



# BRAUN

## Multiquick Minipimer

MR 6550 M FP-HC



[www.braun.com/register](http://www.braun.com/register)

Type 4191





|            |        |
|------------|--------|
| Deutsch    | 6, 42  |
| English    | 8, 42  |
| Français   | 10, 42 |
| Polski     | 12, 42 |
| Český      | 15, 43 |
| Slovenský  | 17, 43 |
| Magyar     | 19, 43 |
| Hrvatski   | 21, 43 |
| Slovenski  | 23, 43 |
| Română     | 25, 44 |
| Türkçe     | 28     |
| Русский    | 30, 44 |
| Українська | 32, 45 |
| Български  | 35, 45 |
| عربي       | 41, 38 |



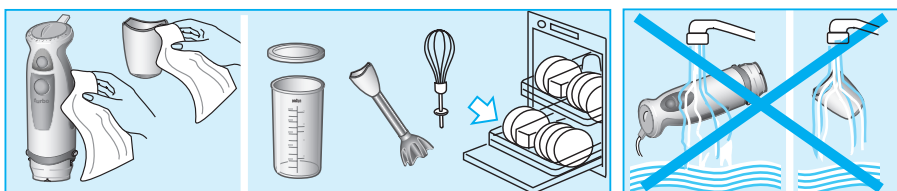
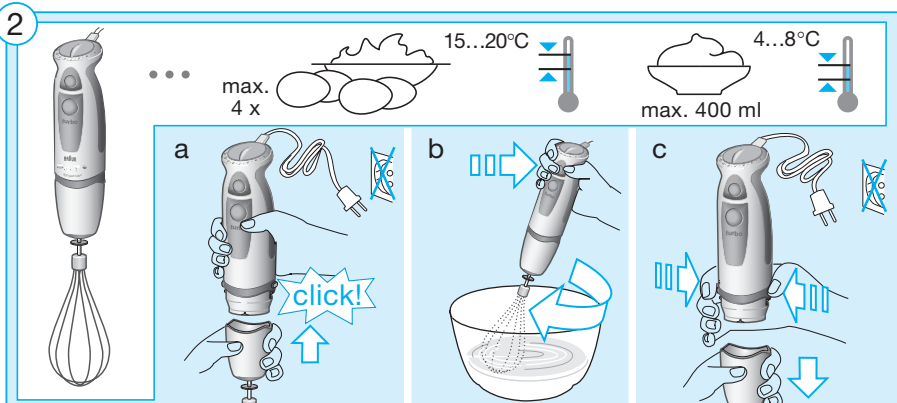
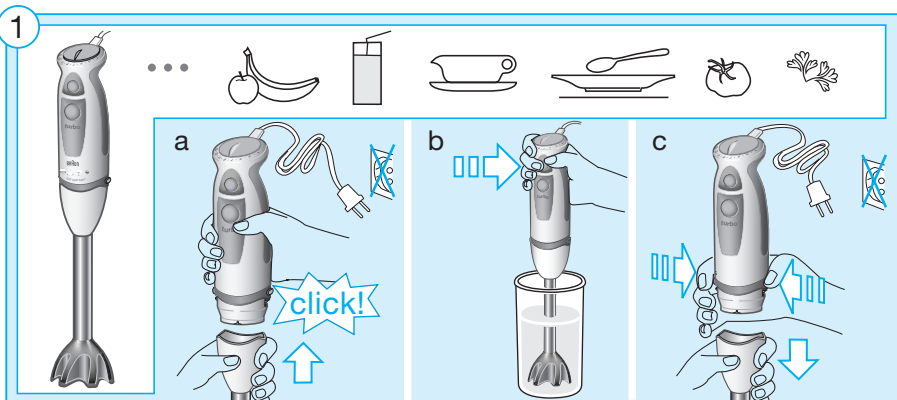
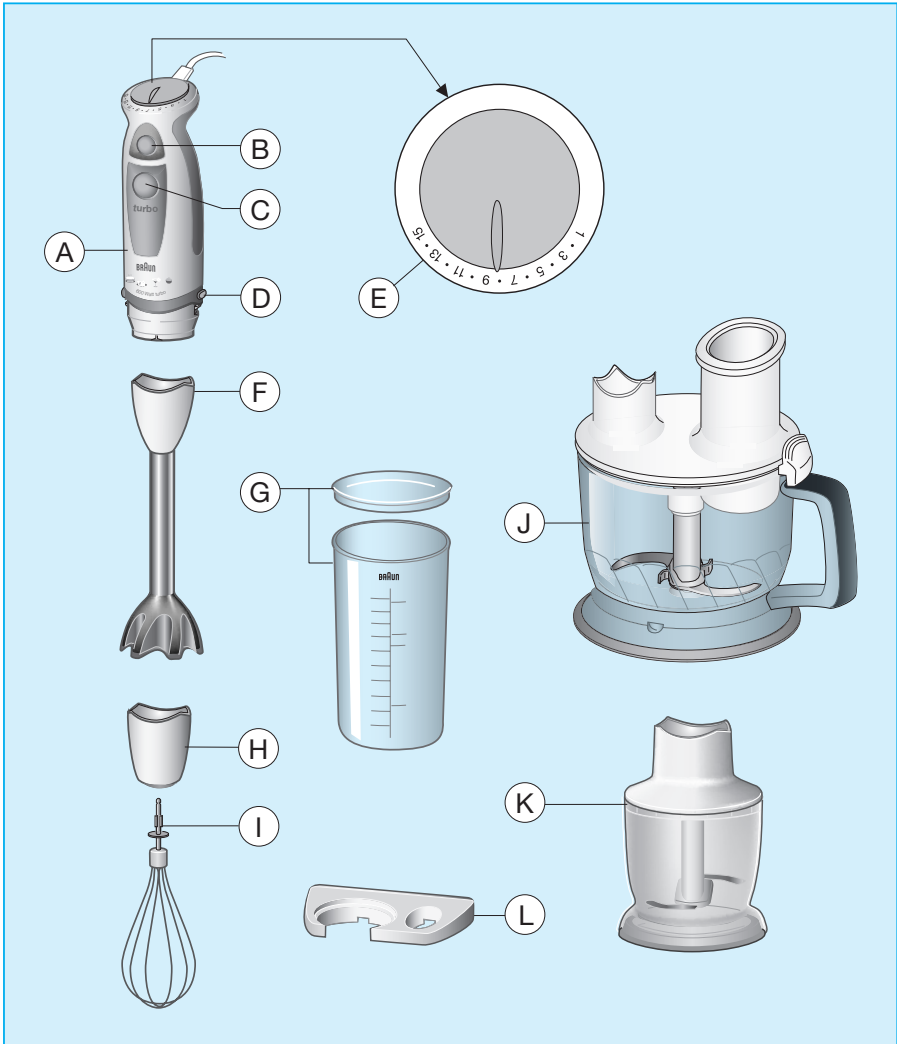
#### Braun Infolines

