

**BRAUN**

**MR 4050 CA**



**Multiquick®/Minipimer®**

Type 4162



## Braun Infolines

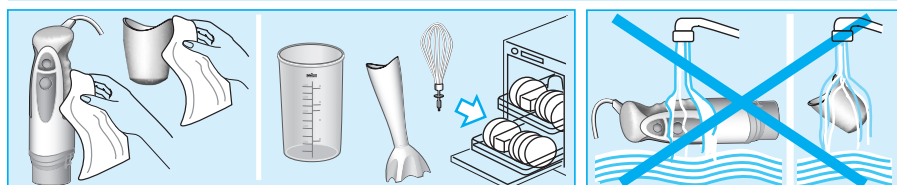
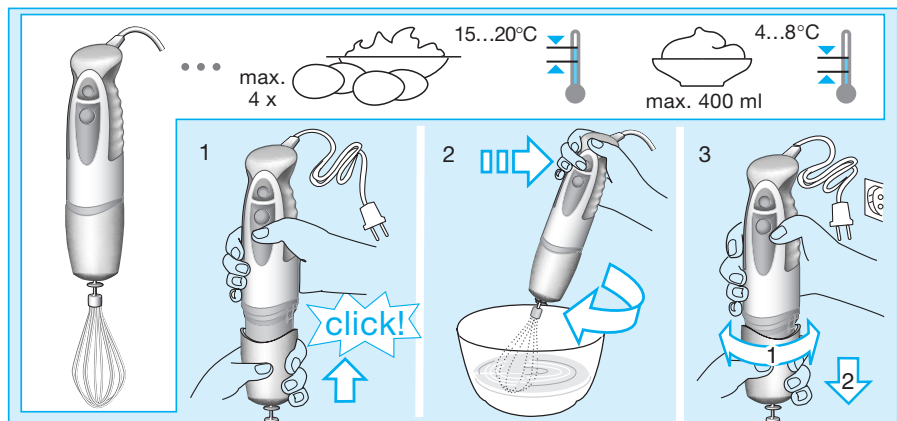
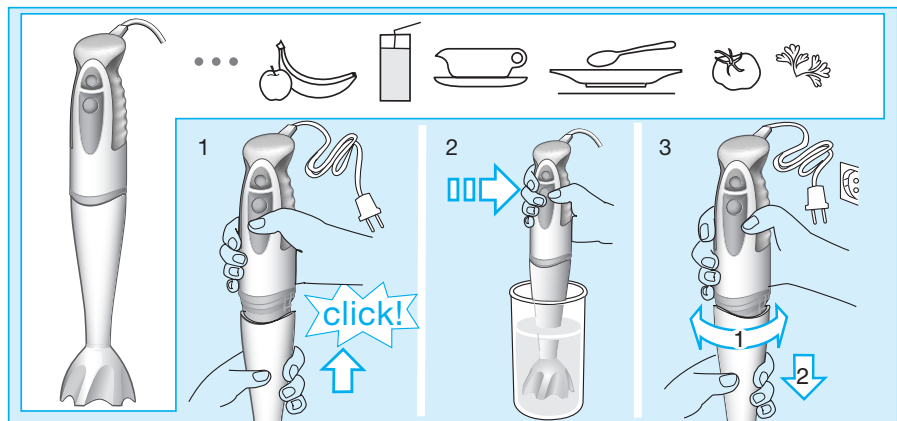
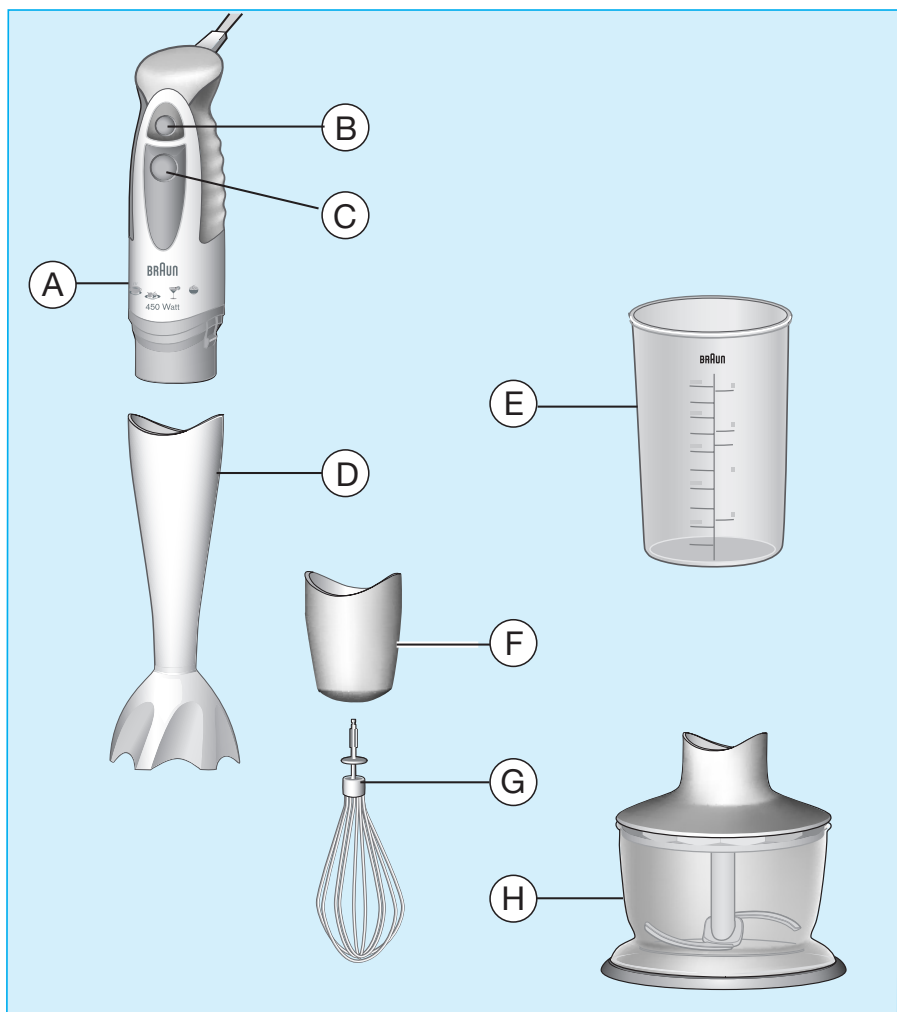
Deutsch	6, 7
English	7, 8
Français	9, 10
Español	10, 11
Português	12, 13
Italiano	13, 14
Nederlands	15, 16
Dansk	16, 17
Norsk	18, 19
Svenska	19, 20
Suomi	21, 22
Polski	22, 23
Český	24, 25
Magyar	26, 27
Slovenský	27, 28
Türkçe	29
Ελληνικά	30, 31
Русский	32, 33
Українська	34, 35
عربي	37, 36

