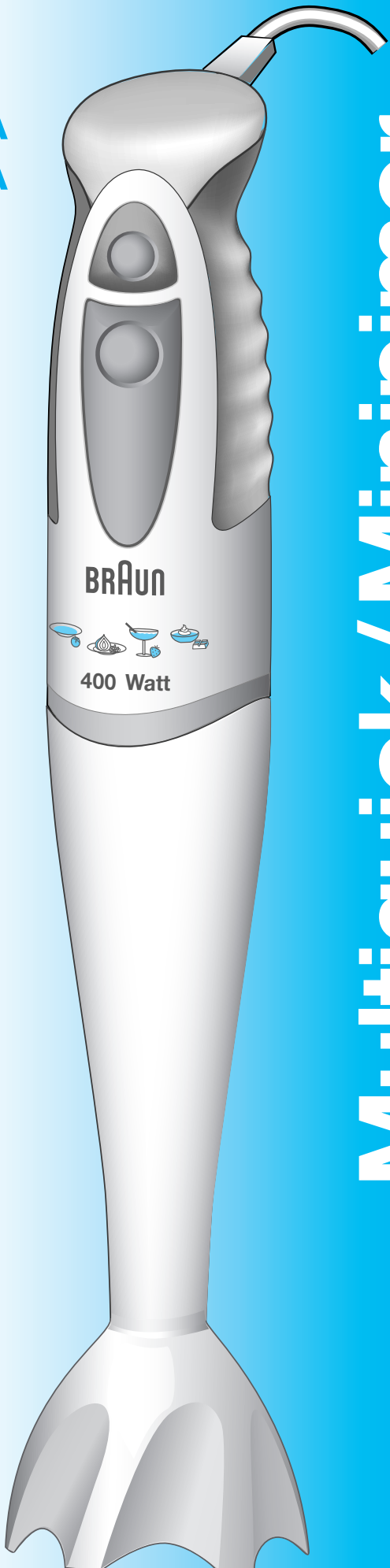


BRAUN

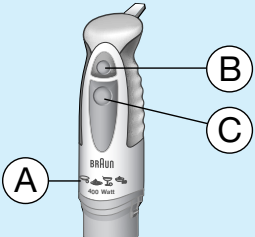
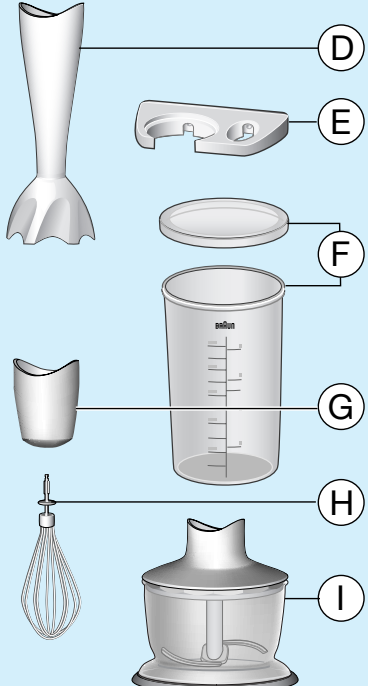
MR 4050 CA
MR 4000 CA

