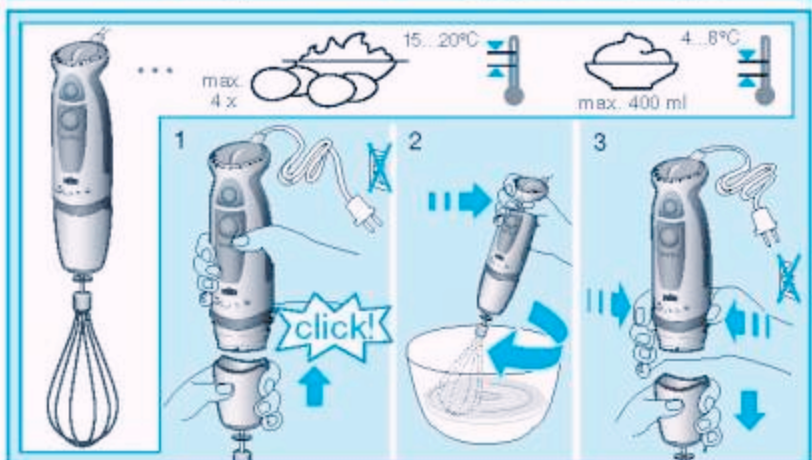
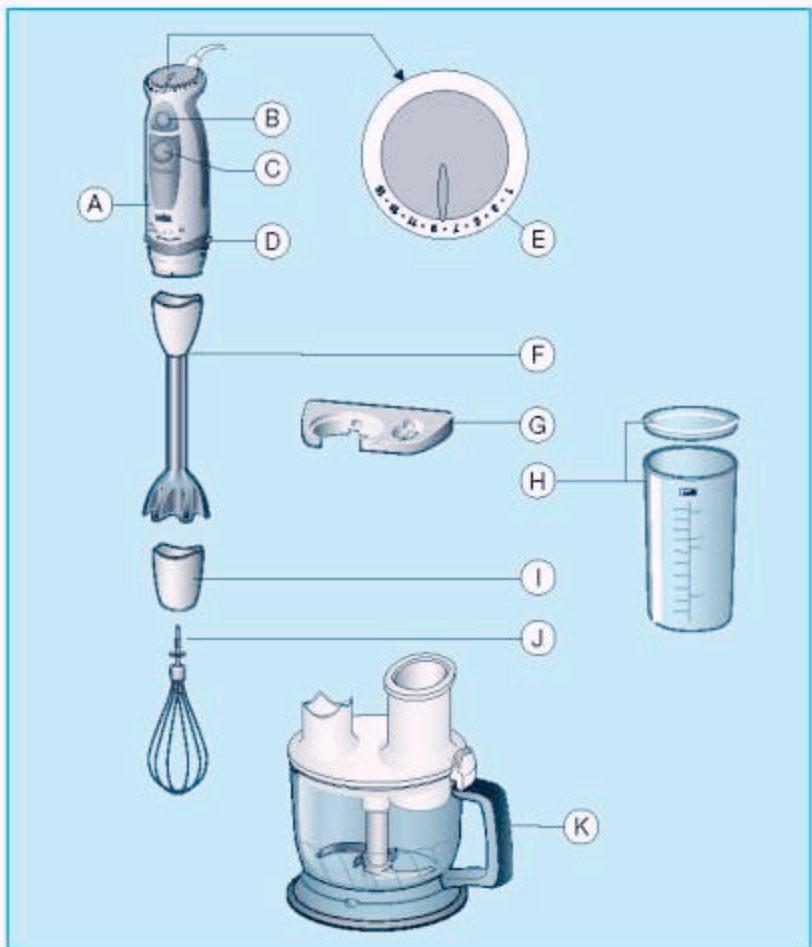


