

BRAUN

Multiquick® 7
Minipimer® 7

Cordless



Type 4130
www.braun.com

MR 730 cc
MR 730 cm



Braun Infolines

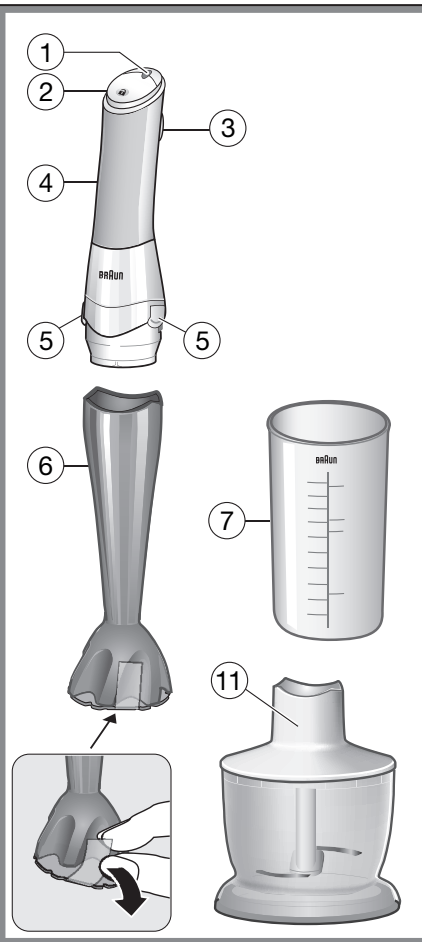
Deutsch	6
English	9
Français	12
Polski	15
Český	19
Slovenský	22
Magyar	25
Hrvatski	28
Slovenski	31
Türkçe	34
Română (RO/MD)	37
Русский	40
Українська	44
Български	48
عربي	55

DE/AT	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
CH	08 44 - 88 40 10
UK	0800 783 7010
IE	1 800 509 448
FR	0 800 944 802
BE	0 800 14 592
PL	801 127 286 801 1 BRAUN
CZ	221 804 335
SK	02/5710 1135
HU	(06-1) 451-1256
HR	091 66 01 777
SI	080 2822
TR	0 800 261 63 65
RO	021-224.00.47
RU	8 800 200 20 20
UA	0 800 505 000
HK	852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

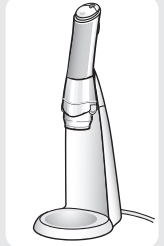
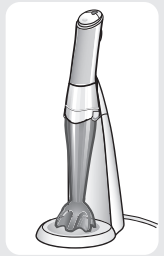
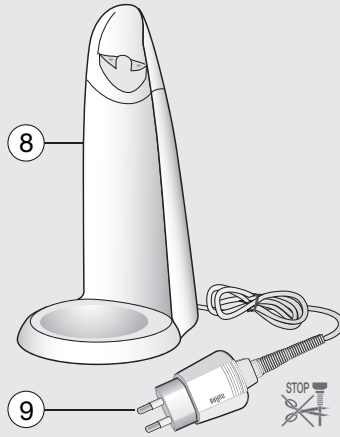
Internet:

www.braun.com
www.service.braun.com

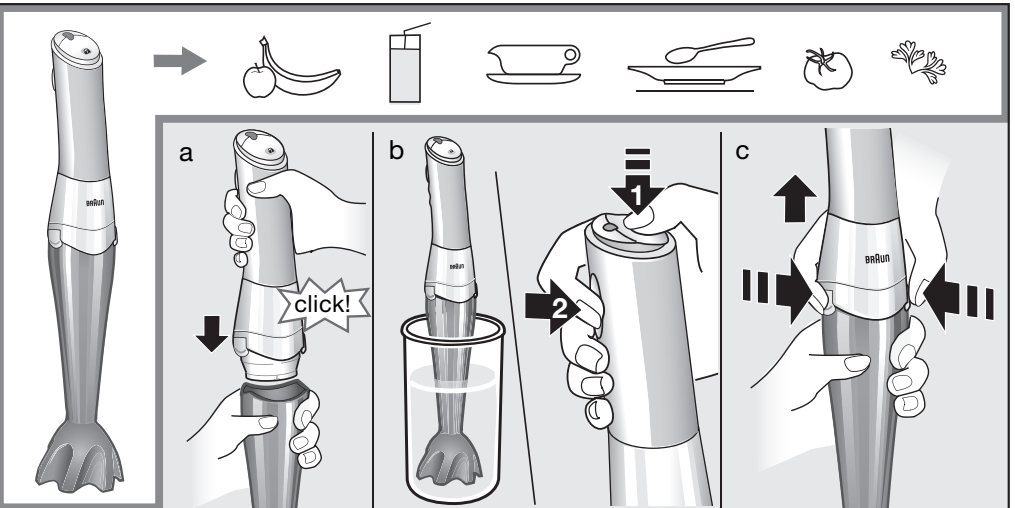
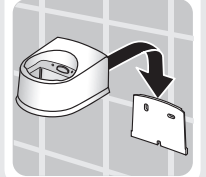
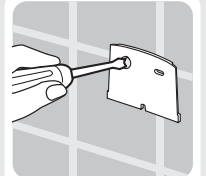
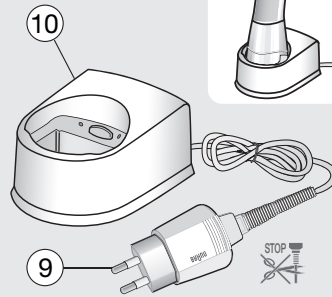
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

