

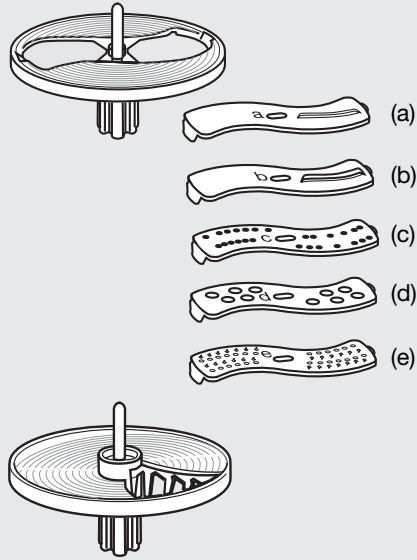
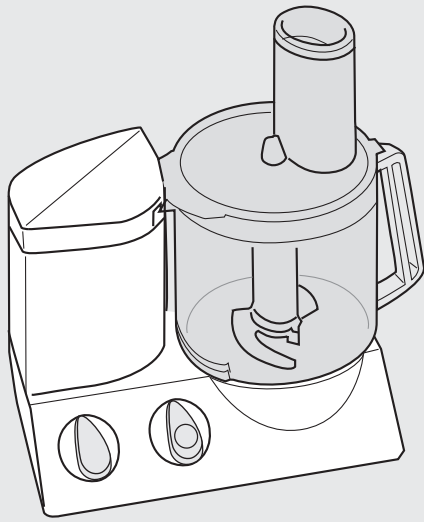
BRAUN

