

BRAUN

Multiquick® Minipimer®

MR 4050
MR 4050 HC
MR 4050 M HC
MR 4000 HC



www.braun.com/register

Type 4162



Braun Infolines

Deutsch	6, 49
English	8, 49
Français	10, 49
Español	12, 49
Português	14, 50
Italiano	16, 50
Nederlands	18, 50
Dansk	20, 51
Norsk	22, 51
Svenska	24, 51
Suomi	26, 51
Polski	28, 52
Český	30, 52
Magyar	32, 53
Slovenský	34, 53
Türkçe	36
Ελληνικά	38, 53
Русский	40, 54
Українська	42, 54
عربي	48, 45

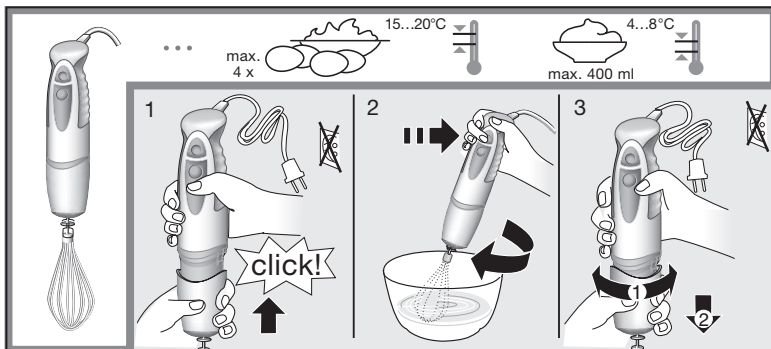
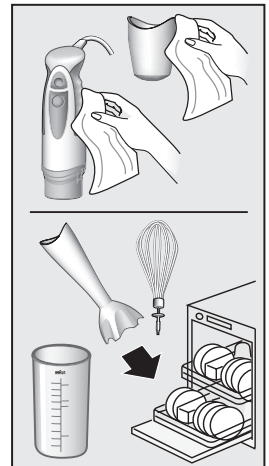
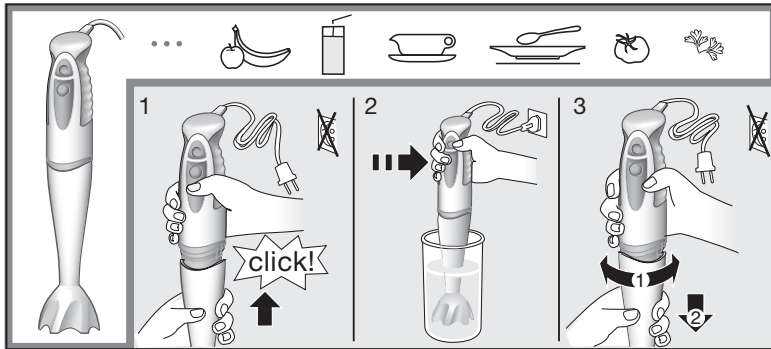
Internet:

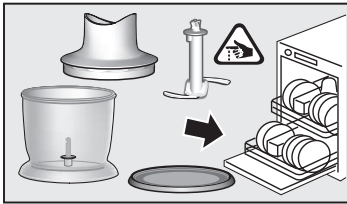
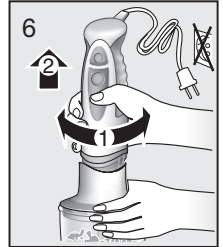
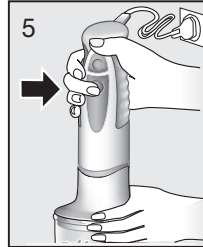
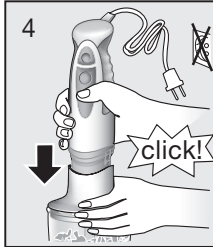
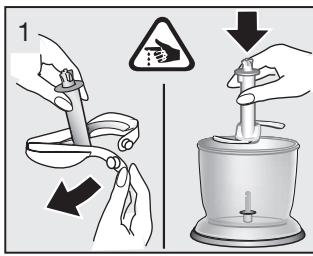
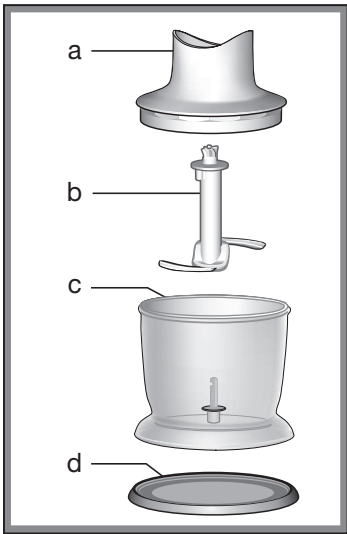
www.braun.com
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany

D	A	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
CH		08 44 - 88 40 10
GB		0800 783 70 10
IRL		1 800 509 448
F		0 800 944 802
B		0 800 14 592
E		901 11 61 84
P		808 20 00 33
I		(02) 6 67 86 23
NL		0 800-445 53 88
DK		70 15 00 13
N		22 63 00 93
S		020 - 21 33 21
FIN		020 377 877
PL		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
CZ		221 804 335
SK		02/5710 1135
H		(06-1) 451-1256
TR		0 212 473 75 85
RUS		8 800 200 20 20
UA		+38 044 428 65 05
HK		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