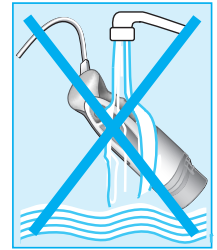
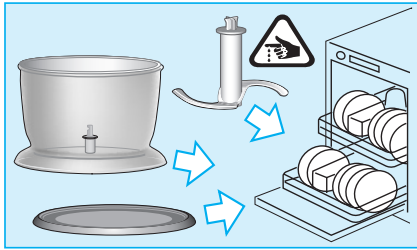
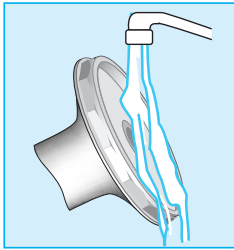
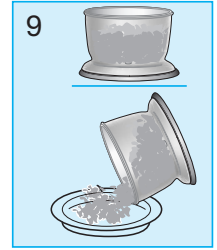
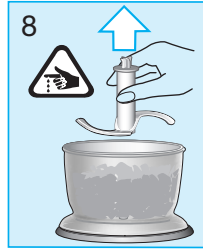
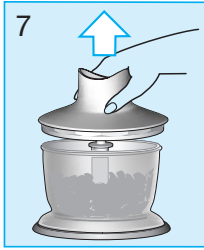
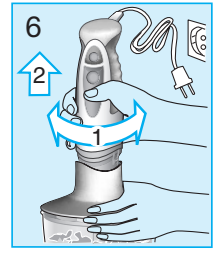
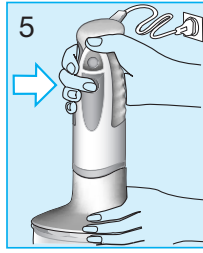
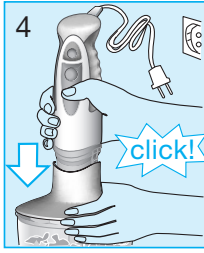
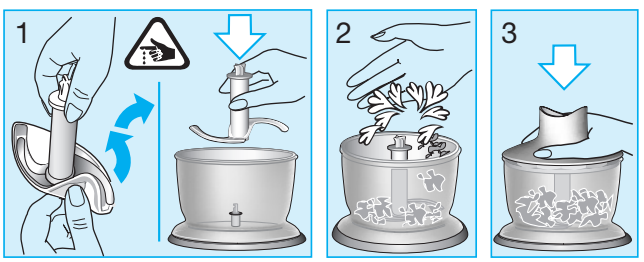
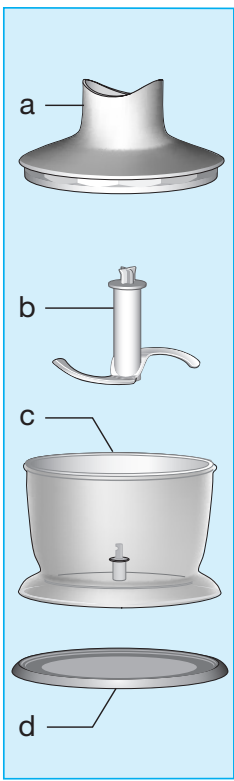
(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 70 10
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 810 309 780
(B)	0 800 14 592
(E)	901 11 61 84
(P)	808 20 00 33
(I)	(02) 6 67 86 23
(NL)	0 800-445 53 88
(DK)	70 15 00 13
(N)	22 63 00 93
(S)	020 - 21 33 21
(FIN)	020 377 877
(PL)	0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(TR)	0 212 473 75 85
(RUS)	+7 495 258 62 70
(UA)	+38 044 417 24 15
(HK)	852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