Multiquick 3

K 650

K 600





K 600

K 650

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

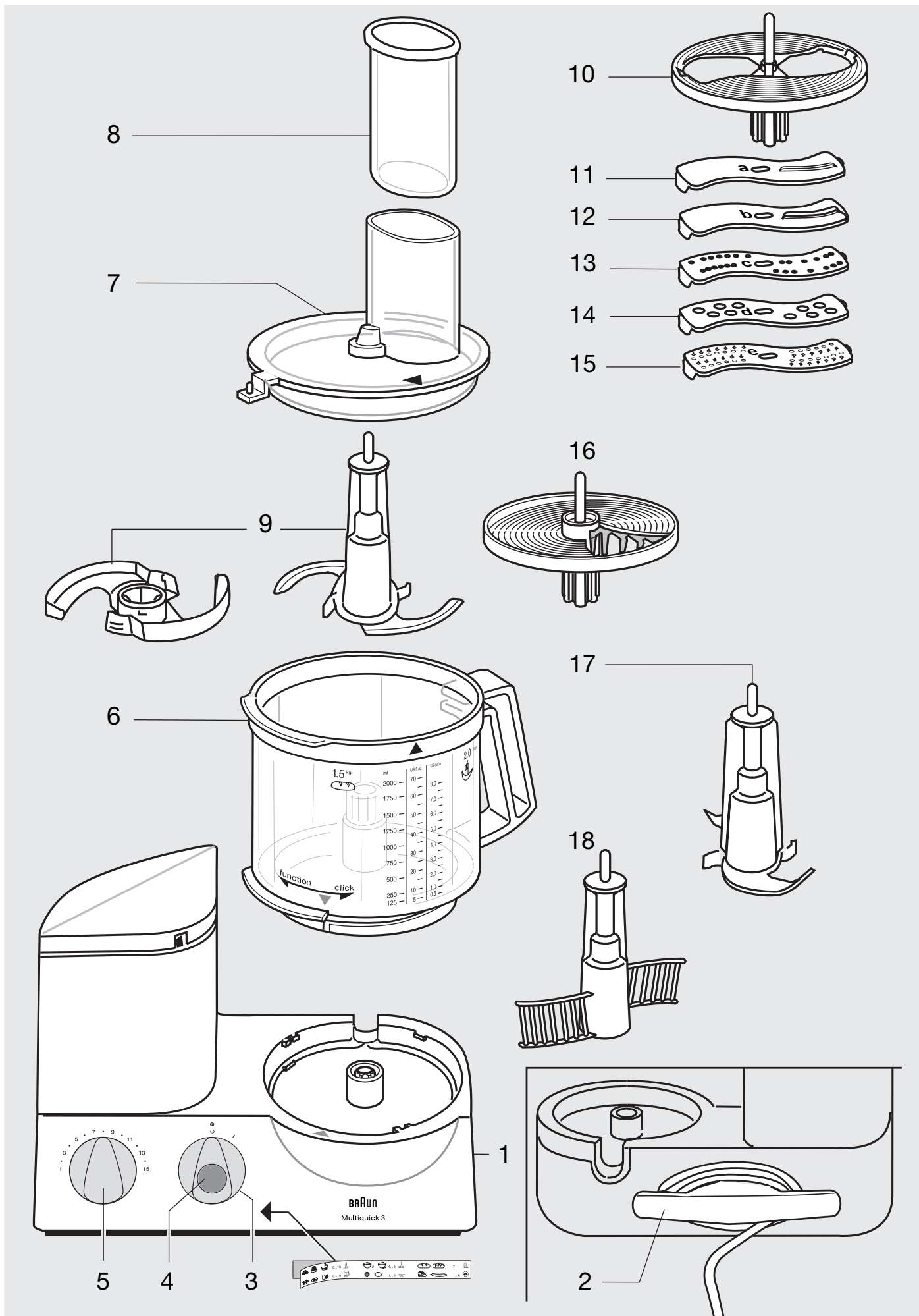
•

•

•

•

•




Italiano

I nostri prodotti sono stati studiati per garantire i più elevati standard di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il vostro nuovo prodotto Braun risponda pienamente alle vostre aspettative.

Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso.

Importante

-  **La lama ⑨ è molto affilata!** Maneggiatela esclusivamente per la manopola. Dopo l'utilizzo, rimuovete sempre la lama dal recipiente universale ⑥ prima di togliere gli ingredienti lavorati.
- Assicuratevi che il voltaggio corrisponda a quello riportato sulla targhetta alla base dell'apparecchio. Collegate l'apparecchio soltanto alla corrente alternata.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, noi raccomandiamo di tenerlo fuori dalla portata dei bambini. I bambini dovrebbero essere controllati per accertarsi che non giochino con il dispositivo.
- Questo apparecchio è stato progettato per solo uso domestico, e per lavorare le quantità massime di cibo riportate.
- Nessun accessorio può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Prima di riporre l'apparecchio spegnetelo e staccate la spina dalla presa.

Caratteristiche tecniche

- Voltaggio/potenza: vedi targhetta alla base dell'apparecchio.
- Tempo massimo di funzionamento e capacità massima: vedi tempi di lavorazione.

Descrizione

Braun Multiquick 3 è dotato per rispondere al meglio alle esigenze del consumatore di impastare, mescolare, frullare, tritare, affettare, sminuzzare e grattugiare semplicemente e velocemente.

- ① Corpo motore
- ② Avvolgi cavo
- ③ Interruttore («I» = acceso, «O» = spento)
- ④ Pulsante per la funzione intermittenza «P»
- ⑤ Selettore di velocità (1 - 15)
- ⑥ Recipiente universale (capacità 2 l)
- ⑦ Coperchio per il recipiente universale ⑥
- ⑧ Pressino per il coperchio ⑦

Accessori per il recipiente universale ⑥

(Importante: non tutti gli accessori sono inclusi nell'equipaggiamento standard di tutti i modelli.)

- ⑨ Blocco coltelli e coprilama
- ⑩ Supporto portalama
- ⑪ Lama per affettare fine – a
- ⑫ Lama per affettare grossolanamente – b
- ⑬ Lama per sminuzzare fine – c
- ⑭ Lama per sminuzzare grossolanamente – d
- ⑮ Lama per grattugiare – e
- ⑯ Lama per patate a bastoncino
- ⑰ Gancio per impastare
- ⑱ Accessorio per montare a neve

Attenzione: Prima di utilizzare il recipiente universale per la prima volta, pulite tutte le parti come descritto nel paragrafo «Pulizia».