<p>Diagram showing the handheld blender assembly with parts labeled A through H:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Motor housing B: On/Off button C: Power switch D: Motor shaft E: Measuring cup F: Cup rim G: Whisk attachment H: Chopper attachment 	<p>MR 4050</p>	<p>MR 4050 HC MR 4050 M HC</p>	<p>MR 4000 HC</p>
<p>Diagram showing the attachments and accessories:</p> <ul style="list-style-type: none"> D: Motor shaft E: Measuring cup F: Cup rim G: Whisk attachment H: Chopper attachment 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • •






	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g +
sec.	10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1	45
			•		•	•	•	•	
	•	•		•					•

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.

Vorsicht

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fern zu halten.
- Weder Motorteil (A), noch das Getriebeteil (F) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher (E) noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 1)
- (C) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 2)
- (D) Pürierstab
- (E) Messbecher
- (F) Getriebeteil für Schlagbesen
- (G) Schlagbesen
- (H) Zerkleinerer («HC»)

So bedienen Sie Ihren Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil (A) auf den Pürierstab (D) setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
3. Nach Gebrauch Pürierstab drehen, um ihn vom Motorteil abzunehmen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher (E) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen (G) in das Getriebeteil (F) stecken, anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) (Geschwindigkeit 1) einschalten.
3. Nach Gebrauch das Getriebeteil drehen, um es vom Motorteil zu lösen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers (E)
- Für den Betrieb des Schlagbesens nur Schalter (B) (Geschwindigkeit 1) benutzen.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30% Fettgehalt, 4 – 8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

- (a) Oberteil
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Wal-

nüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) Schalter © (Geschwindigkeit 2).

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

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle auf S. 5),
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Hacken und Zerkleinern

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschiffchen anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen.
Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
3. Oberteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil (A) in das Oberteil stecken, bis es einrastet.
5. Motorteil mit Schalter (B) oder © einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Oberteil zu lösen.
7. Oberteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Motorteil (A) und Getriebeteil (F) für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und 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)
CA-4000: kraftvoller Zerkleinerer, ideal für Fleisch, Käse, Kräuter, Nüsse etc.

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Pürierstab verwenden)

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 Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Schalter © drücken. 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.

Vanille-Honig-Pflaumen

(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
(verwenden Sie den Zerkleinerer (H) bei Geschwindigkeit 2)

Füllen Sie 40 g cremigen Honig und 40 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 20 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Himbeereis

100 g tiefgefrorene Himbeeren ca. 5 Sekunden lang auf Geschwindigkeit 2 vorzerkleinern.

Dann 10 g Puderzucker und 80 g Sahne zugeben und die Masse auf Geschwindigkeit 2 mit ca. 10–20 Moment-schaltungen pürieren, bis sie cremig und homogen ist.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.




Dieses Gerät 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.



English

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

Caution

- Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- 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.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (F) under running water, nor immerse them in water.
- 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.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (E), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch (speed 1)
- (C) On/off switch (speed 2)
- (D) Blender shaft
- (E) Measuring beaker
- (F) Whisk gear box
- (G) Whisk
- (H) Chopper («HC»)

How to operate your handblender

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

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (D) until it locks into place.

2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch (B) or (C).
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker (E), or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (G) into the whisk gear box (F), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch (B) (speed 1) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results

- Do not use the beaker (E), but a wider bowl.
- Only use switch (B) (speed 1) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4-8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

How to operate your chopper attachment

- (a) Upper part
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base/lid

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chillis (with water), carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the on/off switch (C) (speed 2).

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 (see processing guide on page 5),
- remove stems from herbs, shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

Chopping

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the upper part (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part (A) into the upper part (a) until it locks into place.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
6. After use, turn the motor part (A) to remove it from the upper 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 a lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part (A) and the whisk gear box (F) with a damp cloth only.

All other parts can be cleaned in the dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

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

CA-4000: Powerful chopper, ideal for meat, cheese, herbs, nuts etc.

Recipe examples

Mayonnaise (use handblender)

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. Pressing the switch (C), 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.

Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread)

(use the chopper attachment (H), speed 2)

Fill 40 g creamy honey and 40 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 20 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

Raspberry ice cream

Put 100 g frozen raspberries in the chopper bowl and blend on speed 2 for 5 seconds.

Then add 10 g powdered sugar and 80 g cream and blend on speed 2 with pulse mode (10–20 pulses) until the creamy mixture is well combined.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.



Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Deutsch

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 (Knickstellen an der Scherfolie, Bruch), normaler Verschleiß (z.B. Scherfolie oder Klingenblock) sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

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 and tear (e.g. shaver foil or cutter block) 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.

For UK only:

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

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate, l'usure normale (par exemple, grille et bloc-couteaux) ainsi que les défauts d'usures qui ont un effet négligeable sur la valeur ou l'utilisation de l'appareil. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, réclamez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.

Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal (p.ej. la lámina o bloque de cuchillas) por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.