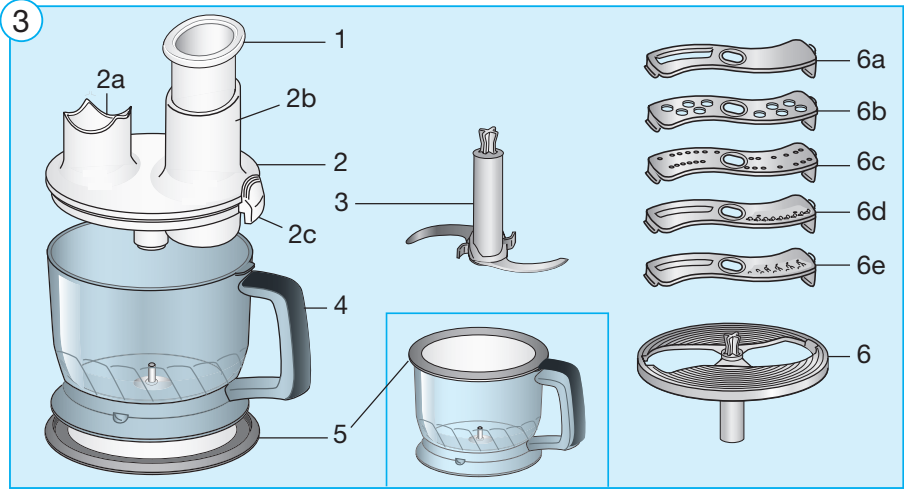
|         |   |
|---------|---|
| (D) (A) | 00 800 27 28 64 63<br>00 800 BRAUNINFOLINE    |
| (CH)    | 08 44 - 88 40 10                              |
| (GB)    | 0800 783 70 10                                |
| (IRL)   | 1 800 509 448                                 |
| (F)     | 0 810 309 780                                 |
| (B)     | 0 800 14 592                                  |
| (PL)    | 0 801 127 286<br>0 801 1 BRAUN                |
| (CZ)    | 221 804 335                                   |
| (SK)    | 02/5710 1135                                  |
| (H)     | (06-1) 451-1256                               |
| (HR)    | 01/6690 330                                   |
| (SLO)   | 080 2822                                      |
| (TR)    | 0 212 473 75 85                               |
| (RUS)   | 8 800 200 20 20                               |
| (UA)    | +38 044 428 65 05                             |
| (HK)    | 852-25249377<br>(Audio Supplies Company Ltd.) |