Dispositivo di sicurezza

Per evitare eventuali danni causati da un sovraccarico, l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza automatico che interrompe quando necessario il flusso della corrente elettrica. In tal caso, riposizionate l'interruttore ③ sulla posizione «O» e attendete circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi prima di riaccendere l'apparecchio.

Funzione intermittenza «P» ④

La funzione intermittenza è utile, per esempio, nei seguenti casi:

- Tritare cibi delicati morbidi, come uova cipolle o prezzemolo.
- Incorporare delicatamente farina in un impasto o in una pastella, mantenendone la cremosità.
- Aggiungere albumi o panna montati ad ingredienti solidi.

La funzione intermittenza «P» viene attivata tenendo premuto il pulsante azzurro sull'interruttore ④ quando questo è nella posizione «O».

Prima di attivare la funzione intermittenza, selezionate la velocità desiderata con il selettore di velocità ⑤. Quando il pulsante ④ viene rilasciato, l'apparecchio si spegne.

Velocità di lavorazione consigliate per singolo accessorio

La velocità può essere scelta tramite il selettore di velocità ⑤. È consigliabile selezionare la velocità prima di accendere l'apparecchio per lavorare fin dall'inizio con la giusta velocità.

Accessorio	Velocità
Gancio per impastare	7
Blocco coltelli	6 - 15
Accessorio per montare:	
– albumi	4 - 5
– panna	2
Lame per affettare, grattugiare e sminuzzare	1 - 8
Lama per patate a bastoncino	1 - 2

(fate riferimento anche alla tabella stampata sul prodotto)

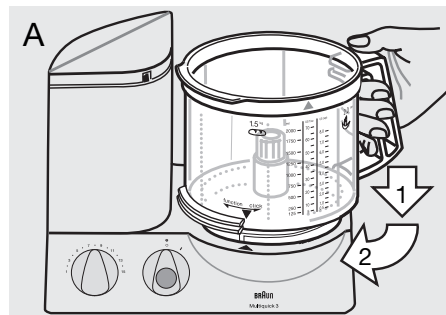
Doppia sicurezza

L'apparecchio può essere acceso solo se il recipiente universale è correttamente montato sul perno motore con il coperchio inserito. Se il coperchio viene aperto durante l'utilizzo, il motore si spegne automaticamente. In questo caso, l'interruttore ③ ancora sulla posizione «I» deve essere riportato nella posizione «O» per evitare che il motore si riaccenda accidentalmente.

Inserire il recipiente universale ⑥ e il coperchio ⑦

1. A apparecchio spento, inserite il recipiente universale sull'alloggiamento del corpo motore ① facendo coincidere la freccia sul recipiente con la freccia sul corpo motore (A).

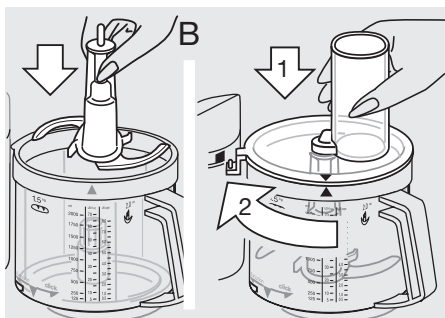
2. Girate quindi il recipiente verso la direzione «function» fino a raggiungere il punto in cui si blocca.



2. Inserite gli accessori necessari (vedere le istruzioni riguardanti ogni singolo accessorio) sul perno motore del recipiente e spingeteli verso il basso fino in fondo.

3. Inserite il coperchio ⑦ sul recipiente facendo coincidere la freccia sul coperchio con la freccia sul recipiente.

Quindi girate il coperchio in senso orario guidando la sporgenza sul coperchio verso la chiusura di sicurezza sul corpo motore ① finché si blocca con uno scatto (B).



