

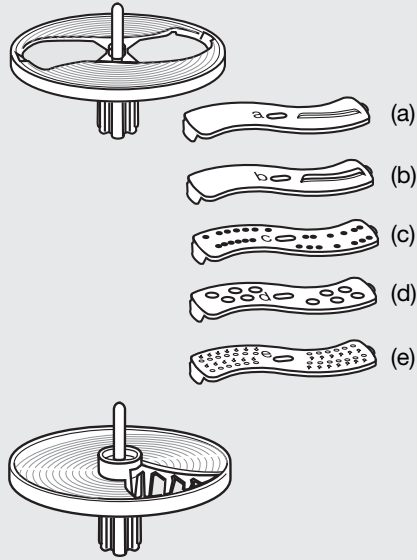
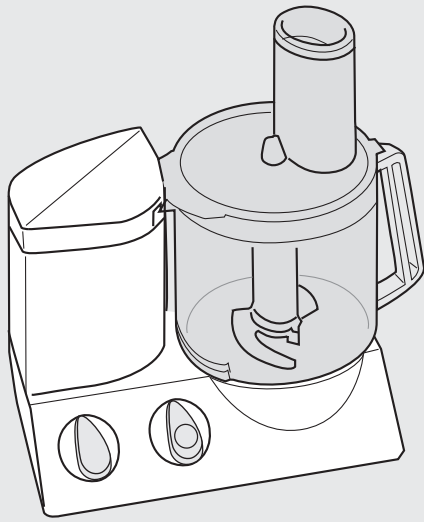
# BRAUN

