



MARQUE: BRAUN

REFERENCE: MR 4000 RM P METAL

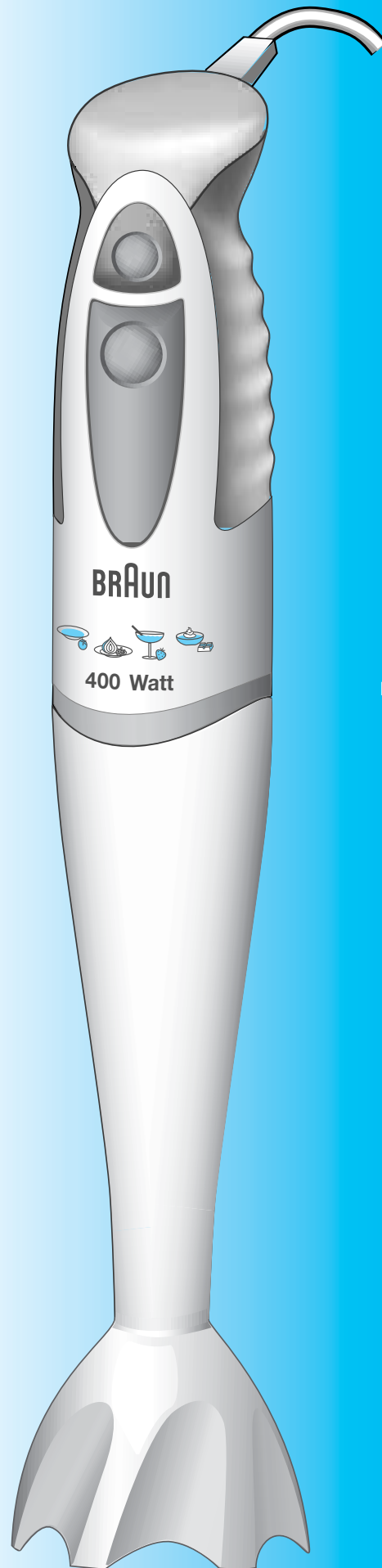
CODIC: 2371464



BRAUN