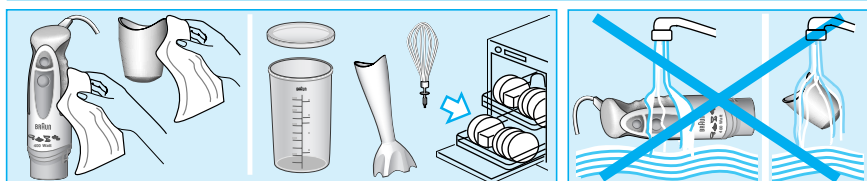
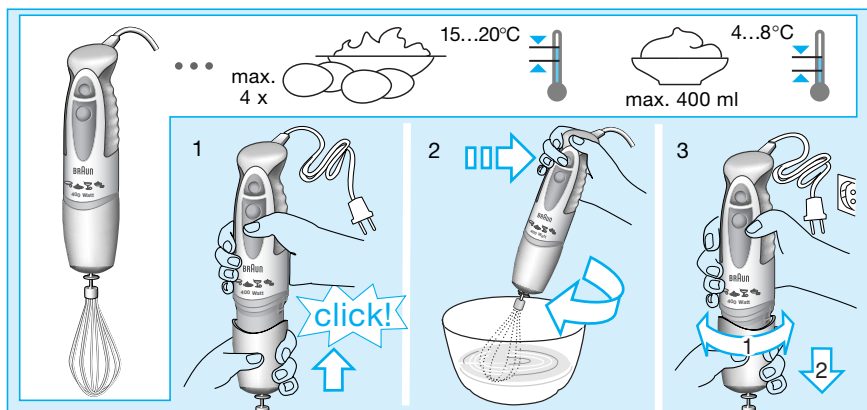
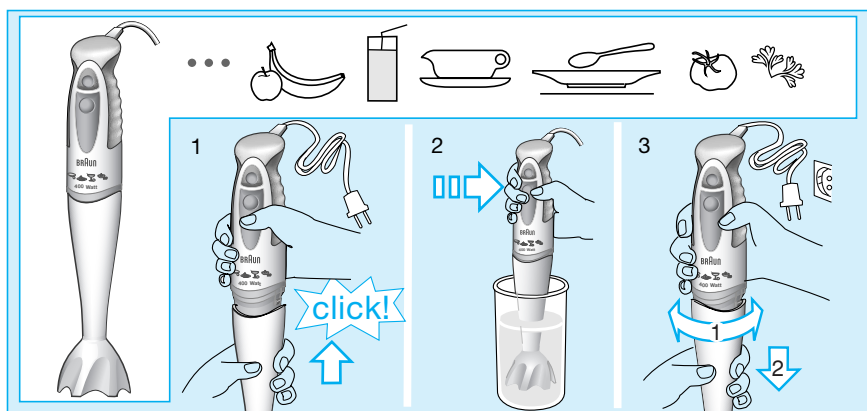


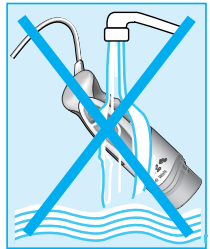
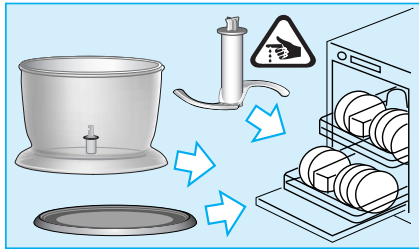
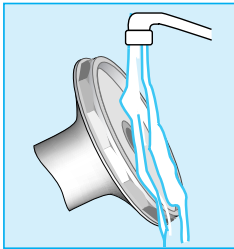
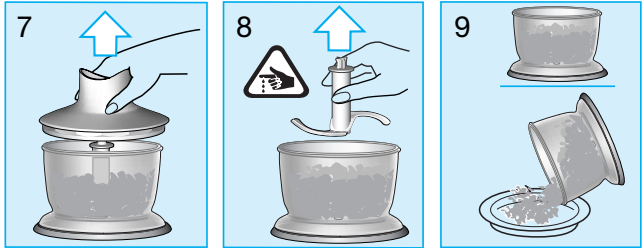
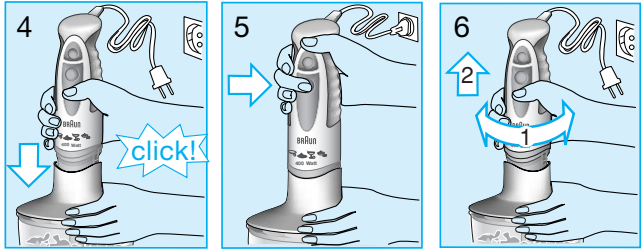
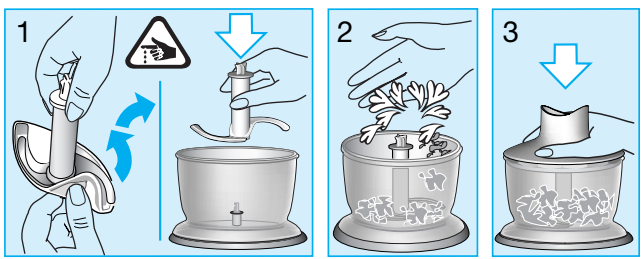
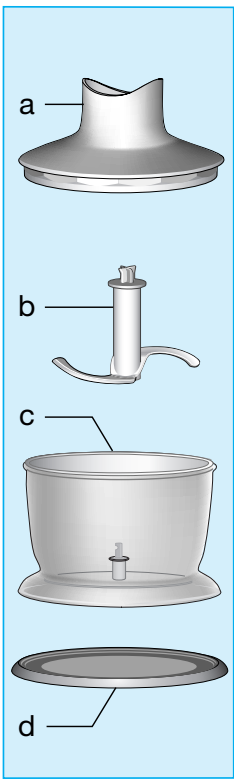
Multiquick / Minipimer

