

BRAUN

Multiquick 7
Minipimer 7



快速食物调理机

MR700 / MR730

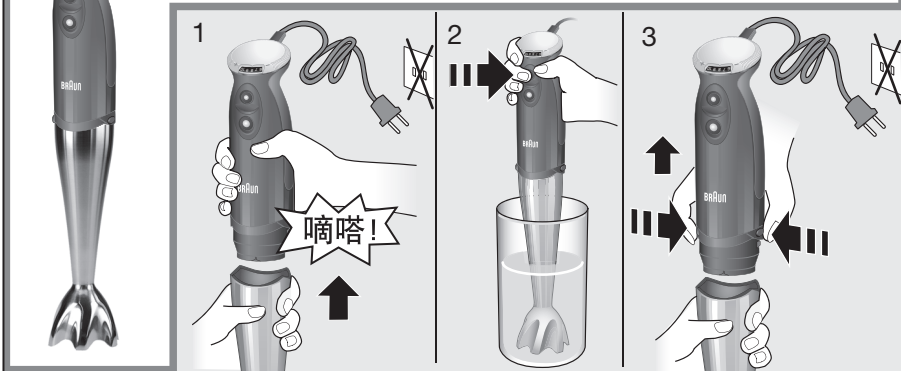
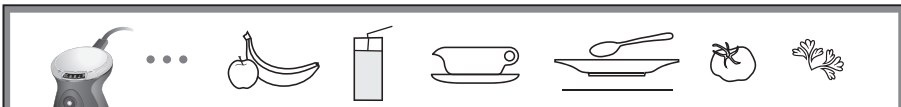
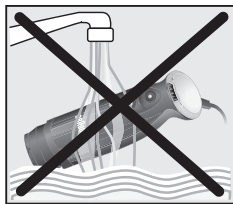
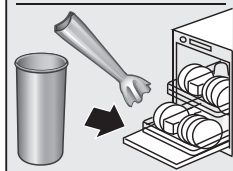
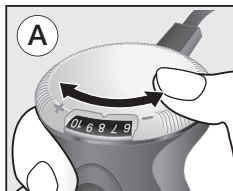
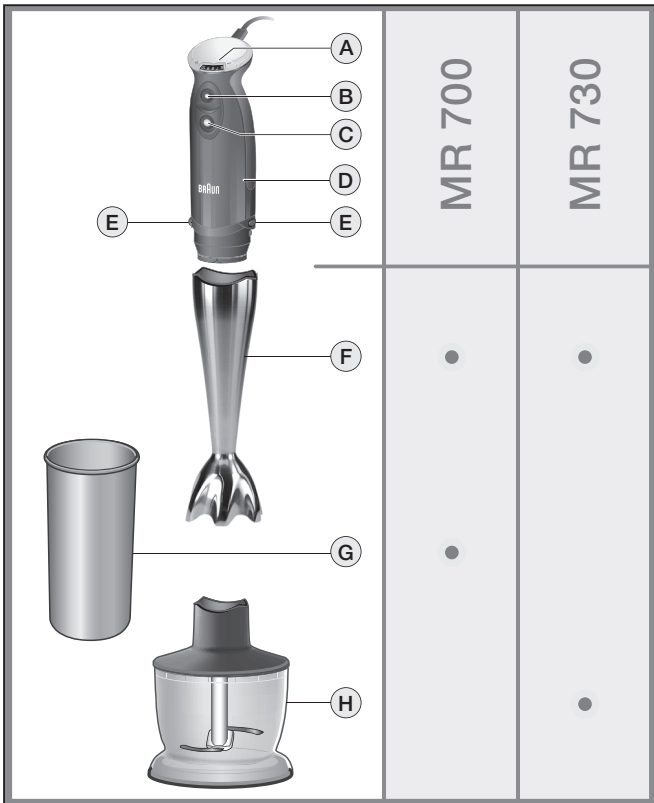
Type 4191