#### Internet:

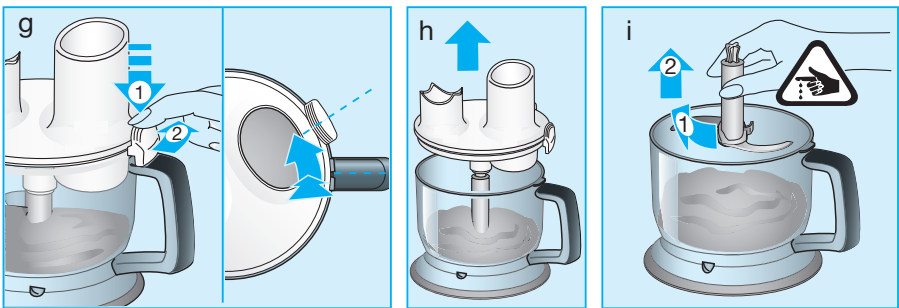
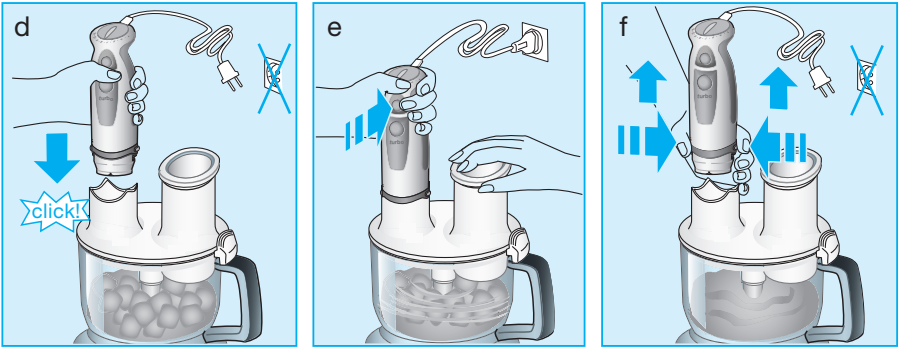
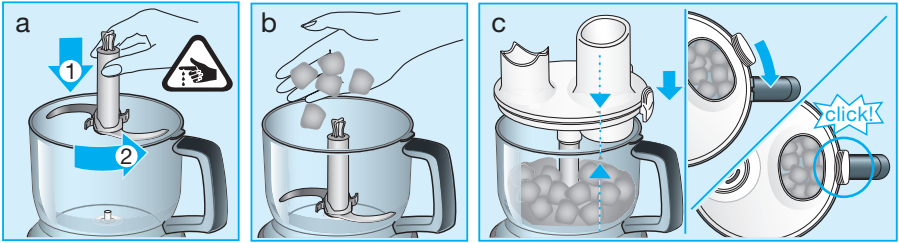
[www.braun.com](http://www.braun.com)  
[www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)

Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany



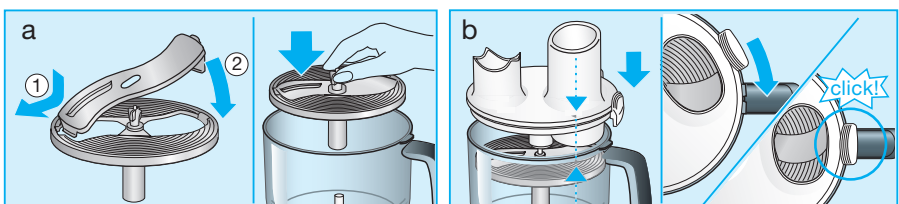


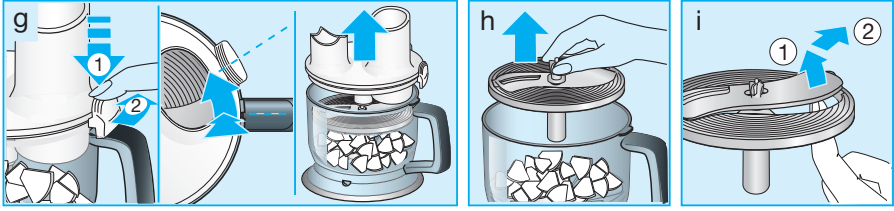
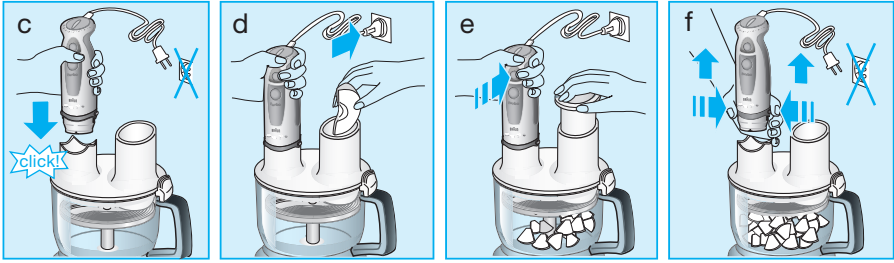
## I



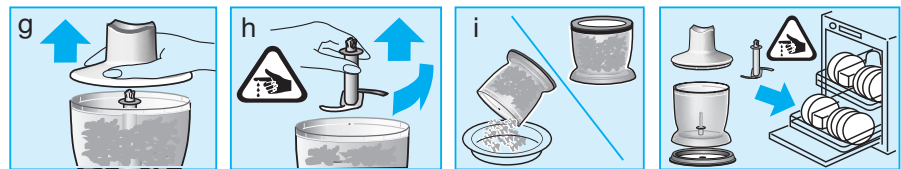
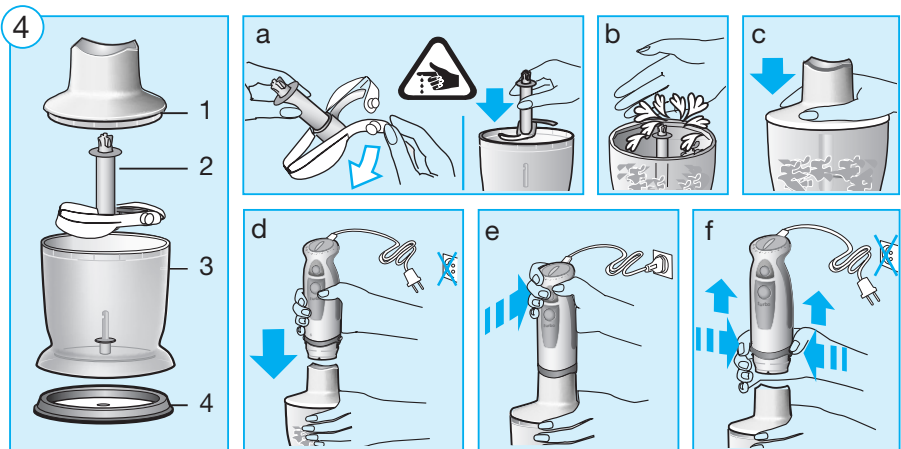
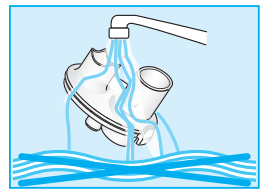
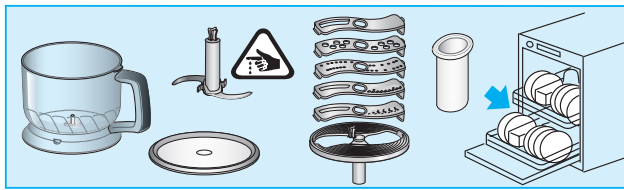
| j    |       |       |       |       |        |        |              |              |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------------|--------------|-------|-------|-------|
|      |       |       |       |       |        |        |              |              |       |       |       |
| max. | 700 g | 500 g | 500 g | 30 g  | 30     | 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 |

