

BRAUN

MR 400
MR 405
MR 430

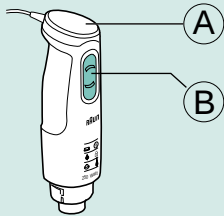
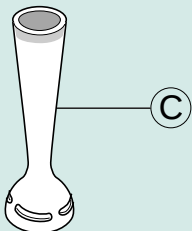
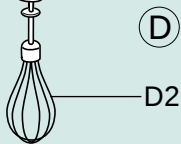
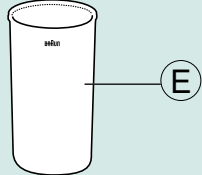
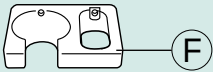
Type 4185

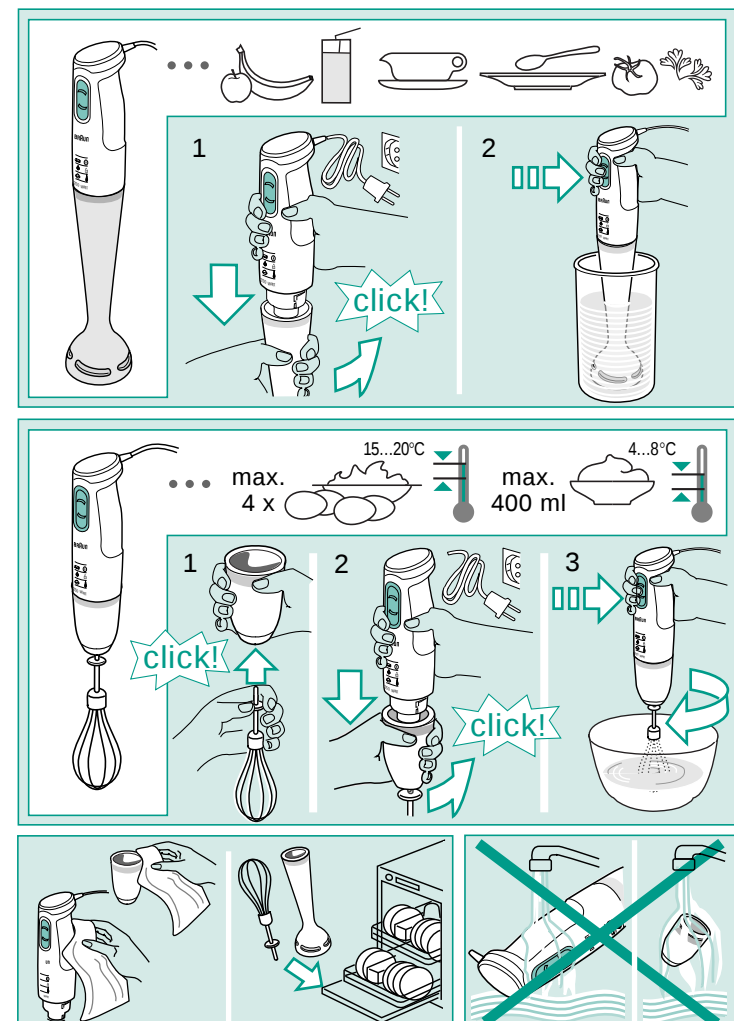


Braun Infoline in Deutschland:
Leistungsfähiger Service ist Teil unserer
Qualitätspolitik. Bei Fragen oder
Anregungen rufen Sie bitte in Deutschland
zum Nulltarif die Braun Infoline an:
00 800 27 28 64 63.



Internet:
<http://www.braun.com>

	MR 405	MR 400	MR 430
	•	•	•
			
			•
	•	•	•
		•	•



Deutsch

Der Braun Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Diät- und Kindernahrung sowie zum Mixen von Getränken.

Vorsicht

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Das Messer ist sehr scharf.
- Vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Motorteil **A** und Getriebeteil **D** ① des Schlagbesens nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Mixbecher ist nicht mikrowellengeeignet.
- 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.

Gerätebeschreibung

- A** Motorteil
- B** Ein-/Ausschalter
- C** Schaft mit Messer
- D** Schlag-Einsatz
 - ① Getriebeteil
 - ② Schlagbesen
- E** Mixbecher
- F** Wandhalterung

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

1. Motorteil **A** auf den Schaft mit dem Messer **C** setzen und drehen, bis es hörbar einrastet.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit dem Schalter **B** einschalten.

So bedienen Sie Ihren Braun Schlag-Einsatz

Benutzen Sie den Schlag-Einsatz ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Fertiggerichten und Biskuitteig.

1. Schlagbesen **D** ② in das Getriebeteil **D** ① setzen, bis er einrastet.
2. Dann das Motorteil **A** auf den Schlag-Einsatz **D** setzen und drehen, bis es hörbar einrastet.
3. Schlagbesen in das zu verarbeitende Gut eintauchen und einschalten.

Für beste Ergebnisse:

- Ein breiteres Gefäß benutzen.
- Nur bis zu 400 ml gekühlte Sahne verwenden.
- Nur bis zu 4 Eiweiß schlagen.
- Schlagbesen kreisförmig im Uhrzeigersinn bewegen.

Reinigung

Nach Gebrauch Schaft mit Messer **C** oder Schlag-Einsatz **D** abnehmen. Das Motorteil **A** und das Getriebeteil **D** ① mit einem feuchten Tuch abwischen; der Schaft mit Messer **C** und der Schlagbesen **D** ② können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Zubehör (nicht in allen Ländern)
Folgendes Zubehör ist im Handel oder beim Braun Kundendienst erhältlich:

CA-4: Kraftvoller Zerkleinerer, ideal für Fleisch, Käse, Kräuter, Nüsse, etc.

HC-4: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse, etc.

Rezept-Idee: Mayonnaise

1 Ei, 1 EL Essig, 1/4 l Öl, 1 TL Senf, Salz, 1 Prise Zucker.

Zutaten in dieser Reihenfolge in den Mixbecher geben. Den Stabmixer senkrecht in das Gefäß stellen und einschalten. Das Gerät ganz langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG)