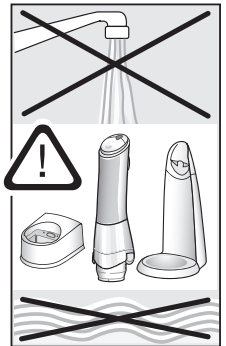
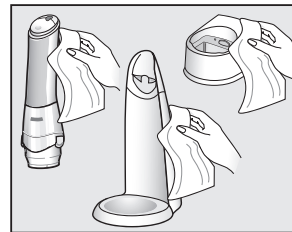
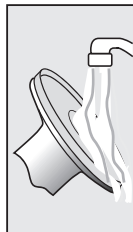
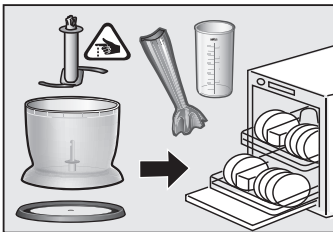
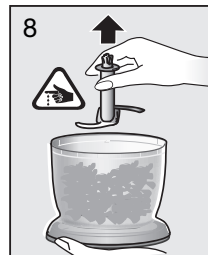
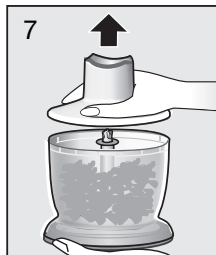
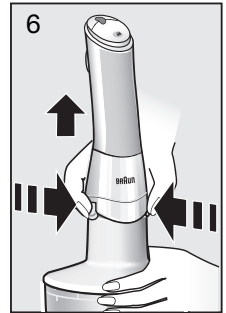
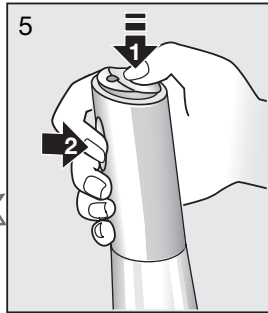
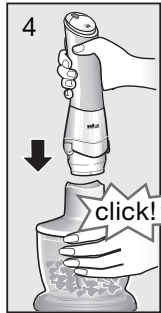
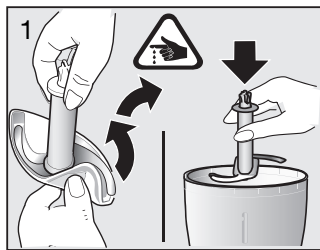
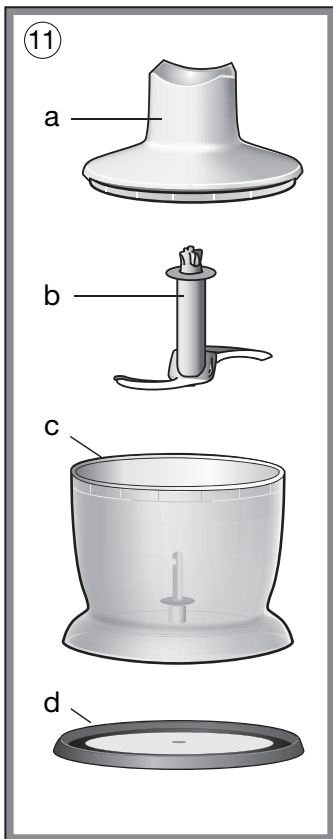


