

# BRAUN

## Multiquick®

MR 4050 CA

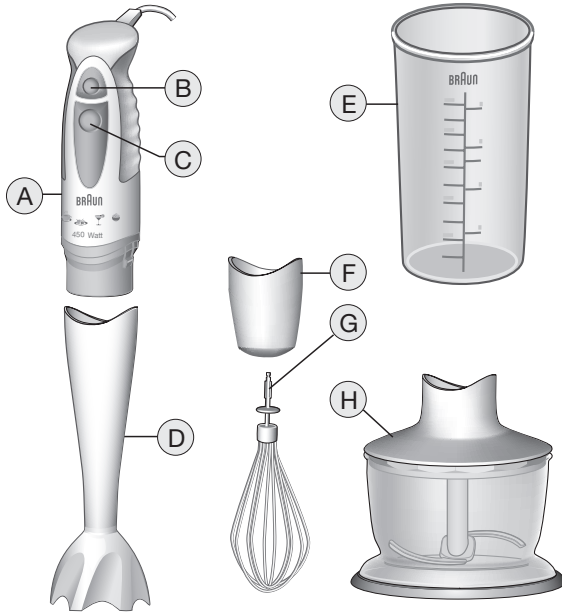
MR 300 Curry



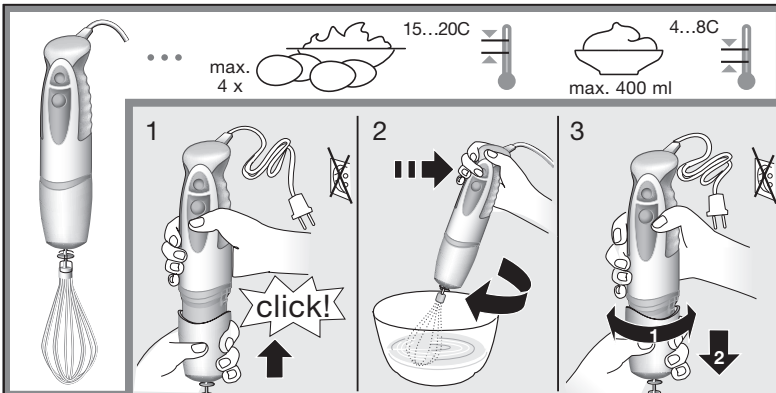
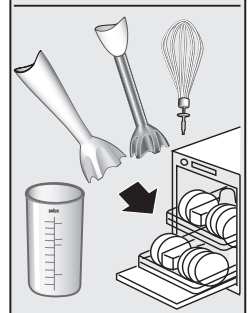
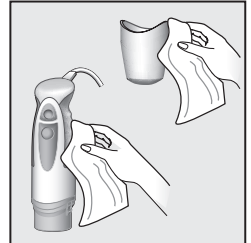
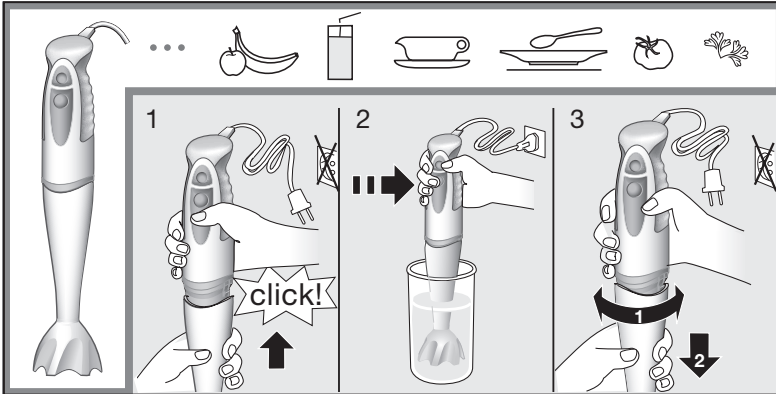
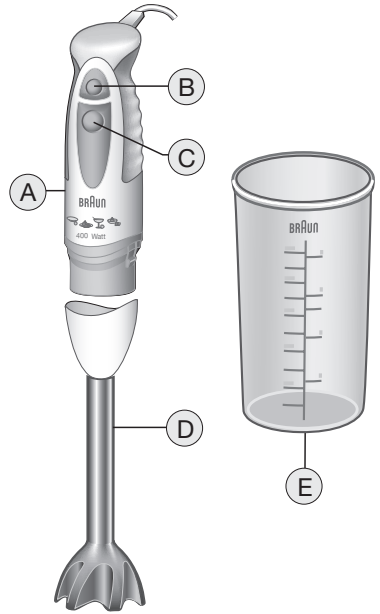
Type 4162