## II





|          |     |     |      |     |      |     |     |      |  |       |
|----------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|------|--|-------|
| j        |     |     |      |     |      |     |     |      |  |       |
| 6a       | 1-7 | 1-7 | 9-11 | 6-9 | 9-15 | 7-9 | 6-9 | 9-15 |  |       |
| 6b<br>6c | 1-7 | 1-7 |      |     | 9-15 | 7-9 | 6-9 | 9-15 |  | turbo |
| 6d<br>6e | 7-9 | 7-9 |      |     | 3-5  | 7-9 | 7-9 | 7-9  |  |       |



|        |       |              |      |       |      |      |              |              |       |       |
|--------|-------|--------------|------|-------|------|------|--------------|--------------|-------|-------|
| j      |       |              |      |       |      |      |              |              |       |       |
|        | 1cm   | 1cm          |      |       |      |      |              |              |       |       |
| max.   | 100 g | 100 g        | 50 g | 10 g  | 7    | 80 g | 80 g         | 100 g        | 100 g | 90 g  |
| ⌚ sec. | 5     | 20           | 5    | 5     | 5    | 10   | 5            | 10           | 10    | 45    |
|        | 7-15  | 15           | 1-15 |       | 1-15 | 1-15 | 1            | 1            |       |       |
|        |       | +5 sec turbo |      | turbo |      |      | +5 sec turbo | +5 sec turbo | turbo | turbo |





- g) Daha sonra üst bölümü çıkarınız.  
h) Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.  
i) İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

## Cihazı nasıl temizleyeceksiniz

Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusunu (H) sadece nemli bir bezle silin. Kapak (2) akan suda yıkanabilir, ancak suyun içerisine daldırmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları, temizlemeden önce bitkisel yağ ile siliniz.

## Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.

## Tarif Örnekleri

Mayonez (El Blenderini kullanın)

200-250 ml yağ,

1 yumurta,

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri

sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blenderinizi

ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. Turbo

düğmesine (C) basarak, yağ tam olarak

karişana kadar el blenderinizi bu pozisyonda

tutunuz. Mayonez güzelce karişip acı

kıvamına ulaşana kadar el blenderinizi

karapaket ettiriniz.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

**Braun GmbH**

**Frankfurter Straße 145**

**61476 Kronberg / Germany**

**☎ (49) 6173 30 0**

**Fax (49) 6173 30 28 75**

P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.

Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul

tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri

0 212 473 75 85,

trconsumers@custhelp.com

## Русский

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

### Внимание

**Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.**

30

- 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.
- 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

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

## 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 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 (j)

Измельчитель см. таблицы на

рисунках (j)





## Порядок работы со блендером ①

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

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

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане (G) 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 ②

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

- a) Вставьте последовательно венчик (I) в моторную часть (A) до фиксации.
- b) Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель (B).
- c) 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.

