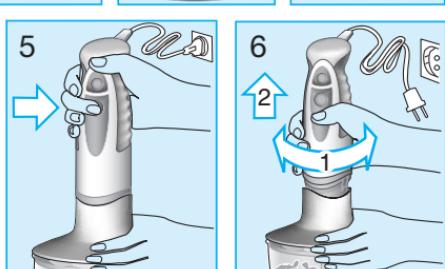
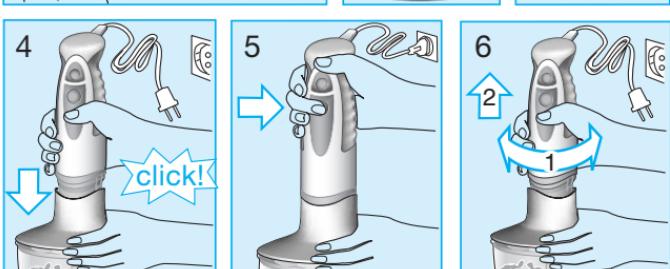
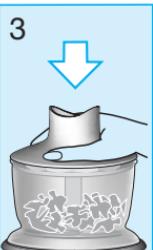
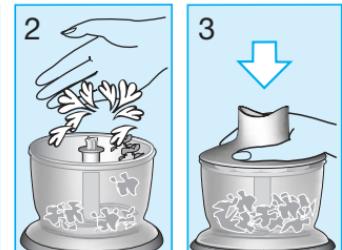
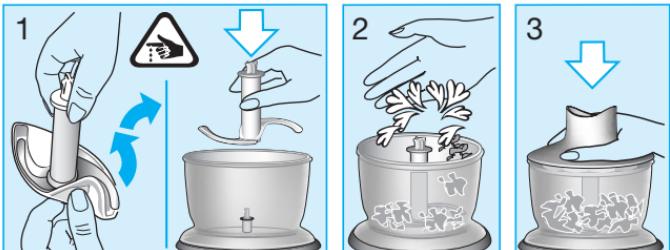
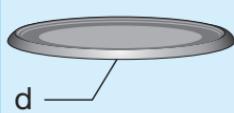
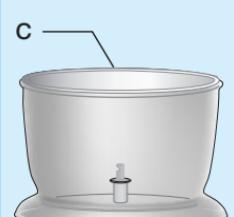
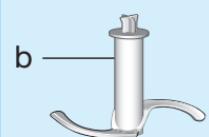
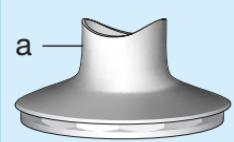
Braun Infolines

Deutsch	6, 7	(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFORLINE
English	7, 8	(CH)		08 44 - 88 40 10
Français	9, 10	(GB)		0800 783 70 10
Español	10, 11	(IRL)		1 800 509 448
Português	12, 13	(F)		0810 309 780
Italiano	13, 14	(B)		0 800 14 592
Nederlands	15, 16	(E)		901 11 61 84
Dansk	16, 17	(P)		808 20 00 33
Norsk	18, 19	(I)		(02) 6 67 86 23
Svenska	19, 20	(NL)		0 800-445 53 88
Suomi	21, 22	(DK)		70 15 00 13
Polski	22, 23	(N)		22 63 00 93
Český	24, 25	(S)		020 - 21 33 21
Magyar	26, 27	(FIN)		020 377 877
Slovenský	27, 28	(PL)		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
Türkçe	29	(TR)		0 212 473 75 85
Ελληνικά	30, 31	(RUS)		+7 495 258 62 70
Русский	32, 33	(UA)		+38 044 417 24 15
Українська	34, 35	(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)
عربى	37, 36			

Internet:
www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany





max.

+/-

300 g 20-30 sec



200 g 20-30 sec



150 g 8 x 1 sec



20 g 20 sec



20 15 sec



150 g 10 sec



300 g 20 sec



300 g 30 sec



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.
- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- Не разрешается подставлять моторную часть **(A)**, зубчатую часть венчика для взбивания **(F)** 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 **(E)**, и чаша для сбивания **(C)** непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

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

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 **(A)** в вал с ножом **(D)**, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмите переключатель **(B)** или **(C)**.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

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

Как пользоваться насадкой венчика

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

1. Вставьте венчик **(G)** в зубчатую передачу **(F)**, затем вставьте моторную часть **(A)** в венчик и зафиксируйте.
2. Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор **(B)** (скорость 1).
3. 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 **(B)** (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

- (a) Насадка для измельчения
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользящее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, гречихи орехов, лесных орехов, миндаля и т.д.

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

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

Перед измельчением ...

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

1. Предостережение: Аккуратно снимайте пластмассовую крышку с ножа **(b)**. Он очень острый! Всегда держите нож за верхнюю пластмассовую часть.
Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя **(c)**. Нажмите на него так, чтобы нож встал на место.
Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание **(d)**.
2. Положите продукты в чашу измельчителя.
3. Установите насадку для измельчения на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть **(A)** в верхнюю часть измельчителя **(a)** так, чтобы он зафиксировался на месте.
5. Нажмите выключатель **(B)** или **(C)**, чтобы начать процесс измельчения. Во время измельчения, держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой.
6. После использования, поверните моторную часть **(A)**, чтобы снять ее с измельчителя.
7. После этого снимите верхнюю часть измельчителя.
8. Аккуратно выньте нож.
9. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду.
Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Чистка

Очищайте моторную часть **(A)** и верхнюю часть измельчителя **(F)** только влажной тканью. Верхнюю часть измельчителя **(a)** можно промывать под краном. Однако не следует погружать его в воду.

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)

HC-4000: Высокоскоростной измельчитель,
иdealен для измельчения трав, лука,
чеснока, перца, орехов и т.д.

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 ©, 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.

Соус Авокадо (используйте измельчитель)
Измельчите 1 зубчик чеснока
Добавьте 2 зрелых авокадо (разрезанные на 4 части, без косточки),
1 ст. ложка лимонного сока
1 ст. ложка оливкового масла
150 мл. йогурта
½ чайной ложки сахара, соль и перец.
Используя выключатель ©, смешивайте приблизительно 1 минуту.

Содержание может быть изменено без уведомления.

 **Данное изделие соответствует
всем требуемым европейским
АЯ46 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 соответствие 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 гарантития действительна в любой стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибутором 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 гарантития 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 гарантитию.
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.