### Internet:

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

Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany





		max.	+/-		
	(1cm)	300 g	20-30 sec		●
	(1cm)	200 g	20-30 sec		●
		150 g	8 x 1 sec	●	
		20 g	20 sec		●
		20 g	15 sec	●	
		150 g	10 sec	●	
		300 g	20 sec		●
		300 g	30 sec		●

# 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!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- 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 hausüblicher 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 («CA»)

## 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 nicht den mitgelieferten Messbecher (E), sondern eine breitere Rührschüssel.
- 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) Getriebeteil
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel

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

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) Schalter (C).

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 Kunststoffschaff anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken, bis es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
3. Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil (A) in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
5. Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Getriebeteil zu lösen.
7. Getriebeteil 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. Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf aber nicht ins Wasser getaucht werden. 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)  
HC-4000: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, 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 Schalter (C) 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.

Avocado-Dip (Zerkleinerer verwenden)  
1 Knoblauchzehe zerkleinern,  
2 reife Avocados (geviertelt, entsteint),  
1 EL Zitronensaft,

1 EL Olivenöl,  
150 ml Joghurt,  
1 TL Zucker,  
Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben,  
Schalter © drücken und ca. 1 Minute pürieren.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 73/23/EWG.



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.



### 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 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

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!
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance must be kept 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 («CA»)

### 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, 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) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base/lid

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



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.

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 it down until it locks into place. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part  into the gear box (a) until it locks into place.
5. Press switch  or  to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, turn the motor part  to remove it from the gear box.
7. Then remove the gear box.
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  and the whisk gear box  with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. However, do not immerse it in water.

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)

HC-4000: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chillis, nuts etc.


### Recipe examples

Mayonnaise (use blender shaft)

- 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 switch , 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.

Avocado dip (use chopper)

- Chop 1 clove garlic,
  - add 2 ripe avocados (quartered, without stone),
  - 1 tbsp. lemon juice
  - 1 tbsp. olive oil
  - 150 ml yoghurt
  - 1 tsp. sugar, salt and pepper.
- Using switch , blend for about 1 minute.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 73/23/EEC.



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 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

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.

### For UK only:

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