

BRAUN

Multiquick 3 Minipimer 3

MQ 325 Omelette
MQ 320 Pasta
MQ 300 Soup
MQ 300 Curry



Type 4162

www.braunhousehold.com

Hand blender

Rengjøring

Motordelen (A) og girkoplingen for visp (C), rengjøres kun med en fuktig klut.

Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

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

Oppskriftsforsla

Majones (bruk blandestaven)

200-250 ml 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 (C) 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.

Svisker med vanilje og honning

(til pannekakefyll)

Bruk skjæreverktøyet (H) på hastighet II.

Hell 40 g myk honning og 40 g svisker i skjærebollen og hakk i 10 sekunder. Så heller du i 20 ml vann (med vaniljesmak) og fortsetter hakkingen i 3 sekunder.

Med forbehold om endringer.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.



Svenska

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.

OBS!

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
-  Observera att bladen är mycket vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Se alltid till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Håll ej motordelen (A) eller växelhuset (F) 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 personal.

serad 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.
- Måttbägaren **Ⓔ** och hackskålen (c) klarar ej mikrovågsugn.

Beskrivning

- A** Motordel
- B** På/Av strömbrytare (hastighet I)
- C** På/Av strömbrytare (hastighet II)
- D** Mixerskaft
- E** Måttbägar
- F** Växelhus till visp
- G** Visp
- H** Hacktillsats

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

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

Så hanterar visptillsatsen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessert-mixar.

1. Montera vispen **G** på växelhuset **F**. Montera därefter på motordelen **A** på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp **B** (hastighet I).

3. När du är klar, lossa först på växelhuset från motordelen genom att vrida det, dra sedan vispen ur växelhuset.

För bästa resultat

- Använd inte måttbägar **E**, använd istället bredare kärl.
- Använd endast strömbrytare **B** (hastighet I) då vispen används.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.
- Vispa inte mer än 4 dl kall grädde åt gången (min. 30% fetthalt, 4–8 °C).
- Vispa inte mer än 4 äggvitor åt gången.

Så använder du hacktillsatsen

- (a) Övre del
- (b) Kniv
- (c) Hackkärl
- (e) Anti-halkring

Hacktillsatsen passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, chili (med vatten), morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar, katrinplommon etc.

När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd På/Av strömbrytaren **C** (hastighet II).

OBS: Hacka inte mycket hårda livsmedel såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskorn.

Innan du hackar ...

- tärna kött, ost lök, morötter, chili (se tabell på sidan 5)
- avlägsna stjäklar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött.

Hacka

1. Varning: Ta försiktigt av skyddsplasten från kniven (b). Skärbladet är mycket vasst! Hantera det alltid i övre plastdelen. Placera kniven på centrumtappen mitt i kärlet (c). Tryck ner det och vrid om ett kvarts varv för att låsa det på plats. Säkerställ att anti-halkringen (d) har satts fast på hackningsskålen.
2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
3. Placera övre delen (a) på kärlet.
4. Montera motordelen **A** på övre delen (a) så att det snäpper fast.
5. Tryck på knapp **B** eller **C** för att starta hacktillsatsen. När hacktillsatsen är igång håll motordelen med en hand och hacktillsatsen i den andra. Kör inte hacktillsatsen i mer än 2 minuter.
6. När du är klar, vrid motordelen **A** för att lossa den från övre delen.