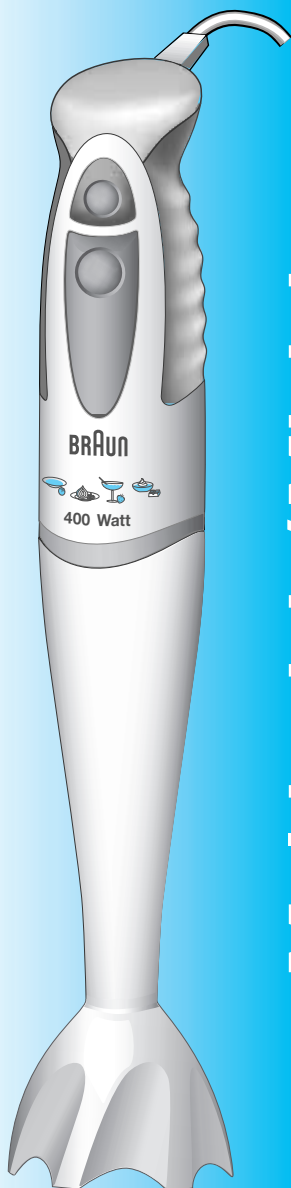


# BRAUN

MR 4005  
MR 4000



# Multiquick / Minipimer

Type 4193



**Braun Infoline**

Deutsch

English

Français

Español

Português

Italiano

Nederlands

Dansk

Norsk

Svenska

Suomi

Polski

Český

Magyar

Slovenský

Türkçe

Ελληνικά

Русский

عربي

**Internet:**

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

4-193-351/01/IX-02/G2  
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/PL/  
CZ/H/SK/TR/GR/RUS/Arab  
Printed in Spain

**(D)** Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?

**(A)** Rufen Sie an (gebührenfrei):  
**00 800 27 28 64 63**  
**00 800 BRAUNINFOLINE**

**(CH)** **08 44 - 88 40 10**

**(E)** Servicio al consumidor para España:  
**901-11 61 84**

**(P)** Serviço ao Consumidor para Portugal:  
**808 20 00 33**

**(I)** Servizio consumatori:  
**(02) 6 67 86 23**

**(NL)** Heeft u vragen over dit produkt?  
Bel Braun Consumenten-  
infolijn:  
**(070) 4 13 16 58**

**(B)** Vous avez des questions sur ce produit ?  
Appelez Braun Belgique  
**(02) 711 92 11**

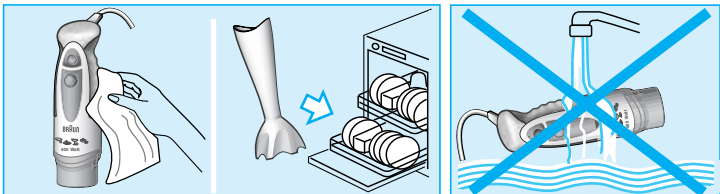
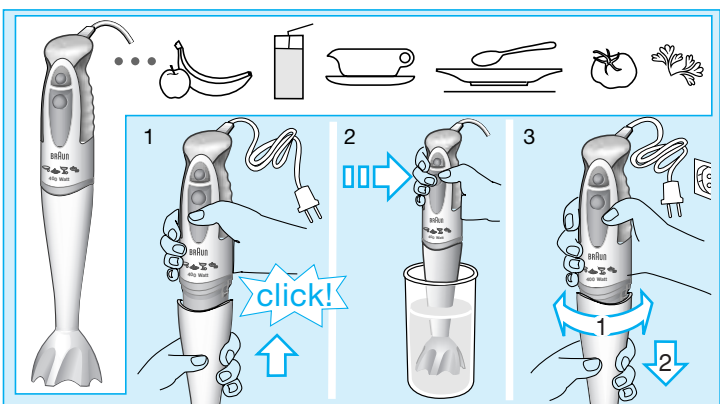
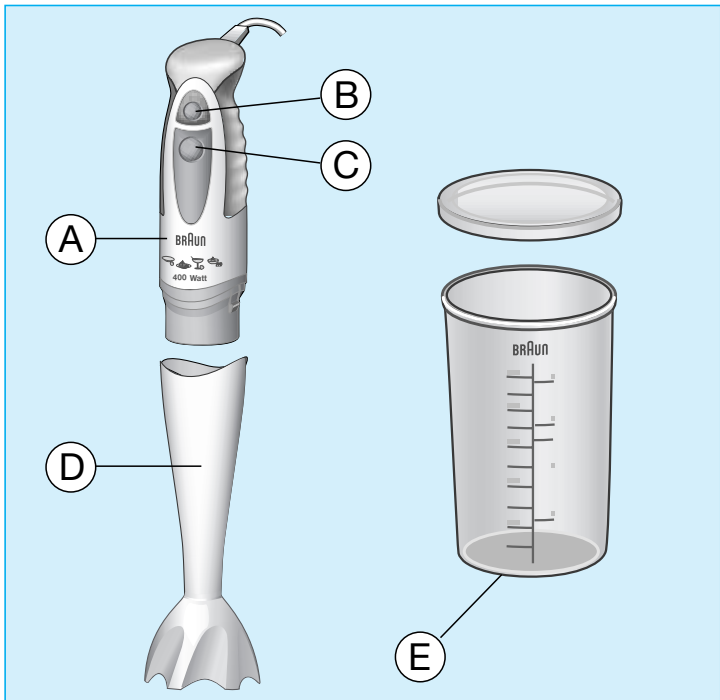
**(DK)** Har du spørgsmål om produktet? Så ring  
**70 15 00 13**