Rimuovere il recipiente universale e il coperchio

Spegnete l'apparecchio. Girate il coperchio in senso antiorario e toglietelo. Ruotate il recipiente universale verso la posizione di scatto («click») fino a far coincidere la freccia sul recipiente con la freccia sul corpo motore quindi sollevare il recipiente.

Attenzione: se continuate a ruotare il recipiente universale verso la posizione di scatto («click») fino a quando si ferma, oltre la posizione di fermo, potete bloccare il recipiente sul corpo motore. In questa posizione, comunque, non potete accendere l'apparecchio.

Quando rimuovete il blocco coltelli da un recipiente, tenetelo dalla parte dell'impugnatura e tiratelo fuori.

Attenzione: le lame del blocco coltelli sono molto affilate!

La lama ⑨ è fornita con una copertura protettiva. Quando non la utilizzate inserite la lama nella copertura protettiva.

Pulizia

Prima di tutto, spegnete sempre l'apparecchio e togliete la spina dalla presa. Pulite il corpo motore ① solamente con un panno umido.

Tutte le parti possono essere lavati in lavastoviglie. Se necessario, pulite a fondo tutte le parti con la spatola o con una spazzola prima di sciacquarli.

Cibi particolarmente pigmentati (come le carote) possono lasciare macchie sulle parti in plastica: toglietele con olio da cucina prima di pulire con acqua.

Non utilizzare oggetti affilati per operazioni di pulizia.

Pulite il blocco coltelli e le lame facendo molta attenzione – sono molto affilati.

1. Impasti duri

Per impastare potete usare il gancio ⑦ o il blocco coltelli ⑨. Per risultati ottimali, si consiglia l'utilizzo del gancio per impastare che è stato appositamente studiato per lavorare pasta lievitata, pasta all'italiana e pasta frolla.

Pasta lievitata (pane/dolci)

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti
Velocità 7, 1 1/2 minuti

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti – tranne quelli liquidi. Inserite il coperchio ⑦ e chiudetelo. Selezionate la velocità 7 e accendete l'apparecchio. Aggiungete gli ingredienti liquidi tramite il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Quando utilizzate il blocco coltelli ⑨ per impastare non aggiungete ingredienti come uvetta, canditi, mandorle, etc. a meno che non debbano essere spezzettati. Devono essere aggiunti manualmente dopo aver tolto l'impasto dal recipiente universale.

Pasta all'uovo

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti
Velocità 7, 1 1/2 minuti

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti – tranne quelli liquidi. Inserite il coperchio ⑦ e chiudetelo. Selezionate la velocità 7 e accendete l'apparecchio. Aggiungete gli ingredienti liquidi tramite il tubo di alimentazione del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.

Non aggiungete ingredienti liquidi quando l'impasto ha assunto la forma di una palla, in quanto a questo punto i liquidi non verrebbero più assorbiti omogeneamente.

Pasta frolla

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti
Velocità 7, circa 1 minuto

Versate la farina nel recipiente universale, aggiungete gli altri ingredienti. Per risultati migliori, il burro deve essere a temperatura ambiente, ma non troppo morbido. Inserite il coperchio ⑦ e chiudetelo. Selezionate la velocità 7 e accendete l'apparecchio. Spegnete l'apparecchio non appena l'impasto ha assunto la forma di una palla, in caso contrario diverrebbe troppo morbido.

2. Impasti cremosi

Per miscelare impasti per torte o pan di Spagna utilizzate il blocco coltelli ⑨.

Il gancio per impastare ⑦ non è adatto per mescolare questi tipi di impasti.

Fino a 500 g di farina più altri ingredienti

Impasti per torte (2 metodi)

Velocità / Tempo

a) Mescolate burro, zucchero e uova, versate del latte e delicatamente incorporate la farina con la funzione intermittenza.

6 / ca 1 min.
6 / ca 15 sec.

15 / ca 10 - 15 x «P»

b) Versate tutti gli ingredienti – tranne quelli liquidi nel recipiente universale 15 / ca 1 min.