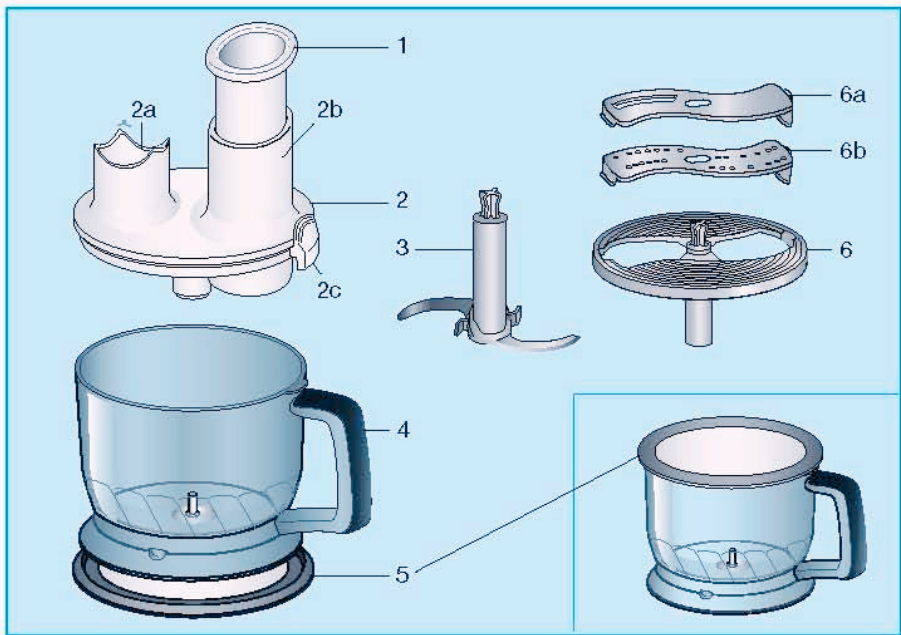
# BRAUN

## Multiquick® Minipimer® Culinary

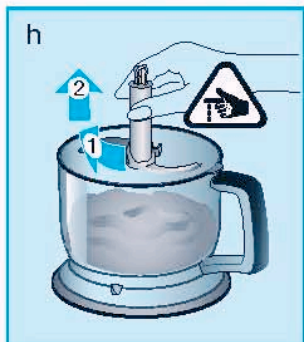
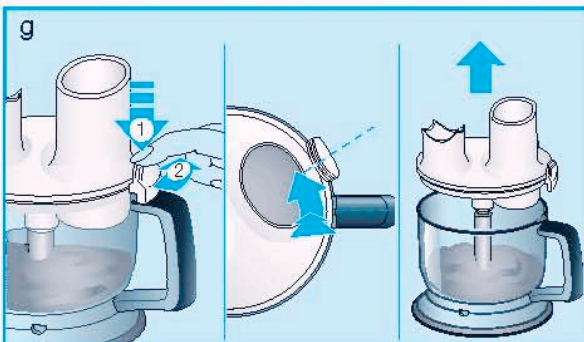
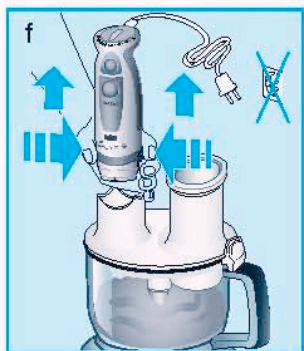
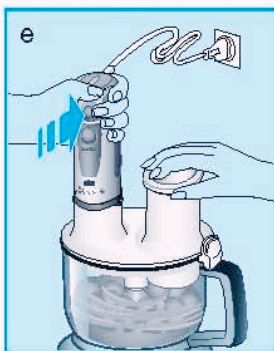
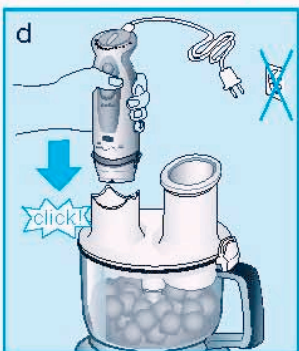
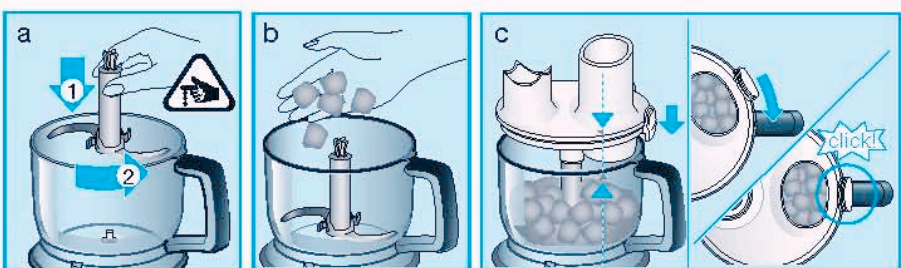
MR 6550 M FP