**(N)** Spørsmål om dette produktet? Ring  
**88 02 55 03**

**(S)** Frågor om apparaten? Ring Kundservice  
**020 - 21 33 21**

**(FIN)** Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita  
**0203 77877**

**(TR)** Müşteri Hizmetleri Merkezi:  
**0212 - 473 75 85**



- 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 met luchtdichte dekse

## De bediening van de staafmixer

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

1. Steek het motorgedeelte (A) in de staaf-mixervoet (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.

### Recept voorbeeld

#### Mayonaisse

200-250 ml olie,  
1 ei (zowel de dooier als het eiwit),  
1 theelepel citroensap of azijn, zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de maatbeker in bovenstaande volgorde. Zet de staafmixer op de bodem van de maatbeker. Druk op schakelaar (C), en houd de staafmixer in dezelfde positie tot de olie goed vermengd is. Beweeg vervolgens, zonder het apparaat uit te zetten, de staafmixer langzaam van boven naar beneden tot een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

## Schoonmaken

Het motorgedeelte (A) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Na het snijden van erg zout voedsel is het aan te raden de messen meteen af te spoelen. Zorg er ook voor dat u niet teveel afwas- of ontkalkingsmiddel in de vaatwasser doet. Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijv. wortelen), kunnen de kunststof onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

## Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

CA-4000: Krachtige hakmolen, ideaal voor vlees, kaas, kruiden, noten, etc.

HC-4000: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

WH-4000: Garde voor slagroom, eiwit, dessert mixen en cakes.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit product voldoet aan de EMC-voor-schriften volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspannings richtlijn 73/23.



## Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for din nye Braun Multiquick/Minipimer.

## Vigtigt

- Læs venligst hele brugsanvisningen om-hygge ligt, inden apparatet tages i brug.
- Kniven er meget skarp!
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Apparatet skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Hold aldrig motordelen (A) under rindende vand. De må heller ikke dyppes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen på apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Målebægeret (E) kan ikke bruges i mikroovn.

## Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Tænd/sluk knap (hastighed 1)
- (C) Tænd/sluk knap (hastighed 2)
- (D) Blenderskaft
- (E) Målebæger med lufttæt låg

## Brug af håndblender

Håndblenderen er særdeles velegnet til dips, saucer, supper, mayonaisse og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen (A) på blenderskaftet (D), til det låser.
2. Placer håndblenderen i skålen og tryk på tænd/sluk knap (B) eller (C).
3. Drej blenderskaftet efter brug for at frigøre det fra motordelen.

Håndblenderen kan bruges såvel i målebægeret som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

### Opskriftseksempel

#### Mayonaisse

200-250 ml olie  
1 æg (blomme og hvide)  
1 spsk. citronsaft eller vineddike,  
salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i buden af bægeret. Tryk på knap (C) og hold blenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

## Rengøring

Rens motordelen (A) med en fugtig klud. Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven imidlertid skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

## Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

CA-4000: Kraftig hakker, ideel til kød, ost, krydderier, nødder etc.

HC-4000: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

WH-4000: Pisketilbehør til flødeskum, æggehvinder, færdigblandede desserter og sukkerbrøds kager

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt opfylder EMC-bestemmelserne i Council Directive 89/336/EEC og Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



# Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design.

Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun produkt.

## Advarsel

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.
- Knivbladene er meget skarpe!
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet må oppbevares utilgjengelig for barn.
- Motordelen Ⓐ skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Målebegeret Ⓔ er ikke beregnet for mikrobølgeovn.

## Beskrivelse

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/av bryter (hastighet 1)
- Ⓒ På/av bryter (hastighet 2)
- Ⓓ Blandestav
- Ⓔ Målebeger med lufttett lokk

## Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babymat samt miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen Ⓐ på blandestaven Ⓓ til den går i lås.
2. Sett stavmikseren dypt ned i beholderen og trykk deretter på bryteren Ⓑ eller Ⓒ.
3. Etter bruk, vri stavmikserens blandestav for å frigjøre den fra motordelen.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret Ⓔ eller i enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

## Oppskriftsforslag

### Majones

200-250ml olje

1 egg ( plomme og hvite)

1 spiseskje sitronjuice eller eddik,

salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn bryteren Ⓒ og hold stavmikseren i denne posisjon til oljen emulgerer. Så, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

## Rengjøring

Motordelen Ⓐ rengjøres kun med en fuktig klut.

Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilberedning av meget salt mat, bør knivbladene rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaskemiddel og avkalkingsmiddel i oppvaskmaskinen.

Ved tilberedning av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfargete. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring i oppvaskmaskin.

## Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

CA-4000: Kraftig hakker, ideell til kjøtt, ost, nøtter etc.

HC-4000: Hakkertilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

WH-4000: Tilbehør for visping av krem, eggehvite, sukkerbrød og ferdigblandete desserter

Med forbehold om endringer.

# Svenska

Våra produkter är tillverkade för att tillgodose de högsta kraven på kvalitet, funktionalitet och design. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje och nytta av din nya Braun-produkt.

## OBS!

- Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.
- Kniven är mycket vasst!
- Se alltid till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Se till att apparaten står utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen Ⓐ eller växelhuset Ⓒ under rinnande vatten. Doppa inte heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Måttbägaren Ⓔ tål ej mikrovågsugn.

## Beskrivning

- Ⓐ Motordel
- Ⓑ På/Av strömbrytare (hastighet 1)
- Ⓒ På/Av strömbrytare (hastighet 2)
- Ⓓ Mixerskaft
- Ⓔ Måttskål / kärl med lufttätt lock

## Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat likväl som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen Ⓐ med mixerskaftet Ⓓ så att det snäpper fast.
2. Håll mixerstaven mot skålens botten och tryck sedan på strömbrytaren Ⓑ eller Ⓒ.
3. När du är klar, vrid skaftet för att lossa det från motordelen.

Du kan använda mixerstaven i måttbägaren Ⓔ eller i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

## Exempel på recept

### Majonnäs

2-2,5 dl matolja

1 ägg (vita och gula)

1 matsked citronsaft eller vinäger, salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på av/på-knappen Ⓒ. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

## Rengöring

Rengör motordelen Ⓐ endast med en fuktad trasa.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas att skölja av kniven direkt. När delarna diskas i diskmaskin se till att inte överdosera diskmedel eller sköljmedel.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar. För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

## Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)  
CA-4000: Hacktillsats, idealisk till att hacka kött, ost, kryddor, nötter etc.

HC-4000: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

WH-4000: Visp, perfekt till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt är anpassad till EMC-direktiven enligt Council Directive 89/336/EEC och Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



## Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset.

Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

### Huom!

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti läpi ennen kuin käytät laitetta.
- Terä on hyvin terävä!
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaussasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta.
- Älä huuhtelee moottori- (A) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteesta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mittakulhoa (E) ei saa laittaa mikro-aaltouuniin.

## Laitteen osat

- (A) Moottoriosia
- (B) Päälle/pois päältä kytkin (nopeus 1)
- (C) Päälle/pois päältä kytkin (nopeus 2)
- (D) Pikasekoitinvarsi
- (E) Mittakulho, jossa ilmatiivis kansi

## Pikasekoittimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien sekä juomien ja pirttelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosia (A) pikasekoitinvarseen (D) niin, että se lukittuu paikalleen.
2. Laita pikasekoitin syvälle kulhoon ja paina päälle/pois päältä kytkintä (B) tai (C).
3. Irrottaaksesi pikasekoitinvarren moottoriosasta käytön jälkeen, käännä pikasekoitinvarrtta ja irrota se pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon (E) kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumentumisen.

## Valmistusohje esimerkki

### Majoneesi

200-250 ml öljyä

1 muna (keltuainen ja valkuainen)

1 ruokalusikka sitruunanmehua tai etikkaa, suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjestyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina päälle/pois päältä kytkintä (C), pidä laite paikallaan kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä kunnes majoneesi on valmista.

## Puhdistus

Puhdista moottoriosia (A) pyyhkimällä ainoastaan kostealla liinalla.

Kaikki muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terät tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesukoneessa.

## Tarvikkeet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

CA-4000: Teholeikkuri, ihanteellinen lihalle, juustolle, yrteille, pähkinöille jne.

HC-4000: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilipippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen

WH-4000: Vispilä, kerman, munanvalkuaisen ja valmissekoitus jälkiruokien vatkaamiseen

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä laite täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset ja pienjännite-direktiivin 73/23 EEC vaatimukset.



## Polski

Wyroby firmy Braun spełniają najwyższe wymagania dotyczące jakości, wzornictwa oraz funkcjonalności. Gratulujemy zakupu i życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

### Uwaga

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Nóż jest bardzo ostry!
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Bloku silnika (A) nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawa lub wymiana kabla zasilającego może być wykonywana tylko przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowe i niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, sprawdzić czy napięcie sieciowe jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik do miksowania i odmierzenia (E) nie nadaje się do używania w Kuchenkach mikrofalowych.

## Opis urządzenia

(A) Blok silnika

(B) Włącznik/wyłącznik (prędkość 1)