Type 4193

Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

	MR 4050 CA	MR 4000 CA
	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>





		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		●

中文

我们的产品是为了符合最高品质、功能及设计标准的要求。我们希望您能尽情享受崭新的博朗产品。

注意事项

- 在使用本产品之前,请仔细阅读所有的使用说明。
- 刀片非常锋利!
- 在无人照管本产品时或进行装配、拆卸、清洗和存储之前,必须拔下插头。
- 必须将本产品置于儿童无法触及的位置。
- 不要将马达部件(A)及打蛋器连接件(C)置于流动水下或浸入水中。
- 博朗电器符合适用的安全标准。电器维修或更换电源线只能由授权的服务人员进行。错误或不合格的修理可能导致对用户的严重伤害。
- 在接通电源之前,请确保电源电压与产品上所标称的电压值相符。
- 本产品仅适用于普通的家庭用量。
- 大容量杯(F)和粉碎杯(c)均不可在微波炉中使用。

说明

- (A) 马达部件
- (B) ON / OFF 开关 (速度1)
- (C) ON / OFF 开关 (速度2)
- (D) 搅拌刀
- (E) 挂墙座
- (F) 带密封盖的大容量杯
- (G) 打蛋器连接件
- (H) 打蛋器
- (I) 粉碎机 (《CA》)

如何使用手提式搅拌器

手提式搅拌器特别适用于制作蘸料、调味料、汤、蛋黄酱和婴儿食品,以及制作混合饮料和奶昔。

1. 将马达部件(A)插入到搅拌轴(D)中,直至锁定到位。
2. 将手提式搅拌器放在碗中较深处,然后按下开关(B)或(C)。
3. 在使用完毕后,旋转搅拌轴,将其从马达部件上卸下。

您可在量杯或任何其他容器中操作手提式搅拌器。如果是在烹饪时直接于炖锅中搅拌,那么先从炉灶上取下炖锅,以防止搅拌器过热。

如何使用打蛋器

打蛋器仅用于搅奶油、蛋白,以及混合蛋糕和预拌的甜品。

1. 将打蛋器(H)和马达部件(A)分别插入打蛋器连接件(C)的两头,直至锁定在正确的位置。
2. 将打蛋器插入碗中,然后再按下开关(B)(速度1)使其运转。
3. 在使用完毕后,先旋转打蛋器连接件,将其从马达部件上卸下。然后将打蛋器从连接件中拉出。

要获得最佳的效果:

- 不要使用大容量杯(F),用大碗代替。
- 只使用开关(B)(速度1)操作打蛋器。
- 使打蛋器稍稍倾斜,并顺时针移动打蛋器。
- 最多只搅打400毫升的冷冻乳酪(脂肪含量不低于30%,4-8°C)。
- 最多只搅打4个蛋白。

如何使用粉碎机附件

- (a) 粉碎机连接件
- (b) 刀片
- (c) 粉碎机容器
- (d) 防滑底座 / 盖

粉碎机特别适用于切肉、乳酪、洋葱、香草、大蒜、胡萝卜、胡桃、榛子、杏仁等。

在切硬的食物时(例如硬的乳酪干时),请使用开关(C)。

备注: 不要粉碎特别硬的食物,例如冰块、肉豆蔻、咖啡豆或者谷物等。

在粉碎前...