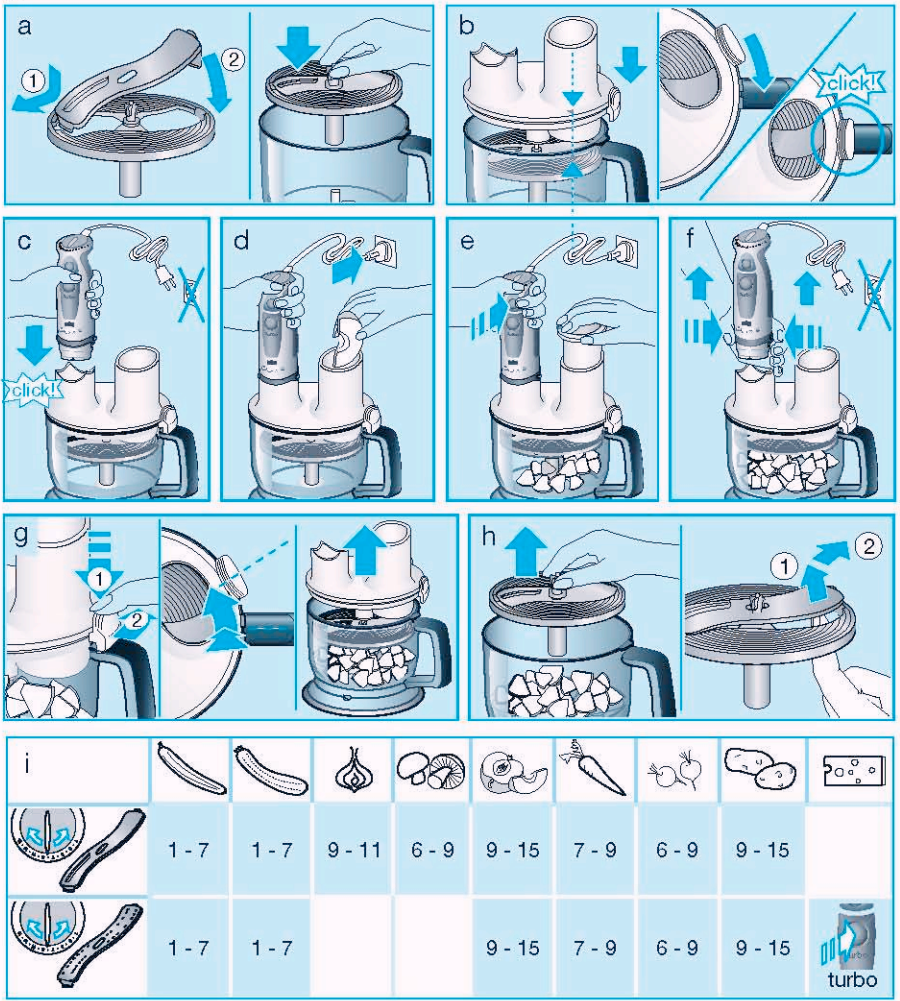


A

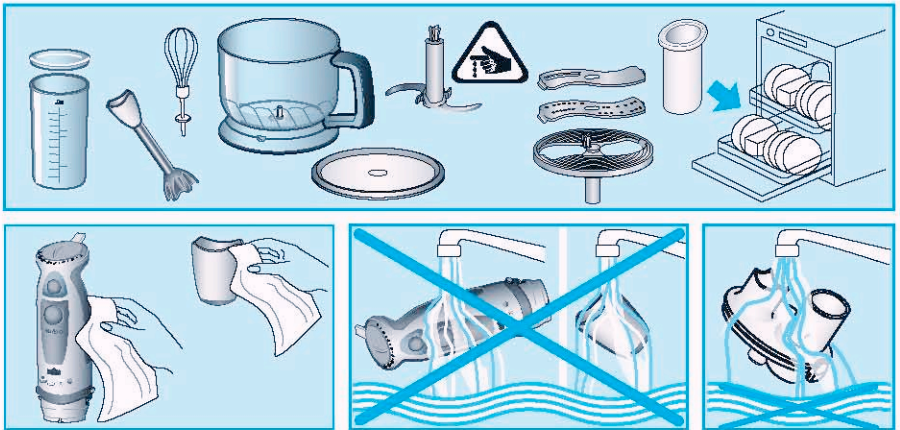


i											
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
⌚ sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1-4		1-15	1-15	8-15	8-15	6-9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

**B**



**C**



- Чашу-измельчитель нельзя использовать в микроволновой печи.
- 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.

## Описание прибора

- Ⓐ Моторная часть
- Ⓑ Переключатель режимов вкл./выкл.
- Ⓒ Кнопка включения «turbo»-режима
- Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
- Ⓔ Регулятор скорости вращения
- Ⓕ Насадка-блендер
- Ⓖ Скоба настенного крепления блендера
- Ⓗ Мерный стакан с герметичной крышкой
- Ⓘ Зубчатая часть венчика
- Ⓚ Венчик
- Ⓛ Насадка для нарезки и шинковки

## Регулировка скорости вращения

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

Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя «turbo» Ⓒ, которую можно включать и минуя регулятор Ⓔ для кратковременного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомендуются следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1...turbo
Венчик	3...15
Насадка для нарезки и шинковки	см. таблицы на рисунках <b>A</b> и <b>B</b>

## Порядок работы со блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей:

1. Вставьте моторную часть Ⓐ в насадку-блендер Ⓕ до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель Ⓑ или ускоритель «turbo» Ⓒ.
3. По окончании работы нажмите кнопки Ⓓ для высвобождения насадки-блендера и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане Ⓗ и любой другой глубокой посуде.