#### 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 для нарезки и шинковки ③

- 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 крупной шинковки
- 6c Лезвие для мелкой шинковки
- 6d Лезвие для шинковки соломкой (прямоугольник в разрезе)
- 6e Лезвие для шинковки соломкой (треугольник в разрезе)

## Порядок работы с насадкой-измельчителем

(см. рисунок I и табл. j)

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» (C). Примечание: Не измельчайте очень

твердые субстанции, например, кубики льда, мускатный орех, зерна кофе, крупу.

### Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковичи, чеснок, морковь,
  - удалить стебли травы и скорлупу орехов,
  - удалить кости, сухожилия и хрящи.
- 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 (A) в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.
  - e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (B) или кнопку «turbo»-режима (C) 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/i) 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 (C), смешайте тесто до образования однородной массы.

## Порядок работы с насадкой для резки и шинковки

(см. рисунок II и табл. j)

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

- a) Поместите лезвие для нарезки (6a – 6e) 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 (A) в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в инструкции (j).
- d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.
- e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. (B) или кнопку «turbo»-режима (C) 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.

## Как использовать насадку для измельчения ④

- 1 Верхняя часть
- 2 Нож
- 3 Чаша измельчителя
- 4 Противоскользящее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, черносливы и т.д.

Для измельчения твердых продуктов, например, сыра, используйте режим «turbo» ③.

Важно: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

### Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
- удалите стебли трав, скорлупу орехов
- удалите кости, сухожилия и хрящи из мяса.

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

### Измельчение

- a) Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (2). Предостережение: Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (3). Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (4).
- b) Положите продукты в чашу измельчителя.
- c) Установите верхнюю часть (1) на чашу измельчителя.
- d) Вставьте моторную часть ① в верхнюю часть (1) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
- e) Нажмите выключатель в или ③, чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
- f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей ④, снимите моторную часть и толкатель.
- g) После этого удалите верхнюю часть.
- h) Аккуратно выньте нож.
- i) Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

## Чистка прибора

Протирайте моторную часть ① и зубчатую часть венчика ② 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 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.

## 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 ③ 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 Польше

Hi-P Poland Sp. z o.o.  
Ul. Magazynowa 8  
Bielany Wrocławskie  
55-040 Kobierzyce  
Poland

## Українська

Наша продукція розроблена у відповідності до вимог високих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, вам дуже сподобається наш новий побутовий пристрій Braun.

### Заходи застереження

**Просимо уважно та повністю прочитати інструкцію для користування перед застосуванням пристрою.**

- Леза дуже гострі!
- Тримайте пристрій подалі від дітей.
- Пристрій розроблений для приготування звичайних побутових кількостей.
- Завжди вимикайте пристрій, коли він не застосовується та перед установкою, складанням, розбиранням, очищенням та зберіганням.
- Перед роботою, перевірте чи відповідає ваша напруга, напрузі, що вказана внизу пристрою.
- Особливо при роботі з додатковим пристроєм, ручним блендером з гарячими рідинами, не занурюйте вал блендера в рідину/або вийміть її з рідини, коли пристрій буде увімкнено.
- Не занурюйте електромотор ①, редуктор збивалки ② під проточну воду, не занурюйте їх у воду.
- Мірний стакан ③ не придатний для використання у мікрохвильовій печі.
- Перед роботою з насадкою для приготування їжі ④, переконайтеся, що кришка блокувальна (2c) належно закрита та зафіксована (1) зафіксовано.





izdelave, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo celega izdelka.

Ta garancija velja v vsaki državi, kjer je izdelek dobavljen od BRAUN ali njegovega pooblaščenega distributerja.

Garancija ne pokriva poškodb, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali uporabe in tudi ne napak, ki v zanemarljivi meri vplivajo na vrednost ali delovanje aparata. Garancija preneha veljati, če popravilo izvrši nepooblaščen oseba oziroma, če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi nadomestni deli.

Za popravilo v garancijskem roku izročite ali pošljite kompleten izdelek z računom pooblaščenemu Braunovemu servisu. Za informacije pokličite pooblaščen servis ISKRA PRINS tel. + 386 1 476 98 00.

