

BRAUN

MR 4000
MR 4000 M



Multiquick®/Minipimer®

Type 4162



Braun Infolines

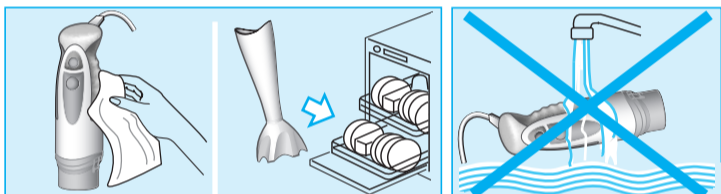
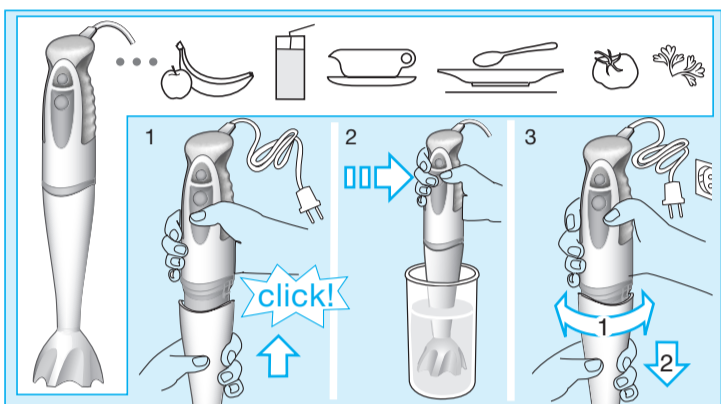
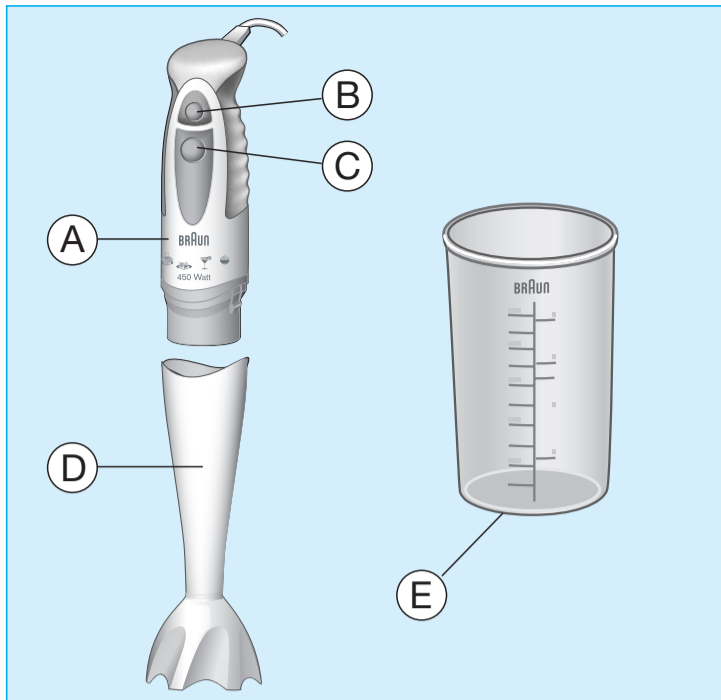
Deutsch	3
English	3
Français	4
Español	4
Português	5
Italiano	6
Nederlands	6
Dansk	7
Norsk	7
Svenska	8
Suomi	8
Polski	9
Český	10
Magyar	10
Slovenský	11
Türkçe	12
Ελληνικά	12
Русский	13
Українська	14
عربي	16

(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

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

4-162-350/00/XI-06/M
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/PL/CZ/
H/SK/TR/GR/RUS/UA/Arab



Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Este produto cumpre as normas de Compatibilidade Electromagnética (CEM) estabelecidas pela Directiva Europeia 89/336/EEC e as Regulações para Baixa Voltagem (73/23 EEC).



Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione

- Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.
- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostudito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere (E) non è adatto all'uso nei forni a microonde.

Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto acc./spento (velocità 1)
- (C) Tasto acc./spento (velocità 2)
- (D) Gambo frullatore
- (E) Bicchiere graduato

Come utilizzare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappé, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore (D) nel corpo motore (A) finché non si blocca.
2. Posizionate il frullatore in profondità nella ciotola e premete il tasto (B) o (C)
3. Dopo l'uso staccate il gambo frullatore ruotandolo dal corpo motore.

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato in dotazione (E), od anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Esempio di ricetta

Mayonnaise
200-250 ml di olio,
1 uovo (sia il bianco che il rosso),
1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto, sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto (C) e mantenere in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Pulizia

Pulire il corpo motore (A) solo con un panno umido. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulite queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Accessori

(Disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)
CA-4000: potente tritatutto, ideale per tritare carne, formaggio, erbe, noci, etc.

HC-4000: tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

WH-4000: accessorio frusta per montare la panna, le chiare d'uova a neve e preparare dessert

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CEE 73/23).



Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en vormgeving te voldoen. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van uw nieuwe Braun apparaat.

Belangrijk

- Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat in gebruik neemt.
- Het mes is zeer scherp!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Het apparaat dient buiten bereik van kinderen bewaard te worden.
- Het motorgedeelte (A) niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage op het lichtnet overeenkomt met het voltage dat op het apparaat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- De maatbeker (E) is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Beschrijving

- (A) Motorgedeelte
- (B) Aan/uit schakelaar (snelheid 1)
- (C) Aan/uit schakelaar (snelheid 2)
- (D) Staafmixervoet
- (E) Maatbeker

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soepen, mayonnaise en babyvoeding, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte (A) in de staafmixervoet (D) tot deze vastklikt.
2. Plaats de staafmixer zo diep mogelijk in een schaal en druk op schakelaar (B) of (C).
3. Draai de staafmixervoet na gebruik los en verwijder deze van het motorgedeelte.

De staafmixer kan gebruikt worden in de maatbeker (E), of in iedere andere kom/schaal etc. Indien u tijdens het koken de staafmixer direct in de pan wilt gebruiken, de pan eerst van het vuur halen om te voorkomen dat de staafmixer oververhit raakt.