Aggiungete gli ingredienti liquidi necessari attraverso il tubo di alimentazione del coperchio, mentre l'apparecchio è in funzione. Infine aggiungete manualmente ingredienti come uvetta.

Impasto per Pan di Spagna

Velocità / Tempo

Sbattete le uova con acqua (se necessario) fino ad ottenere un impasto cremoso

15 / ca 2 min.

e aggiungete lo zucchero

15 / ca 4 min.

incorporate la farina con la funzione intermittenza e aggiungete polvere di cacao

8 / 5 x «P»
8 / 3 x «P»

3. Frullati

Usare il blocco coltelli ⑨ per preparare zuppe, frullati, etc.

Capacità massima 2 l
Velocità 10
(altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire)

Per frullati a base di latte, versate la frutta tagliata a pezzi grossi nel recipiente universale. Inserite il coperchio ⑦ e chiudetelo. Selezionate la velocità 15, frullate prima la frutta, quindi aggiungete gli ingredienti liquidi a velocità 10 e frullate ulteriormente. Quando utilizzate il latte tenete presente che si forma della schiuma. Utilizzate delle quantità leggermente ridotte.

4. Utilizzo del tritatutto

Per tritare utilizzate il blocco coltelli ⑨

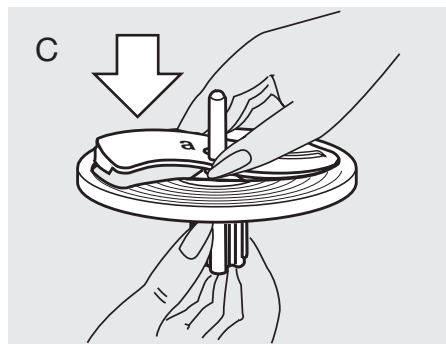
Esempi di lavorazione

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità, dalla quantità degli ingredienti e dal grado di finezza richiesta.

Ingrediente	Quantità max.	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ intermittenze
Pane secco	4	in quarti	15	I	45 sec.
Cubetti di ghiaccio	28	interi	15	I	1 minuto (a neve)
Mele	700 g	in quarti	8	I	15 sec.
Cioccolato	400 g	a pezzetti	15	I	grosso 15 sec. fine 30 sec.
Uova	8	intere	6	P	8 intermitt.
Formaggio (morbido)	400 g	cubetti di 3 cm	15	I	20 sec.
Formaggio (duro)	700 g	cubetti di 3 cm	15	I	60 - 70 sec.
Carne	700 g	a cubetti	15	I	40 sec.
Carote	700 g	a pezzetti	15	I	10 sec.
Cipolle	700 g	in quarti	15	P	10 - 13 intermitt.

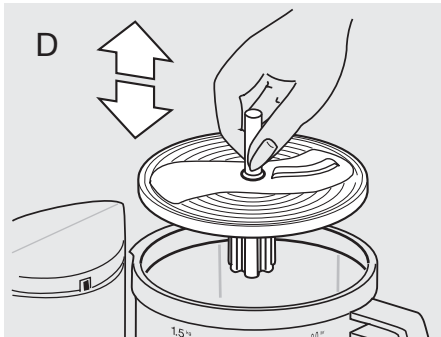
5. Utilizzo delle lame per affettare, sminuzzare, grattugiare

- Posizionate la lama che desiderate utilizzare sul supporto portalama ⑩ come mostrato nella figura (C) in modo che si inserisca perfettamente. Per rimuovere la lama, spingete verso l'alto l'estremità della lama che sporge dal lato inferiore del supporto.