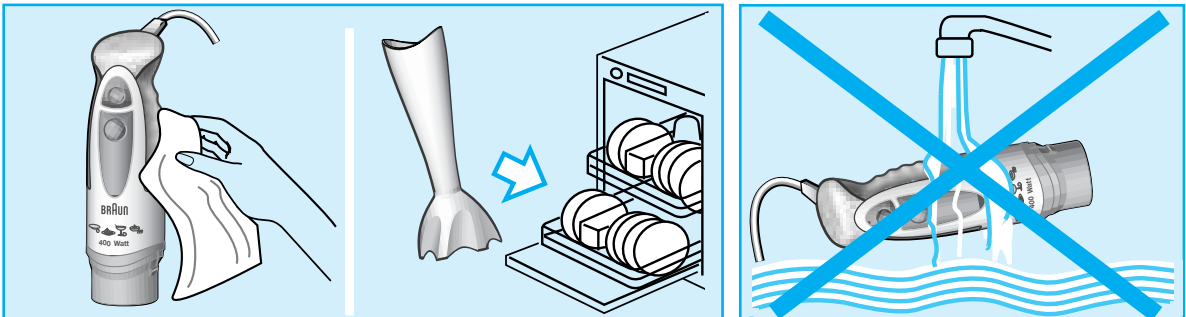
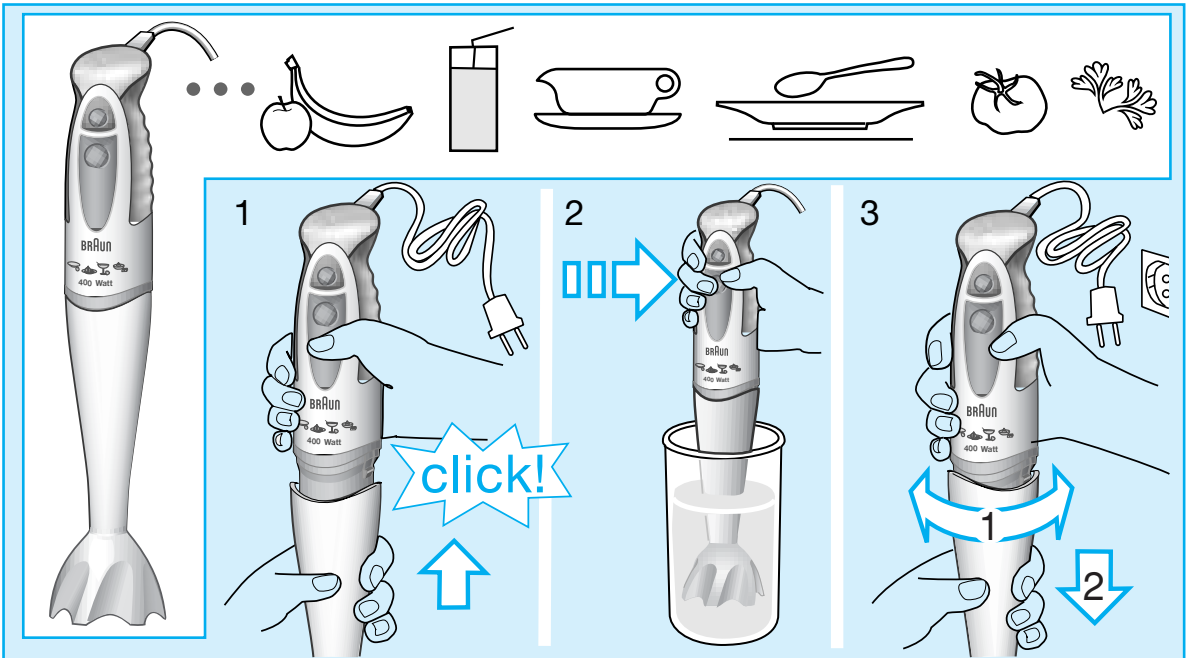
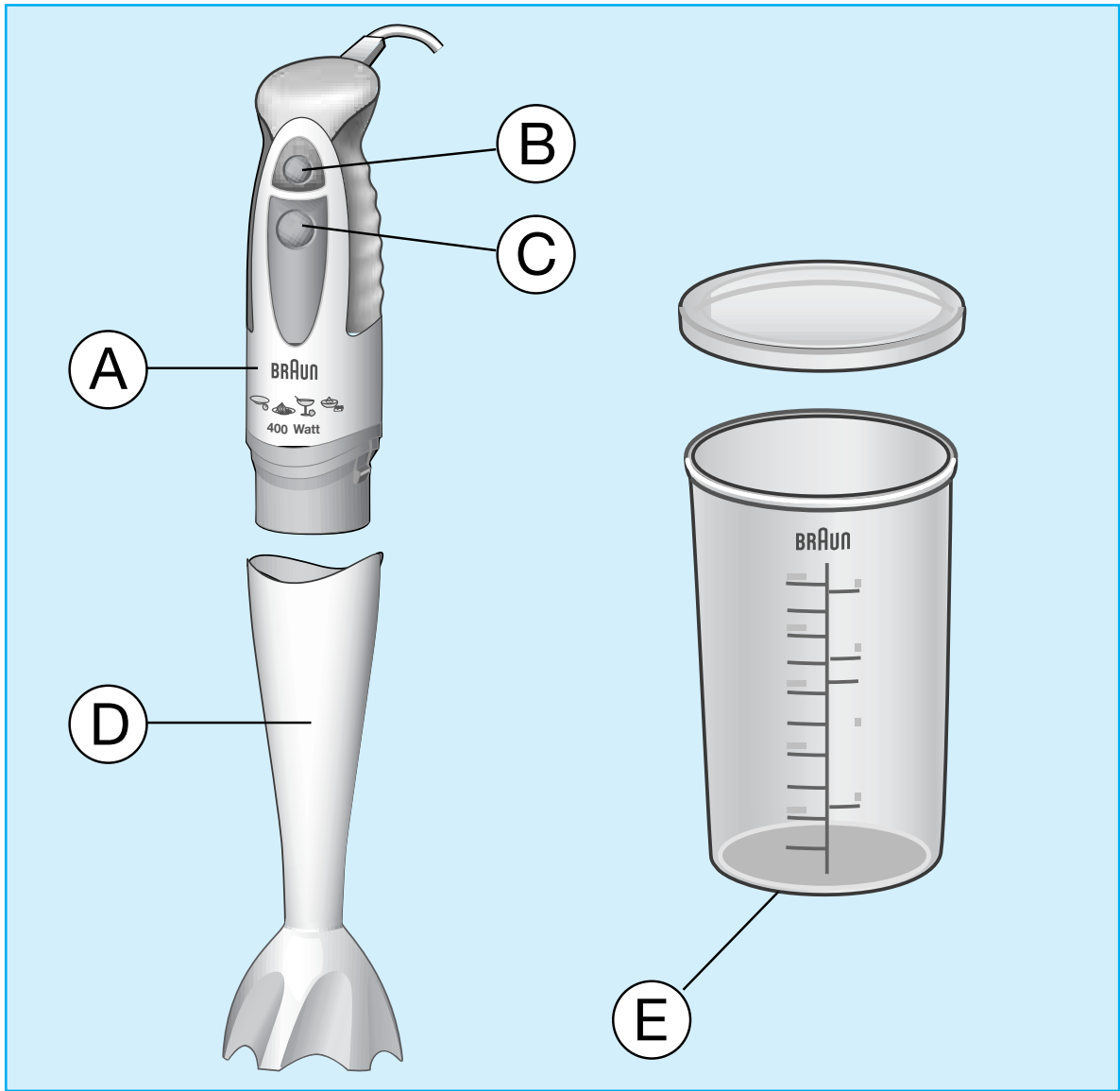
MR 4005