## Română

### Garanție

Acordăm produsului o garanție de doi ani începând cu data cumpărării. În perioada de garanție eliminăm, gratuit, orice defect al produsului rezultat dintr-un viciu al materialelor sau datorită execuției, putem alege fie pentru repararea fie pentru înlocuirea completă a aparatului.

Această garanție se extinde în fiecare țară unde aparatul este furnizat de compania Braun sau de distribuitorii săi.

Această garanție nu acoperă situațiile următoare: defectările datorate utilizării necorespunzătoare, uzura normală sau defectele care au un efect neglijabil asupra valorii sau utilizării aparatului și permit utilizarea acestuia așa cum este. Garanția devine nulă dacă reparația este realizată de persoane neautorizate și dacă nu sunt utilizate piese originale Braun pentru reparație.

Pentru reparații în perioada de garanție, predați sau trimiteți unui centru de reparații autorizat Braun, aparatul complet și chitanța de vânzare.

## 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.

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 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. Требуется предоставления 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 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).





## Multiquick/Minipimer MR 6550 M FP-HC

Garantiekarte  
Guarantee Card  
Carte de garantie  
Karta gwarancyjna  
Záruční list  
Záručný list  
Jótállási jegy  
Jamstveni list  
Garancijski list  
Certificat de garanție  
Гарантийный талон  
Гарантійний талон  
Гаранционна карта  
لمقاقة تأمين دولية

Service notes

Kaufdatum  
Date of purchase  
Date d'achat  
Ostopäivä  
Data zakupu  
Datum nákupu  
Dátum nákupu  
Vásárlás dátuma  
Datum kupnje  
Datum prodaje  
Data cumpărării  
Дата покупки  
Дата продажу  
Дата на покупка  
تاريخ الشراء

Stempel und Unterschrift des Händlers  
Stamp and signature of dealer  
Cachet et signature du commerçant  
Pieczętka punktu sprzedaży i podpis sprzedawcy  
Razítko a podpis prodeje  
Pečiatka a podpis predávajúceho  
Eladó aláírása, bolt pecsétje  
Žig i potpis prodavača  
Žig in potpis prodalca  
Ștampila și semnătura distribuitorului  
Штамп магазина и подпись продавца  
Штамп і підпис ділера  
امضاء وختم الموزع

## Multiquick/Minipimer MR 6550 M FP-HC

Registrierkarte  
Registration Card  
Carte de contrôle  
Karta rejestracyjna  
Registrační list  
Registračný list  
Regisztrációs kártya  
Registracijski list  
Serijska šterilka  
Certificat de înregistrare  
Регистрационная карточка  
Реєстраційна карточка  
بطاقة التسجيل

Name und vollständige Anschrift des Käufers  
Name and full address of purchaser  
Nom et adresse complète de l'acheteur  
Imię i nazwisko oraz adres kupującego  
Meno a plná adresa kupujúceho  
Meno a úplná adresa kupujúceho  
Vevő neve, pontos címe  
Ime i puna adresa kupca  
Ime in polni naslov kupca  
Numele si adresa completa a cumparatorului  
Место покупки  
Ім'я та адреса покупця  
الاسم والعنوان الكامل للمشتري

Kaufdatum  
Date of purchase  
Date d'achat  
Data zakupu  
Datum nákupu  
Dátum nákupu  
Vásárlás dátuma  
Datum kupnje  
Datum prodaje  
Data cumpărării  
Дата покупки  
Дата продажу  
Дата на покупка  
تاريخ الشراء

Stempel und Unterschrift des Händlers  
Stamp and signature of dealer  
Cachet et signature du commerçant  
Pieczętka punktu sprzedaży i podpis sprzedawcy  
Razítko a podpis prodeje  
Pečiatka a podpis predávajúceho  
Eladó aláírása, bolt pecsétje  
Žig i potpis prodavača  
Žig in potpis prodalca  
Ștampila și semnătura distribuitorului  
Штамп магазина и подпись продавца  
Штамп і підпис ділера  
امضاء وختم الموزع

