

# BRAUN

MR 430

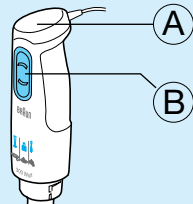
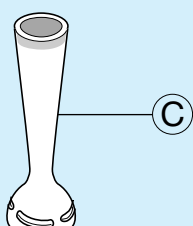
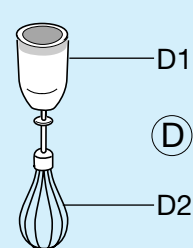
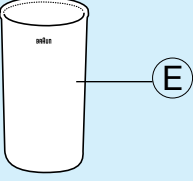
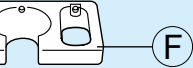
MR 404

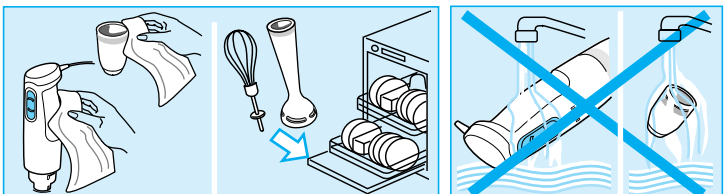
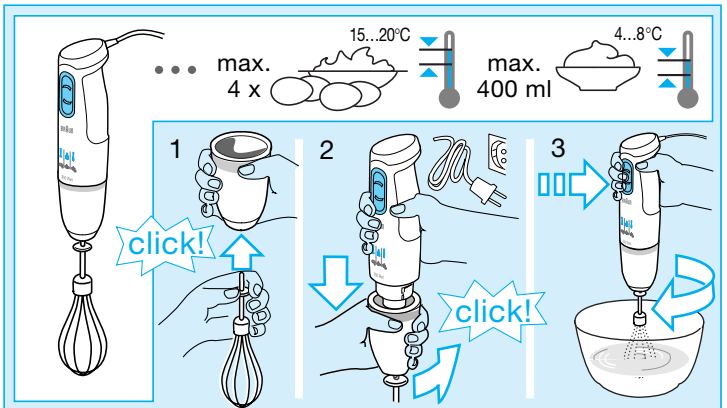
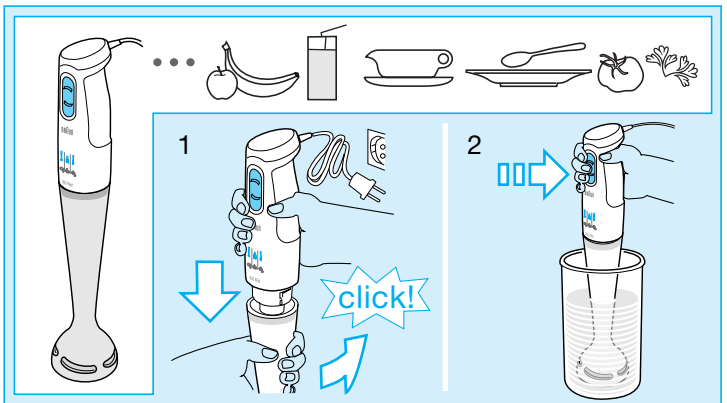
MR 400

Type 4179



# Multiquick/Minipimer

|   |               |               |               |
|---|---------------|---------------|---------------|
|     | <p>MR 430</p> | <p>MR 404</p> | <p>MR 400</p> |
|    | <p>•</p>      | <p>•</p>      | <p>•</p>      |
|    | <p>•</p>      | <p>•</p>      | <p>•</p>      |
|  | <p>•</p>      | <p>•</p>      | <p>•</p>      |
|  | <p>•</p>      | <p>•</p>      | <p>•</p>      |



## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

### Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren immer den Netzstecker ziehen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Motorteil (A) und das Getriebeteil (D1) nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- 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.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Mixbecher (E) ist nicht mikrowellengeeignet.

## Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter
- (C) Schaft mit Messer
- (D) Getriebeteil (D1) für Schlagbesen (D2)
- (E) Mixbecher
- (F) Wandhalter

## So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer (Motorteil mit Schaft) eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken.

1. Motorteil (A) auf den Schaft mit 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.

Sie können den Stabmixer im Mixbecher (E) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

Rezept-Beispiel: Mayonnaise  
200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)  
1 EL Zitronensaft oder Essig  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen, einschalten und in dieser

Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

## So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen (D2) in das Getriebeteil (D1) stecken, bis er einrastet.
2. Getriebeteil (D1) in das Motorteil (A) stecken, bis es einrastet.
3. Schlagbesen in das Gut eintauchen und einschalten.

### Für beste Ergebnisse:

- Ein breites Gefäß benutzen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.
- Schlagbesen kreisförmig im Uhrzeigersinn bewegen.

## Zubehör

(im Handel oder beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

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

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

## Reinigung

Das Motorteil (A) und das Getriebeteil (D1) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschineneeignet. Allerdings sollten Sie das Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile vor der Reinigung mit Speiseöl ab.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG).



## 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 before assembling, disassembling, cleaning or storing.

- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the gear attachment (D1) 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 with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The mixing beaker (E) is not microwave-proof.

## Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch
- (C) Shaft with blade
- (D) Gear attachment (D1) for whisk (D2)
- (E) Mixing beaker
- (F) Wall mount

## 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 (A) into the shaft with blade (C) and turn until it locks.
2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch (B).

You can operate the handblender in the mixing beaker (E), 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.

### Recipe example: Mayonnaise

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, switch it on and keep it in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

## How to operate your whisk

Use the gear attachment with whisk only for whipping cream, beating eggwhites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (D2) into the gear attachment (D1) until it locks.
2. Then insert the motor part (A) into the gear attachment (D1) until it locks.
3. Insert the whisk into the vessel and only then press switch to operate it.

### **For best results:**

- Use a wide vessel.

- Only whip up to 400 ml chilled cream.
- Only whip up to 4 eggwhites.
- Move the whisk clockwise.

## Accessories

(available at your retailer or at Braun Service Centres; however not in every country)

CA-4: Powerful chopper, ideal for meat, cheese, herbs, nuts etc.

HC-4: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chillis, nuts etc.

## Cleaning

Clean the motor part (A) and the gear attachment (D1) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blade 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 cleaning.

Subject to change without notice.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC).



## Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

### **Précaution**

**Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.**

- Les lames sont très tranchantes !
- Toujours débrancher l'appareil avant le montage et le démontage des accessoires ainsi qu'avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc-moteur (A) ou le système d'entraînement (D1) sous de l'eau courante; ne pas immerger ces éléments dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher cet appareil, vérifiez que la tension correspond bien à celle indiquée sur le dessous de l'appareil (bloc-moteur).