

# BRAUN

## MR 430

## MR 404

## MR 400

## MR 390



# Multiquick/Minipimer

### Type 4179

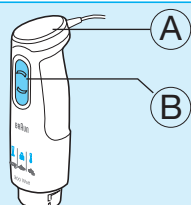
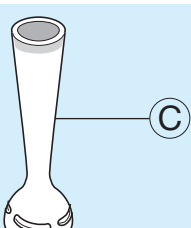
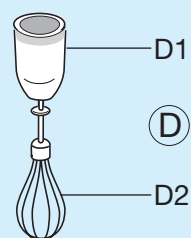
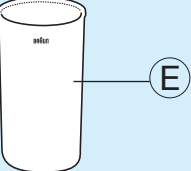
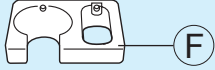


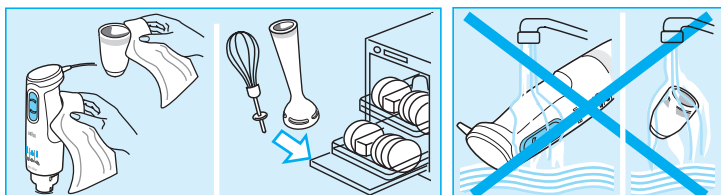
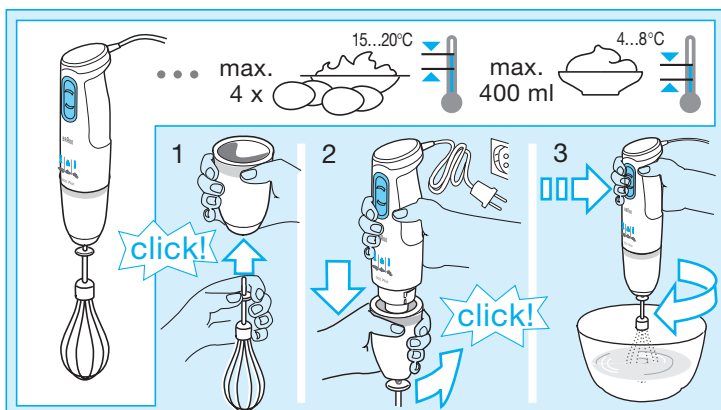
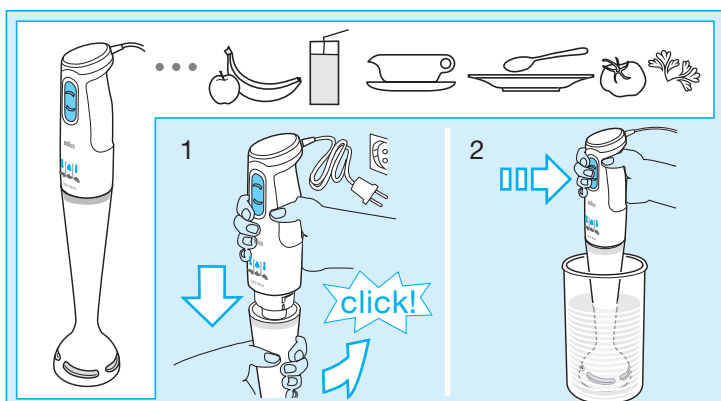
**Braun Infoline**

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](http://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