MR 730 cc



MR 730 cm






		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	200 g	150 g	200 g	20 g	20 g	200 g	200 g	200 g
sec.	15-30	30	10x1sec.	20	10x1sec.	5	25	30

Deutsch



Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Achtung

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Unbeabsichtigtes Einschalten birgt Verletzungsgefahr! Da es sich um ein Akkugerät handelt, ist das Gerät jederzeit betriebsbereit (in geladenem Zustand).
- Das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Wenn die Messer blockiert sind, den Pürierstab von der Motoreinheit abnehmen, bevor blockierendes Mixgut entfernt wird.
- Vor dem Reinigen immer den Pürierstab vom Motorteil abnehmen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Dieses Gerät ist mit einem Spezialkabel mit integriertem Netzteil ausgestattet. Es dürfen weder Teile ausgetauscht noch Veränderungen vorgenommen werden, da sonst Stromschlaggefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit der mitgelieferten Ladestation.
- Die Ladestation kann permanent am Netz angeschlossen sein.
- Schützen Sie Motorteil, Ladestation und Spezialkabel vor Nässe. Motorteil und Netzteil des Spezialkabels dürfen nicht mehr benutzt werden, falls sie in Wasser getaucht wurden.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor Benutzung Ladestation und Spezialkabel auf Beschädigungen prüfen. Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.
- Reparaturen und das Auswechseln des Spezialkabels dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

- 1 Kontroll-Leuchte
- 2 Entriegelungstaste 
- 3 Einschalttaste 

- 4 Motorteil
- 5 Drucktasten zum Lösen der Zubehörteile
- 6 Pürierstab
- 7 Mixbecher
- 8 Ladestation (mit Kabelstaufach)
- 9 Spezialkabel
- 10 Kompakt-Ladestation (mit Kabelstaufach und Wandhalter)
- 11 Zerkleinerer-Zubehör
 - (a) Getriebe-Deckel
 - (b) Messer
 - (c) Arbeitsbehälter
 - (d) Anti-Rutsch Unterlage/Deckel

Aufladen des Gerätes

Die Umgebungstemperatur sollte idealerweise zwischen 15 °C und 35 °C liegen.

Stellen Sie sicher, dass die Ladestation (8/10) auf einer ebenen Fläche steht. Schließen Sie die Ladestation über das Spezialkabel ans Netz an. Zum Laden hängen Sie den kompletten Stabmixer in die Ladestation (8) – Motorteil allein auch möglich. Bei der Kompakt-Ladestation (10) wird nur das Motorteil (4) zum Laden in die Ladestation gestellt. Die Kontroll-Leuchte blinkt grün, wenn sich das Gerät korrekt in der Ladestation befindet und geladen wird.

- Vollladung: ca. 2 Stunden
- Nach Vollladung: grünes Aufleuchten der Kontroll-Leuchte in längeren Abständen
- Die Laufzeit des Gerätes beträgt ca. 20 Minuten (abhängig von der Art der Anwendung).

Laden Sie das Gerät nach jeder Benutzung in der Ladestation nach, um immer den optimalen Ladezustand bereit zu halten. Sie können das Gerät auch in der Station stehen lassen. Ein Überladen ist nicht möglich.

Die Lithium-Ionen Akkus sorgen dafür, dass auch bei längerer Nichtbenutzung die Akkuladung weitestgehend erhalten bleibt.

Die Akkus sind gegen Tiefentladung geschützt. Bei entlademem Akku wird verhindert, dass das Gerät eingeschaltet werden kann. Nach einer Mindestladezeit von ca. 15 Minuten, können Sie das Gerät wieder für eine Anwendung (z.B. Suppe) verwenden.

Kontroll-Leuchte

Anzeige wenn Gerät in der Ladestation (am Netz angeschlossen)	Akkulade-/ Betriebszustand
Grünes Blinken	Akku wird geladen
Grünes Aufleuchten (in längeren Abständen)	Akku ist geladen

Anzeige bei gedrückter Entriegelungstaste (2)	Akkulade-/ Betriebszustand
Grün	Akku ist voll
Rot-grünes Blinken	Noch mind. 1 Anwendung möglich
Rot	Akku ist leer
Rot	Überlastungsschutz aktiv (siehe Sicherheitseinrichtungen → Überlastungsschutz)

Sicherheitseinrichtungen

Einschalten des Gerätes / Einschaltsperr

Das Gerät ist mit einer Einschaltsperr ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Zuerst die Entriegelungstaste (2) mit dem Daumen drücken und halten.
- 2 Dann die Einschalttaste (3) drücken. Während des Betriebs kann man die Entriegelungstaste loslassen.
 - Wird die Einschalttaste nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt, lässt sich das Gerät nicht einschalten. Die Kontroll-Leuchte erlischt.
 - Zum Einschalten dann erneut bei Punkt 1 beginnen.