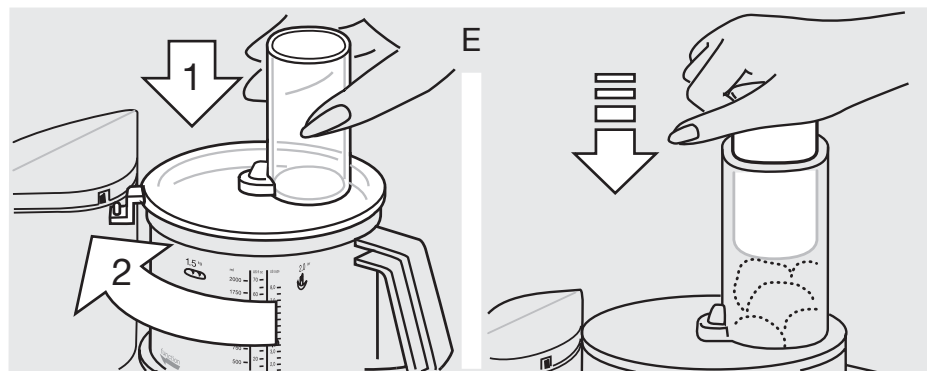
- Inserite il supporto con la lama sul perno motore del recipiente universale (D).
- Inserite il coperchio ⑦ e chiudetelo. Selezionate la velocità e riempite il tubo di alimentazione con gli ingre-

dienti mentre l'apparecchio è spento. Riempite nuovamente il tubo di alimentazione, sempre a motore spento.



- Non introducete mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione. Utilizzate sempre il pressino ⑧ (E).

N.B.: Quando lavorate cibi morbidi o sugosi otterrete risultati migliori ad una velocità più bassa. Cibi solidi o duri devono essere lavorati a velocità più alta. Non riempite eccessivamente il recipiente universale.



Lama per affettare fine – a ⑪

Velocità 1 - 2

Esempi di lavorazione: cetrioli, cavolo, patate, carote, cipolle, ravanelli.

Lama per affettare grossolanamente – b ⑫

Velocità 1 - 2

Esempi di lavorazione: cetrioli cavolo rapa, patate, cipolle, banane, pomodori, funghi, sedano.

Lama per sminuzzare fine – c ⑬

Velocità 3 - 6

Esempi di lavorazione: formaggio (da morbido a medio), cetrioli, carote, patate, mele.

Lama per sminuzzare grossolanamente – d ⑭

Velocità 3 - 6

Esempi di lavorazione: formaggio (da morbido a medio), cetrioli, cavolo rapa, barbabietola, carote, patate, mele, cavolo.

Lama per grattugiare – e ⑮

Velocità 8 - 15

Esempi di lavorazione: patate (per esempio per frittelle di patate), barbaforse, parmigiano (stagionato).

6. Utilizzo dell'accessorio per montare ⑯

Velocità/tempo

Pasta a spuma

Fino a 280-300 g farina più ingredienti

Miscelare le uova con l'acqua (se richiesta) fino ad ottenere un composto cremoso

aggiungere zucchero 5 / ca 2 min.
incorporare la farina 1 / ca 30 sec.

Albumi a neve

Min.: 2 albumi 4-5 / ca 4 min.
Max.: 6 albumi 4-5 / ca 6 min.

Panna

Min.: 0,15 - 0,2 l 2 / ca 1-2 min.
Max.: 0,4 l 2 / ca 3,5-4 min.

Prima di montare la panna sterilizzata (a lunga conservazione), fatela raffreddare (a ca 4° C) per alcune ore.

Altri accessori:

Lama per patate e bastoncino ⑰

(reperibile nei Centri Assistenza Autorizzati)

Inserite la lama per patate a bastoncino sul perno motore, inserite il coperchio ⑦ e chiudetelo. Per risultati ottimali, inserite 3-4 patate (a seconda della grandezza) nel tubo di alimentazione del coperchio ⑦ ad apparecchio spento. Selezionate la velocità 1 - 2 e accendete l'apparecchio. Prima di riempire nuovamente il tubo di alimentazione spegnete l'apparecchio. Usate il pressino ⑧ per esercitare una leggera pressione e spingere le patate nel tubo di alimentazione.