- 先对肉、乳酪、洋葱、大蒜、胡萝卜等进行预加工(参见第3页的加工指导)。
- 去除香草的茎和坚果壳。
- 去除肉中的骨头、腱及软骨。

注意:

1. 小心: 小心地拆下刀片(b)上的塑料保护套。刀片非常锋利! 握持时必须抓住上部塑料部分。将刀片放置在粉碎机容器(c)的中心定位销上。按下刀片,直至刀片处于正确位置。粉碎机容器必须放置在防滑底座(d)上。
2. 将食品加入粉碎机容器中。
3. 将连接件(a)插入粉碎机容器。
4. 将马达部件(A)插入连接件(a),直至锁定在正确位置。
5. 按下开关(B)或(C)使马达运转。加工过程中,一手握住马达部件,另一手把住粉碎机容器。
6. 使用完毕后,将马达部件(A)从连接件上旋下。
7. 然后卸下连接件。
8. 小心地取出刀片。
9. 将已加工好的食品从粉碎机容器中倒出。防滑底座亦可用作粉碎机容器的盖子。

清洗

仅可用湿布擦拭马达部件(A)和打蛋器连接件(C)。粉碎机连接件(a)可在水龙头下冲洗,但不要将其浸入水中。其他所有零件可在洗碗机中清洗。然而,在加工完全含盐量非常高的食品后,您应该立即冲洗刀片。另外,洗碗机不要使用过量的清洗剂或者脱钙剂。

在加工有色食品时(例如胡萝卜),产品的塑料件可能会变色。在将它们放入洗碗机之前,先用植物油擦拭。

附件

(博朗服务中心提供; 但不适用于所有国家)
HC-4000: 高速切碎机、特别适用于药草、洋葱、大蒜、红辣椒、坚果等。

菜谱

蛋黄酱 (使用搅拌器)

200-250毫升油

1个鸡蛋 (蛋黄和蛋白)

1汤匙柠檬汁或者醋、盐及胡椒, 用于调味

根据上述程序将所有原料倒入到大口量杯中。将手提式搅拌器与大口量杯底座相连接。按下开关ⓐ, 保持搅拌器处于此位置, 直至油呈乳状。然后, 不要关闭开关, 慢慢上下移动搅拌轴, 直至蛋黄酱完全混合。

鳄梨蘸料 (使用粉碎机)

切碎1瓣大蒜,

加入2个熟的鳄梨 (切成四半, 去核),


1汤匙柠檬汁

1汤匙橄榄油

160毫升酸奶

1茶匙糖、盐及胡椒。按下开关ⓐ, 搅拌约1分钟。

如有更改, 恕不另行通知。

本产品符合欧洲理事会指令  (89/336/EEC) 规定的EMC要求和低电压规定 (73/23 EEC)。

保修

我们为产品提供为期2年的保修, 保修期从购买日开始计算。

在保修期内对于产品因材料或生产过程引起的各种瑕疵, 我们会视情况更换零件或整个产品。

申请保修必须将本产品和能够证明购买日期的证据(购货发票)一起交给授权的Braun维修站, 本产品附有一张授权的维修站名单。

请确认已将购货发票放置在安全的地方。

上述保修不包括以下内容:

- 由于使用不当而造成的产品损坏 (如: 使用错误的电流、电压, 将产品插入不合适的插座, 或者人为损坏等)。
- 正常使用引起的产品老化、磨损, 但对产品的使用功能及价值影响不大。
- 如果产品经过未经授权的人员的修理, 或产品使用了非本公司 (Braun) 的零件, 保修期即终止。
- 非家庭使用 (如工业、商业用) 引起的损坏。
- 本保修适用于全球范围的所有经博朗公司及其指定供应商出售的博朗产品。并且在当地没有进口限制或其它法律条文限制本保修即可执行。
- 在保修期内提供的服务并不影响保修期的结束, 保修期中替换的零件或整机的保修服务与本产品的保修期同时终止。
- 除非确有法律规定, 本公司不对其他任何要求负责。同供货商的销售合同中规定的各项权利不受此保修的影响。

如果需要保修或维修, 请与当地的维修站, 或就近的维修站联系。
顾客免费热线: 800-8201357

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>