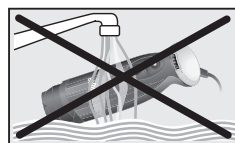
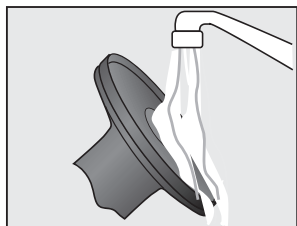
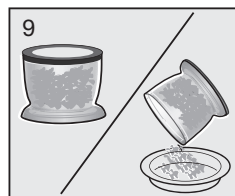
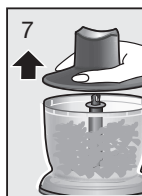
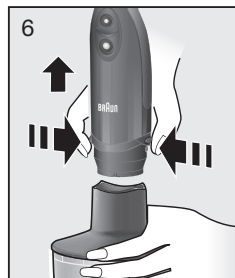
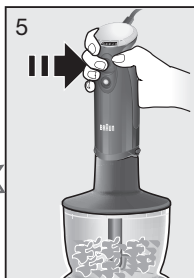
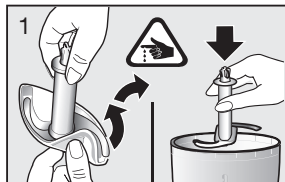
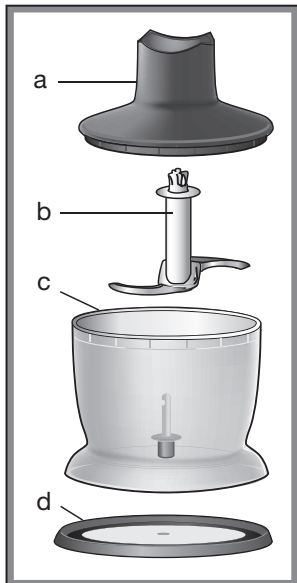
型号 4191

www.braun.com

MR 700

MR 730





| | | 干酪 | | | | | | |
|---------|---------|---------|-------|------|--------|--------|----------|----------|
| | 1cm | 1cm | | | | | | |
| 一次性最大量. | 300 g | 200 g | 200 g | 30 g | 20 | 200 g | 300 g | 350 g |
| 秒. | 15-30 | 30 | 10 | 20 | 20 | 15 | 25 | 30 |
| | | | 1 - 4 | | 1 - 15 | 1 - 15 | 8 - 15 | 8 - 15 |
| | 高速按钮 | 高速按钮 | | 高速按钮 | | | +5 秒高速按钮 | +5 秒高速按钮 |

中文

搅拌机设计优异、功能完备、质量可靠、满足高标准要求。希望您对新款博朗搅拌机满意。

使用产品前请仔细阅读使用说明书，并请妥善保管。

注意

- 刀片非常锋利！操作刀片时必须特别小心，避免受伤。取出切割刀片、排空混料盆和清洗期间应该小心。
- 在无人使用和拆装、清洗前要断开搅拌器的电源连接；在更换附件或接触运动部件前要关掉电源开关并断开电源。
- 搅拌机不宜供儿童以及肢体、感官或精神上有残疾者使用，除非有人对此类人加以监督且对使用者的安全能承担责任。将搅拌器置于儿童触摸不到的地方。应在照看好儿童，确保他们不玩耍这些产品。
- 请勿将马达部件置于流水下或浸入水中。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。因为错误或不合格的修理可能会导致意外事故发生，对用户造成伤害。博朗电器满足所有适用安全标准。
- 在将本产品连接电源之前，请先确认当地供电电压与本产品底部所标的额定电压是否一致。
- 本产品仅限于家用。
- 大口量杯⑥与粉碎杯(C)均不可用于微波炉加热。