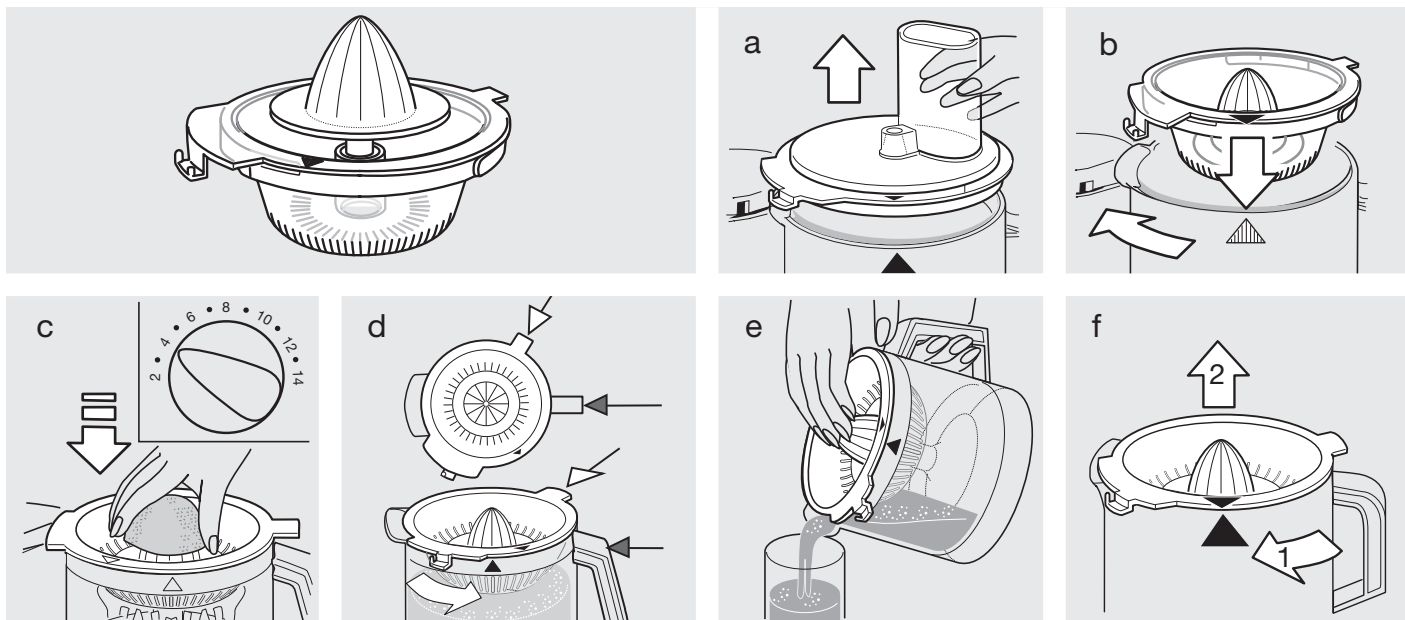


Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

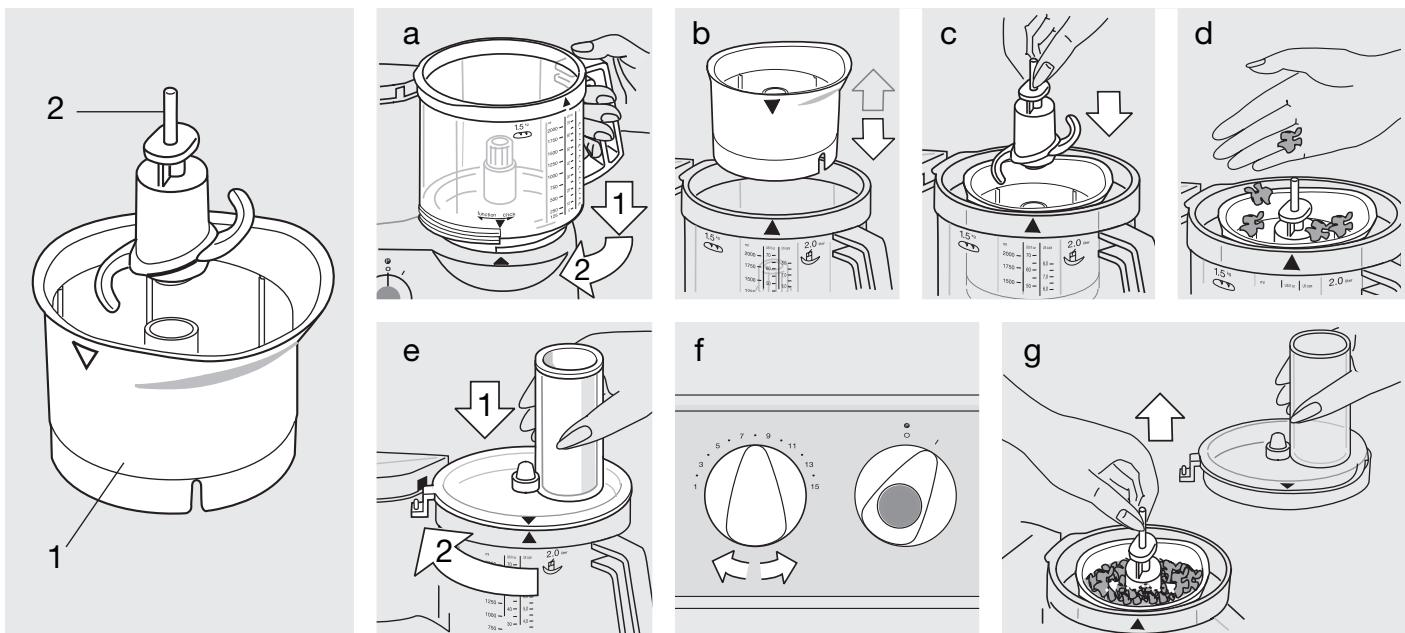
Salvo cambiamenti.

Accessori speciale

Braun spremiagrumi PJ 600 Type 3200, Velocità: 1 - 3



Braun Accessorio tritatutto CH 600 Type 3200



Attenzione

- Le lame sono molto affilate!
Maneggiatele sempre impugnandole dal manico. Dopo l'uso, rimuovere sempre per prima cosa le lame dal recipiente tritatutto, solo successivamente estrarre gli ingredienti tritati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è destinato ad un uso casalingo, e solo alla lavorazione di piccole quantità.

Esempi di lavorazioni

(quantità consigliata: max. 200 ml/200 g)
Lavorando grandi pezzi di cibo, utilizzare prima la funzione intermittenza e continuare poi alla velocità massima fino al raggiungimento del grado di finezza desiderato. Non tritare cibi molto duri, come caffè in grani o noce moscata.

Prodotto	Quantità consigliata	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempi / Intermittenze
Erbette		togliere i gambi	15	I	5 - 10 secondi