MR 4000



Multiquick / Minipimer

Type 4193



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.
- La lame est très coupante !
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Il faut tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas maintenir la partie moteur (A) sous l'eau courante, ni les immerger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité applicables. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par un réparateur agréé. Des réparations effectuées par du personnel non-qualifié risquent de présenter des risques considérables pour l'utilisateur.
- Avant de brancher à une prise électrique, vérifier que la tension correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mesureur (E) ne doit pas être utilisé au four à micro-ondes.

Description

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 1)
- (C) Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 2)
- (D) Pied mixeur
- (E) Verre doseur avec couvercle hermétique

Mode d'emploi du mixeur à main

Le mixeur à main convient parfaitement pour la préparation de sauces, de soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébés, ainsi qu'au mélange des boissons et des milk shakes.

1. Mettre en place le pied mixeur (D) sur le bloc moteur (A) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le mixeur au fond du bol, puis appuyer sur l'interrupteur (B) ou (C).
3. Après usage, débrancher l'appareil et tourner le pied du mixeur pour le dégager du bloc moteur.

Le mixeur à main peut fonctionner dans le verre-doseur (F) ou n'importe quel autre récipient. Lorsque l'on mixe directement dans une casserole, la retirer du feu pour éviter que le mixeur ne surchauffe.

Exemple de recette

Mayonnaise

200-250 ml d'huile

1 œuf (jaune et blanc)

1 petite cuillère de jus de citron ou de vinaigre, sel et poivre

Placer tous les ingrédients dans le verre-doseur dans l'ordre ci-dessus. Placer le mixeur au fond du récipient. Appuyer sur l'interrupteur (C), conserver le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile s'émulsifie. Ensuite, sans l'arrêter, le faire monter et descendre lentement jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

Nettoyage

Nettoyer le moteur (A) uniquement avec un chiffon humide. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle. Prendre soin de rincer les lames tout de suite après le traitement d'aliments très salés.

Les aliments colorés (les carottes, par exemple) risquent de décolorer les pièces en plastique de l'appareil ; avant de les placer au lave-vaisselle, essuyer les avec de l'huile végétale.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

CA-4000 : Bol hachoir puissant, idéal pour mixer viande, fromage, herbes, noix ...

HC-4000 : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc ...

WH-4000 : Fouet métal pour battre la crème, monter les blancs en neige, effectuer des mousselines et des desserts réalisés à base de préparations

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par la directive 89/336/EEC et par la directive basse tension (73/23 EEC).