组件说明

- Ⓐ 调速器
- Ⓑ 变速按钮（启动）
- Ⓒ 高速按钮（启动）
- Ⓓ 电机部分
- Ⓔ 活动部件释放按钮
- Ⓕ 搅拌器轴
- Ⓖ 大口杯
- Ⓗ 粉碎杯

速度设定

按变速按钮Ⓑ，本产品将按照调速器Ⓐ设定的速度运行。设定值越高，搅拌速度越快。在本产品运行过程中，您可以通过拇指或食指方便地调整速度。

最大运行速度仅能通过高速按钮启动。您可以通过高速按钮Ⓒ获得即时强力脉冲，而不必使用调速器。

搅拌机使用方法

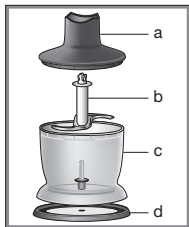
搅拌机适用于制作调味酱、果酱、汤、蛋黄酱和婴儿食品，还可用于搅拌饮料和奶昔。

- 将电机部分Ⓓ插到搅拌器轴Ⓕ，直到将其固定。
- 将搅拌机放入容器，按按钮Ⓑ或Ⓒ。
- 使用完毕，如需取下搅拌器轴Ⓕ，请按按钮Ⓔ。

您也可以在大口杯⑥中使用搅拌机。如在烹饪时需直接在汤锅中进行搅拌，请先将汤锅从炉灶上取下，避免搅拌机过热。

粉碎杯附件使用方法

- (a) 粉碎杯传动器
- (b) 刀片
- (c) 粉碎杯
- (d) 防滑底座/盖



粉碎杯适用于切碎肉、奶酪、洋葱、香草、大蒜、胡萝卜、核桃、榛子、杏仁等。粉碎硬的食物（如硬奶酪）时，请使用高速按钮Ⓒ。

注意：请勿使用粉碎杯粉碎非常硬的食物，如冰块、肉豆蔻，咖啡，谷物等。

使用粉碎杯之前

- 将肉、奶酪、洋葱、大蒜、胡萝卜等切成小块（见第五页图表）
 - 去掉香草的茎，将坚果去壳。
 - 将肉中的骨头、筋、软骨等剔除。
1. **注意：**请小心去除刀片（b）的塑料包装。刀片非常锋利！请手持上面的塑料部分。将刀片装在粉碎杯（c）中间的插头上。向里按到位，直到将其固定。将粉碎杯固定在防滑底座（d）上。
 2. 将食物放入粉碎杯。
 3. 将粉碎杯传动器（a）放在加工杯上。
 4. 将电机部分放入粉碎杯传动器（a），直到将其固定。
 5. 按按钮ⓐ或ⓒ启动粉碎杯。粉碎杯运行过程中，请用一只手持电机部分，另一只手固定粉碎杯。
 6. 使用完毕后，按按钮ⓐ取下电机部分。
 7. 取下粉碎杯连接件。
 8. 小心取下刀片。
 9. 从粉碎杯中取出加工的食物。防滑底座还可作为粉碎杯的气密盖。

清洗

清洗之前请取下电机部分。
电机部分请使用湿布清洗。
粉碎杯连接件（a）可用流水清洗。切勿将连接件（a）浸入水中。
其他组件可在洗碗机中清洗。
加工含盐量高的食物后，请及时清洗刀片。
请勿过量使用清洁剂，或使用洗碗机中的清洁剂。
加工带颜色的食物时，粉碎杯的塑料部分可能会被染色。只需用植物油擦洗后即可放入洗碗机清洗。

配件

（可通过博朗服务中心订购，仅限特定地区。）

- **BC：**粉碎杯附件，适用于切碎大部份食物，可用于制作奶昔、生面，切碎冰块。
- **HC：**高速粉碎杯，适用于香草、洋葱、打算、辣椒、坚果等。
- 壁挂架

食谱实例：

蛋黄酱（使用粉碎杯）

200 – 250 毫升油

1个鸡蛋（蛋黄和蛋清）

1汤匙柠檬汁或醋

盐和胡椒粉用于调味

按先后顺序将所有原料放入大口杯。将搅拌器插入到大口杯的底部。按高速按钮，保持搅拌器原位不变，直到油被乳化。然后在关闭电源的情况下，缓慢上下移动搅拌器，直到蛋黄酱充分融合。

冰激凌（使用粉碎杯）

100克蓝莓（低温冷冻）

10克糖粉

80克奶油

将所有原料放入容器，按高速按钮ⓒ，搅拌30秒钟。

立刻享用。

凤尾鱼调味酱（使用粉碎杯）

30克干凤尾鱼片

200克奶油干酪《费城》

2汤匙橄榄油

将所有原料放进粉碎杯

将速度设定为最低。

按按钮ⓐ直到面糊变均匀。

按高速按钮ⓒ完成调味酱制作。

本菜单中的凤尾鱼片可用鲑鱼、羊乳奶酪或蓝纹奶酪代替。

如有修改，恕不另行通知。

使用寿命结束时，请勿将本产品与生活垃圾一起处理。您可将本产品送到国内的博朗维修中心或合适的收集点进行处理。



快速食物调理机

MR700 MR730

型号 4191

www.braun.com

制造商：博朗电器

地址：德国克龙贝格61476 法兰克福大街145号

原产地：波兰

经销商：广州宝洁有限公司

地址：广州市经济技术开发区滨河路一号

邮编：510730

Braun是德国博朗公司(Braun GmbH)的注册商标。

经德国博朗授权制造

保修

- 我们为产品提供为期两年的保修，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，保修期中更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，请与当地或就近的维修站联系。