Überlastungsschutz

Wenn der Überlastungsschutz aktiv ist, schaltet das Gerät aus und die Kontroll-Leuchte leuchtet konstant rot bei gedrückter Einschalttaste.

Mögliche Ursachen	Behebung
Mixgut blockiert das Messer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Motorteil abnehmen 2. Blockierung / Mixgut entfernen 3. Motorteil mind. 1 Sekunde in die Ladestation (am Netz angeschlossen) stellen 4. Verarbeitung kann fortgesetzt werden
Gerät ist überhitzt	<p>Folgen Sie den Punkten 1.–4. Falls Kontroll-Leuchte beim nächsten Einschaltversuch noch rot leuchtet, Gerät ca. 1 Stunde in der Ladestation abkühlen lassen. Dabei blinkt die Kontroll-Leuchte grün.</p>

Automatisches Abschalten

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 4 Minuten Dauerbetrieb ab. Das Gerät kann direkt wieder eingeschaltet werden.

Verwendung des Stabmixers

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Babynahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milch-Shakes.

- a) Entfernen Sie den Messerschutz unten am Pürierstab, indem Sie den Klebestreifen abziehen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Motorteil (4) auf den Pürierstab (6) setzen und einrasten lassen.
- b) Stabmixer in das Mixgut eintauchen, Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalttaste (3) drücken.
- c) Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten (5) drücken und den Pürierstab abziehen.

Achten Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten darauf, dass Sie den Stabmixer nicht im eingeschalteten Zustand eintauchen bzw. aus der heißen Flüssigkeit nehmen.

Rezept-Beispiel:

Mayonnaise

200–250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Mixbecher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und einschalten. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Verwendung des Zerkleinerer-Zubehörs

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Bitte beachten:

Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5)
- Stiele und Nussschalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (11b) die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoff-Schaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (11c) setzen, dann herunterrücken, bis es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf die Anti-Rutsch Unterlage (11d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe-Deckel (11a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil auf den Getriebe-Deckel (11a) setzen und einrasten lassen.
5. Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalt-Taste (3) drücken. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach dem Gebrauch die Drucktasten (5) drücken und das Motorteil abnehmen.
7. Getriebe-Deckel abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Die Anti-Rutsch Unterlage dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Vor jedem Reinigen das Motorteil abnehmen. Motorteil (4) und Ladestation (8), bzw. Kompakt-Ladestation (10) weder in Wasser tauchen noch unter fließendes Wasser halten. Diese Teile können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vor dem Reinigen der Ladestation das Spezialkabel vom Netz trennen. Das Getriebeteil des Zerkleinerers (11a) ist nicht spülmaschinengeeignet. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile beschlagen oder sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

BC-Zerkleinerer: ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

Elektrische Angaben siehe Bedruckung auf dem Spezialkabel. Das Spezialkabel sorgt für eine automatische Spannungsanpassung zwischen 100 und 240 Volt.

Dieses Gerät enthält Li-Ionen Akkus. Es darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.



Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienst-partner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.


Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienst-partner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English



Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope that you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

-  The blades are very sharp! Handle blades with utmost care in order to prevent injuries.
- High risk of injury by switching on the appliance unintentionally. As this is a rechargeable appliance, it is ready for use anytime (when charged).
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- When the blades are blocked remove motor part from blender shaft, before removing the food/ blockage.
- Before cleaning, remove blender shaft from motor part.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- This appliance is provided with a special cord set with an integrated Safety Extra Low Voltage power supply. Do not exchange or manipulate any part of it. Otherwise there is risk of electric shock.
- Only use the appliance with the charging unit supplied.
- The charging unit can remain permanently connected to the mains.
- Protect the motor part, the charging unit and special cord set against humidity. Motor part and power supply of special cord set must no longer be used after they have been immersed in water.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before use, make sure that charging unit and special cord set are not damaged. Braun electric appliances meet applicable safety standards.
- Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel.
- Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

- 1 Pilot light
- 2 Switch release button 
- 3 On switch 
- 4 Motor part
- 5 Push buttons for releasing the accessories

- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Charging unit (incl. cord storage)
- 9 Special cord set
- 10 Compact charging unit (with cord storage and wall mount)
- 11 Chopper attachment
 - (a) Gear lid
 - (b) Blade
 - (c) Chopper bowl
 - (d) Anti-slip base/lid

Charging

The ideal temperature range for charging is between 15 °C and 35 °C.