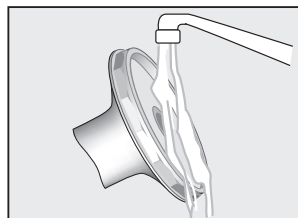
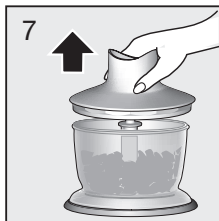
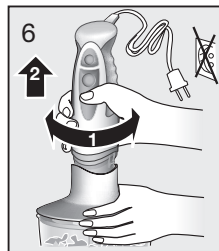
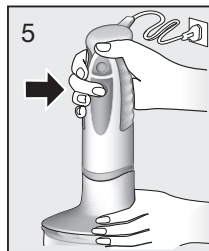
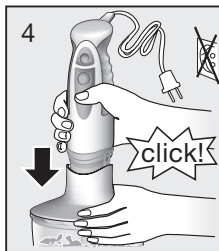
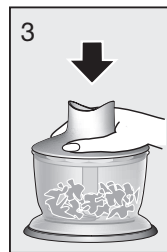
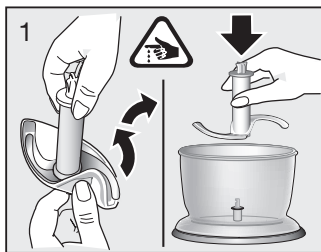
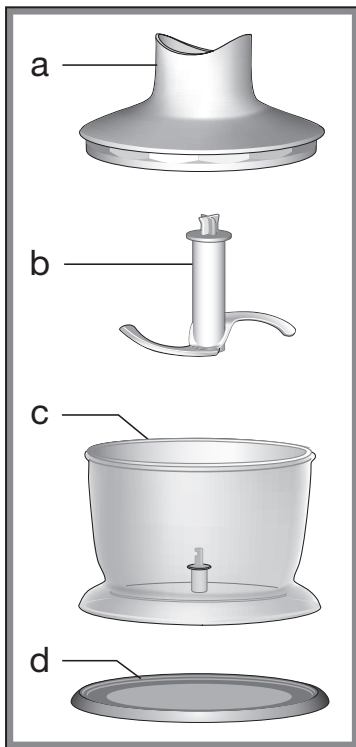
[www.braun.com](http://www.braun.com)

MR 4050 CA



MR 300 Curry





		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	150 g	20 g	20 g	150 g	300 g	300 g
sec.	20-30	20-30	8x1	20	15	10	20	30
			•		•	•		
	•	•		•			•	•

# 中文 MR 4050 CA / MR 300 Curry

## 快速食物调理机

本产品的设计精良，功能完善，质量可靠，能满足高标准的要求。希望您能喜欢新款博朗产品。

### 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分配、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。
- 不要将马达部分(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称的电压值相符。
- 本产品仅适用于普通的家庭用量。
- 大口量杯(E)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) 大口量杯
- (F) 打蛋器连接件
- (G) 打蛋器
- (H) 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在炖锅中搅拌，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(G)和马达部件(A)分别插入打蛋器连接件(F)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：

- 不要使用大口量杯(E)，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毫升的冷冻乳脂(脂肪含量不低于30%，4-8℃)。
- 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：小心的拆下刀片(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(F)。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(使用搅拌机)  
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。将手提式搅拌机与大口量杯底座相连接。按下开关Ⓒ, 保持搅拌机处于此位置, 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)  
切碎一瓣大蒜。  
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。

当本产品使用寿命结束后, 请勿将其同生活垃圾一起处理。可送到博朗服务中心处置, 或送到您国家提供的合适的回收点。



## 德国博朗MR4050 CA手提式快速食物调理机

MR 4050 CA  
MR 300 Curry  
型号 4162

[www.braun.com](http://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 and 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。
- 按行业惯例定义的易损、易耗件。
- 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按时结束, 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, 或最近的维修站联系。

固话免费咨询热线: 800-820-1357

手机用户咨询热线: 400-820-1357

# 最新Braun售后服务部地

城市	公司名称	地址	联系电
<b>中区</b>			
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 青岛市市南区超视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(陆龙电子城)	83420092
214031	无锡 无锡新闻通信设备服务有限公司	无锡市五爱北路27号	82729805
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 济南历下安捷电子产品维修部	济南市历下区利农庄路29号	86994969
230001	合肥 合肥国升数码技术服务部	合肥市临泉路惠园小区6号楼108门面	2655887/2654456
450000	郑州 郑州晟辉商贸有限公司	郑州市兴隆街8号郑州大酒店B座2306室	66760659
330029	南昌 南昌市西湖区昌箭视听器材维修中心	南昌市西湖区新洲路98号	6786883
<b>北区</b>			
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304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	27120170/27120168
110011	沈阳 沈阳市沈河区大业电器维修中心	沈阳市沈河区承德路36-1	24870309
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
116021	大连 大连市沙河口区现代电子技术服务部	大连市沙河口区西南路791号-7-3	86841988
130042	长春 吉林省百文礼品文具有限公司	长春市南关区大经路370号	88741702
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
<b>南区</b>			
510600	广州 广州市金永利电器有限公司	广州市寺右新马路南二街24号	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
400014	重庆 重庆市渝中区中侨家用电器维修部	重庆市渝中区中山三路44号附2号	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
650032	昆明 昆明松和电器有限公司	昆明市三合营路25号附2号	3645557
430015	武汉 武汉市江岸区兆利达家电维修中心	汉口解放大道1439号4栋3单元101室	85790611
410007	长沙 长沙市雨花区时代电器技术服务部	长沙市车站南路934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用电器维修部	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	温州市马鞍山东路45-47号	88850706/10187

上海涵思贸易有限公司可办理零件及产品邮购  
E-mail: sp-order@hansi.sh.cn

电话: (021)64606449

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2008年1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!
- 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 (G) 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 (C).

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 (A) into the gear box (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.
6. After use, turn the motor part (A) 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 (A) and the whisk gear box (F) 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. 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)

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.

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.



### Internet:

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

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

99935490/V-11  
China/GB