顾客免费热线：800-8201357

Braun售后服务部地址

| 城市 | 公司名称 | 地址 | 联系电话 |
|-----------|----------------------|----------------------------|--------------------|
| 中区 | | | |
| 200085 | 上海 安帮北站天路家用电器维修服务社 | 上海市永兴路540号(靠近西藏北路) | 63566755/56329466 |
| 200235 | 上海 乐帮新尊办公设备维修服务社 | 上海市漕溪路190号(靠近田林东路) | 64688241 |
| 201100 | 上海 上海市闵行区博杰家用电器维修部 | 上海市闵行区莘建东路210号(莘庄地铁站-北广场) | 64122533 |
| 310016 | 杭州 杭州中侨家电维修服务有限公司 | 杭州市采荷路10号 | 86047438 |
| 215004 | 苏州 苏州家用电器维修服务中心有限公司 | 苏州市干将西路1168号 | 68662852 |
| 266071 | 青岛 青岛市市南区超维影视通讯技术服务部 | 青岛市市南区银川西路3号政泰商务楼202室 | 85977910 |
| 361003 | 厦门 厦门市思明区新鹭声电子技术服务部 | 厦门后埭溪路248号之6、7、8号 | 5170118 |
| 210003 | 南京 南京博伊华电子电器经营部 | 南京市中山北路223号建达大厦 | 83420092 |
| 214031 | 无锡 无锡新讯通信设备服务有限公司 | 无锡市五爱北路27号 | 82729805 |
| 213001 | 常州 常州市金博家电维修部 | 常州市天宁区迎宾路江南佳园4-S-10 | 88836628 |
| 226001 | 南通 南通市崇川雷声电器服务中心 | 南通市虹桥路怡安花苑11幢04店面 | 96889688/85102088 |
| 315040 | 宁波 宁波市江东明楼甬城家电维修部 | 宁波市江东惊驾路506号 | 87771344 |
| 315000 | 宁波 宁波海曙创佳数码家电维修部 | 宁波市苗圃路39弄50号(海关对面) | 87134422 |
| 250013 | 济南 济南市天桥区启航家电维修部 | 济南市历下区历山路57号历山商务中心407室 | 86950100 |
| 230022 | 合肥 合肥国升数码技术服务部 | 合肥市金寨路93号鸿基国际广场529室 | 2655887/2654456 |
| 450000 | 郑州 郑州百川电器技术有限公司 | 郑州市北下街79号 | 66964036 |
| 北区 | | | |
| 100078 | 北京 北京盛侨家用电器维修服务中心 | 北京市丰台区方庄芳群园2区6号楼金芳公寓408室 | 67698025/67630617 |
| 100035 | 北京 北京盛侨家用电器维修服务中心 | 北京市西城区德胜门内大街54号 | 66561976 |
| 050021 | 石家庄 河北省家用电器维修中心 | 石家庄市槐北路70号 | 86011793 |
| 300022 | 天津 天津市大东电器维修有限公司 | 天津市和平区滨江道109号 | 27120167 |
| 300100 | 天津 天津市大东电器维修有限公司 | 天津市南开区三马路126号 | 27120168 /27120170 |
| 110011 | 沈阳 沈阳市今东业家电维修服务有限公司 | 沈阳市沈河区承德路36-1 | 24870309 /24855340 |
| 150010 | 哈尔滨 哈尔滨市道里区信誉进口家电维修部 | 哈尔滨市道里区地段街190号 | 84644674 |
| 150020 | 哈尔滨 哈尔滨市道外区尼康映像数码维修站 | 哈尔滨市道外区南勋街18号 | 88940125 |
| 116021 | 大连 大连中服电子技术服务中心 | 大连市沙河口区西南路791号-7-3 | 86841988 |
| 130021 | 长春 长春市朝阳区圣炎夏普维修站 | 长春市工农大路28号(桂林路与富锦路交汇) | 85625783 |
| 130000 | 长春 南关区鑫昌行声光科技商行 | 长春市南关区卫星路卫星嘉园13栋3单元205门市 | 85399851 |
| 710014 | 西安 陕西百利商贸有限公司 | 西安市丰禾路6号丰禾小区22号楼2楼 | 86220211 |
| 南区 | | | |
| 510600 | 广州 广州市博健电器有限公司 | 广州市五羊新城明月二路春风路E-12栋首层 | 87386165(6) |
| 518028 | 深圳 深圳市顺电连锁股份有限公司 | 深圳市华强北路上步工业区202栋2楼东 | 83286255 |
| 400020 | 重庆 重庆市渝中区中侨家用电器维修部 | 重庆市江北区建新南路18号城市领地A栋附2楼7号门市 | 63527117 |
| 530001 | 南宁 南宁市南方家用电器维修中心 | 广西南宁市唐山路29号首层 | 3118895/3907787 |
| 650051 | 昆明 昆明松和电器有限公司 | 昆明市环城北路280号 | 3645557 |
| 430015 | 武汉 武汉市江岸区兆利家电维修中心 | 汉口解放大道1439号4栋3单元101室 | 85790611 |
| 410007 | 长沙 长沙市俊铭电器有限公司 | 长沙市车站南路934-940号 | 4148005 |
| 610017 | 成都 成都市武侯区金维电子经营部 | 成都市大安东路57号3-6号 | 66656887 |
| 528200 | 佛山 佛山市禅城区得盛家电维修部 | 佛山市城门西商业街10号 | 83213535 |
| 350001 | 福州 福州福春电器维修服务服务有限公司 | 福州市塔头路328号顺意园一楼店面(福州锅炉厂对面) | 87582122 |
| 325000 | 温州 温州市声像技术服务公司 | 温州市锦绣路利府花苑5幢一层南1-05号 | 88850706/10187 |