Make sure that the charging unit (8/10) is located on a level surface. Connect the charging unit to the mains via the special cord set.

For charging, place the complete handblender in the charging unit (8) – motor part alone also possible.

For charging with the compact charging unit (10), place the motor part (4) alone into the charging unit.

The green pilot light confirms that the appliance is properly inserted in the charging unit and that it is being charged.

- Full charge: ca. 2 hours
- Fully charged: the pilot light flashes with longer intervals
- Operation time is ca. 20 minutes (depending on way of usage)

After every usage, place the appliance back onto the charging unit for recharging. This will make sure that it is always ready for use with optimum charging conditions. You may as well store the appliance on the charging unit. Even if not in use for a long period of time, the lithium ion batteries implemented maintain their charging level to a large extent.

The batteries are protected against deep discharge. A completely discharged appliance has to be charged for at least ca. 15 minutes before it can be used for an application (e.g. soup).

Pilot Light

Appliance in charging unit (connected to the mains)	Charging or operation conditions
Green flashing	Battery is charging
Green flashing (in longer intervals)	Battery is fully charged

Switch release button (2) pressed down	Charging or operation conditions
Green	Battery is fully charged
Red/green flashing	Charge sufficient for at least one usage
Red	Battery is discharged
Red	Overheating protection active (go to Safety features → Overheat protection)

Safety features

Switching on the appliance / Switch lock

The appliance has a switch lock. To safely switch it on, follow these points:

- 1 First press the switch release button (2) with your thumb and hold.
- 2 Then press the On switch (3). During operation, you can stop pressing the switch release button.
 - If the On switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on. The pilot light goes off.
 - In order to switch the appliance on, start again with step 1.

Overheat protection

When the overheat protection feature is active, the appliance turns off and the pilot light shines permanently red.

Reason	Trouble shooting
Blade is blocked	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove motor part 2. Remove the food/ blockage 3. Place the motor part into the charging unit (connected to the mains) for at least 1 second 4. Processing can be continued
Appliance is overheated	<p>Follow points 1.-4. If the pilot light still shines red when switching on the appliance, place the motor part back into the charging unit and let it cool down for ca. 1 hour. During this time, the pilot light flashes green.</p>

Auto Off

For safety reasons the appliance turns off after 4 minutes of permanent usage. The appliance can be turned directly on again.

Using your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

- a) Remove knife protection at the bottom of the blender shaft by removing the adhesive tape. Insert the motor part (4) into the blender shaft (6) until it locks.
- b) Introduce the handblender vertically into the vessel, keep the switch release (2) pressed down, then press the On switch (3).
- c) To remove the blender shaft from the motor part, press push buttons (5).

When operating the handblender in hot liquids do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.

Recipe example:

Mayonnaise

200–250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar,
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. After switching on, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Using your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (s. table p. 5)
 - remove stems from herbs, shell nuts,
 - remove bones, tendons and gristle from meet.
1. Carefully remove the plastic cover from the blade (11b). Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (11c). Press down the blade until it locks. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (11d).

2. Fill the food into the chopper bowl.
3. Place the gear lid (11a) onto the chopper bowl.
4. Insert the motor part (4) onto the gear lid until it locks into place.
5. Keep the switch release button (2) pressed down and press the On switch (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press push buttons (5) to remove the motor part.
7. Then remove the upper part.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an airtight lid for the chopper bowl.

Cleaning

Before cleaning remove the motor part. Do not immerse the motor part (4) and charging unit (8) or the compact charging unit (10) in water nor hold them under running water. These parts can only be cleaned with a damp cloth.

The chopper gear box (11a) is not dishwasher-proof. All other parts are dishwasher-proof. When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(available at Braun Service Centres, however not in every country)

BC Chopper attachment: perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

For electric specifications, please see printing on the special cord set. The special cord set automatically adapts to any worldwide AC voltage.

Subject to change without notice.

This appliance contains Li-Ion rechargeable batteries. Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Guarantee

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.