Cipolle	1	in quarti	6	P	5 intermittenze
Parmigiano	50 g	in pezzi	15	I	45 secondi
Nocciole	50 g	sgusciate intere	15	I	30 secondi
Salsa per insalate		tritare prima gli odori	7	I	5 - 10 secondi
Maionese	max. 1 uovo	mescolare uovo, sale e pepe, mostarda, aceto, aggiungere l'olio lentamente mentre il motore è in funzione	15	I	60 secondi
Pappe a base di frutta o verdura		cotta o cruda, non bollente	15	I	20 - 30 secondi

Esempio di ricetta

Frutta secca con Miele alla Vaniglia

(come ripieno o crema per pancakes)
(usare la ciotola dell'accessorio multifunzione, velocità: 15)

Raffreddare 500 g di miele liquido e la frutta secca tritata (250 g di prugne, 250 g di fichi secchi) nel frigorifero. Riempire la ciotola dell'accessorio multifunzione con il miele e la frutta secca e tritare per 20 secondi, poi aggiungere 250 ml d'acqua e 3 gocce di aroma di vaniglia e riprendere a tritare per 3 secondi.

Pulizia

Fare attenzione nel pulire le lame. Impugnarle sempre e solo dal manico. Il recipiente tritatutto non è lavabile in lavastoviglie, lavarlo a mano con acqua tiepida.