上海涵思贸易有限公司可办理零件及产品代购 电话:(021)64606449

E-mail: sp-order@hansi.sh.cn 邮编: 201100

注: 如果当地无特约维修站, 请与就近的维修站联系。

固话免费咨询热线: 800-820-1357 手机用户咨询热线: 400-820-1357

上述售后服务部地址确定于2009年11月, 可能有不定期更新。如有疑问, 请咨询客户服务热线。

固话免费咨询热线: 800-820-1357


手机用户咨询热线: 400-820-1357

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, sensory 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 ④ under running water, nor immerse it 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 printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker ③, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

- ① Variable speed regulator
- ② Push button variable speed (on)
- ③ Push button turbo
- ④ Motor part
- ⑤ Buttons for releasing the working parts
- ⑥ Blender shaft
- ⑦ Beaker
- ⑧ Chopper

Setting the speed

When activating push button ②, the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator ①. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation using your thumb or index finger (A). However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo push button ③. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

How to operate your handblender

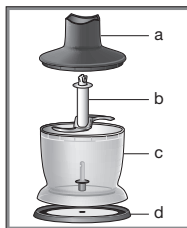
The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

1. Insert the motor part ④ into the blender shaft ⑥ until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press push button ② or ③.
3. To release the blender shaft after use, press buttons ⑤ and pull it off.

You can operate the handblender in the beaker ⑦, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

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. For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the push button turbo ③.

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

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 5)
- remove stalks from herbs, un-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. 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 ① into gear box (a) until it locks.
5. Press push button ② or 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 buttons ④ to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

Unplug the motor part before cleaning. Clean the motor part ① with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your 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)

- BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.
- HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chillis, 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 turbo button ③, 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.

Ice cream (use chopper)

100 g raspberries (deep-frozen)
10 g powdered sugar
80 g cream

Put all ingredients into the jar, press the turbo button ③ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Anchovy dip (use chopper)

30 g drained anchovy filets
200 g cream cheese «Philadelphia»
2 tbsp. olive oil

Put all ingredients in the chopper bowl. Adjust the variable speed setting to the minimum. Press the push button ② until the paste becomes homogeneous. Finish the dip by pressing the turbo button ③. Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

Subject to change without notice.

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.



Internet:
www.braun.com
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany

98977675/VII-10
China/GB