При перемешивании в процессе приготовления кастрюлю следует снимать с нагревательной поверхности (плиты) с целью уберечь блендер от перегрева.

## Порядок работы с венчиком

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

1. Вставьте последовательно венчик Ⓘ в моторную часть Ⓐ до фиксации.
2. Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель Ⓑ.
3. Для высвобождения венчика нажмите кнопки Ⓓ, затем выньте из моторной части венчик.

## 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.**

- Режущие лезвия 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 погружать моторную часть, зубчатую часть венчика для взбивания под струю воды, а также погружать их в воду.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- 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 нельзя использовать в микроволновой печи.
- Перед началом работы с использованием чаши-измельчителя, убедитесь, что крышка чаши надежно закреплена и проталкиватель на месте.
- Для погружения продуктов в чашу используйте только проталкиватель.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как снять крышку (2).
- Крышку чаши измельчителя (2) нужно промывать под проточной водой, не рекомендуется погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.

## Для получения наилучших результатов работы ...

- используйте широкий сосуд для взбивания,
- взбивайте одновременно не более.

### Взбитые сливки

Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4 – 8 °С) 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 для нарезки и шинковки

- 1 Толкатель
- 2 Крышка
- 2a Сцепление моторной части
- 2b Трубка для продуктов
- 2c Фиксатор крышки
- 3 Нож
- 4 Чаша
- 5 Подставка для чаши (также может использоваться в качестве крышки)
- 6 Держатель лезвия
- 6a Лезвие для нарезки
- 6b Лезвие для шинковки

## Порядок работы с насадкой-измельчителем

(см. рисунок А и Табл. 1)

Нож измельчителя 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» ©.

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

### Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковички, чеснок, морковь,
- удалить стебли травы и скорлупу орехов,
- удалить кости, сухожилия и хрящи.

Для получения наилучшего результата, следуйте рекомендациям скоростного режима в таблице приложения.

- a) Осторожно снимите нож с пластикового стержня (3). Внимание: лезвие ножа очень острое! Всегда держите нож за пластиковый стержень. Поместите нож в центр чаши-измельчителя и нажмите, чтобы зафиксировать его. Всегда ставьте чашу на подставку (5).
- b) Продукты для измельчения помещайте в чашу (4).
- c) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
- d) Вставьте моторную часть (А) в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.
- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (В) или кнопку «turbo»-режима © на моторной части и удерживайте чашу.
- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (D), снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Осторожно снимите нож перед тем, как вынуть нарезанные продукты.

## Смешивание жидкого теста

Используя чашу измельчитель и нож (3) вы можете приготовить жидкое тесто для блинов или пирогов (не более 250 гр.). Чтобы сделать тесто для блинов, сначала влейте жидкость, потом добавьте муку и затем яйца. Используйте кнопку «turbo»-режима ©, смешайте тесто до образования однородной массы.

## Порядок работы с насадкой для резки и шинковки

(см. рисунок В и Табл. 1)

Используя насадку для нарезки и шинковки (6a), вы можете нарезать огурцы, лук, яблоки, морковь, редьку, картофель, кабачки, капусту. Лезвия для шинковки (6b) в большей степени подходит для шинковки яблок, моркови, картофеля, свеклы, капусты, сыра.

- a) Поместите лезвие для нарезки (6a) или лезвия для шинковки (6b) в держатель лезвий (6) и поверните до упора.
- b) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
- c) Вставьте моторную часть (А) в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в инструкции.
- d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.
- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (В) или кнопку «turbo»-режима © на моторной части и удерживайте чашу.
- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей (D), снимите моторную часть и толкатель.
- g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
- h) Сначала выньте держатель лезвий, а потом уже нарезанные продукты. Чтобы снять лезвие с держателя, осторожно подтолкните его снизу вверх.

## Чистка прибора

(см. рисунок С)

Протирайте моторную часть (А) и зубчатую часть венчика (1) только влажной тканью. Крышку (2) можно промывать под проточной водой, не погружая ее в воду. Все прочие детали блендера можно мыть 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 Graup; но не во всех странах)

ВС: дополнительная насадка-измельчитель, 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.

## Рецепты

Майонез (используйте блендер)

200-250 мг 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 переключателем © 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.

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

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,