## Multiquick 3

K 650

K 600





**K 600**

**K 650**

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

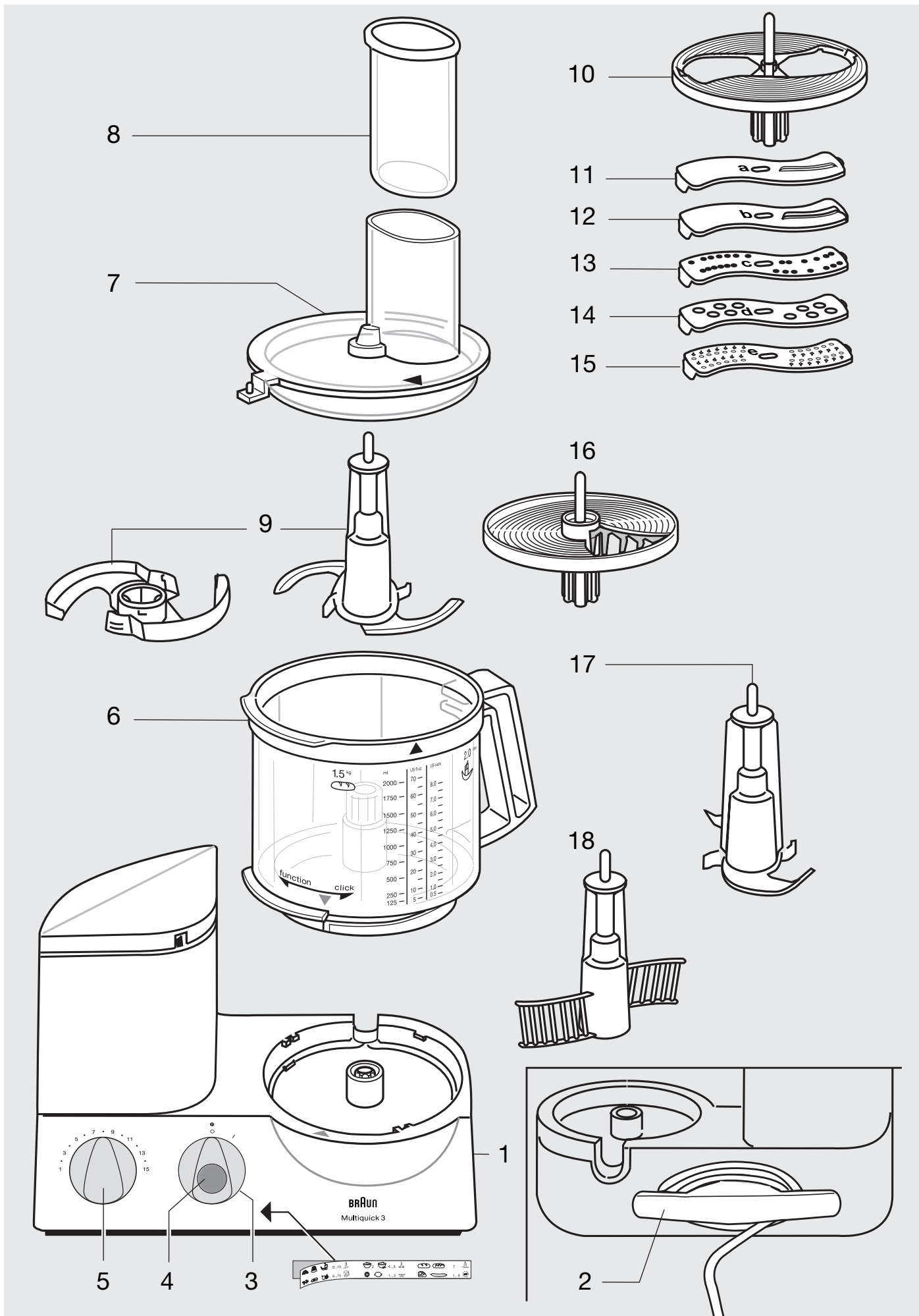
•

•

•

•

•




## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

**Please read the use instructions carefully before first use.**

### Important

-  **The blade ⑨ is very sharp!** Take hold of the blade by the knob only. After use, always first remove the blade from the food processor bowl ⑥ before removing the processed food.
- Make sure that your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance. Connect to alternating current only.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance was constructed for household use only to process the listed quantities.
- Do not use any parts in the microwave oven.
- Do not allow the appliance to operate unsupervised.
- 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.
- Switch the appliance off and disconnect it from the outlet before storing it.

### Specifications

- Voltage/wattage: See typeplate on the bottom of the appliance.
- Operating time and max. capacity: See processing instructions.

### Description

The Braun Multiquick 3 meets highest demands for kneading, mixing, blending, chopping, slicing, shredding and grating, both simply and quickly.

- ① Motor block
- ② Cord storage
- ③ Motor switch (on = «I», off = «O»)
- ④ Pulse mode «P»
- ⑤ Variable speed regulator (1 - 15)
- ⑥ Food processor bowl (2 l capacity)
- ⑦ Lid for food processor bowl
- ⑧ Pusher for lid

#### Attachments for food processor bowl ⑥

(Important: Not all attachments will be included in the standard equipment of all models.)

- ⑨ Blade with protective cover
- ⑩ Insert carrier
- ⑪ Fine slicing insert – a
- ⑫ Coarse slicing insert – b
- ⑬ Fine shredding insert – c
- ⑭ Coarse shredding insert – d
- ⑮ Grating insert – e
- ⑯ French-fries system
- ⑰ Kneading hook
- ⑱ Whipping attachment

**Note:** Before using the food processor for the first time, clean all parts as described under «Cleaning».

### Overload protection

In order to avoid damages caused by overload, this appliance is equipped with an automatic security switch which shuts off the current supply if necessary. In such case, turn the motor switch ③ back to «O» and wait approx. 15 minutes to allow the motor to cool off before switching on the appliance again.

#### Pulse mode «P» ④

The pulse mode is for example useful for the following applications:

- Chopping delicate and soft food, e.g., eggs, onions or parsley.
- Carefully folding flour into dough or batter to maintain the creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.

**The pulse mode «P» is activated by pressing the blue knob on the motor switch ④ with switch setting «O».**

Before activating the pulse mode, set the desired speed with the speed regulator ⑤. When releasing the pulse knob ④, the appliance is switched off.

### Recommended speed ranges for individual attachments

Set the speed range by means of the variable speed regulator ⑤. It is recommended to first select the speed and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

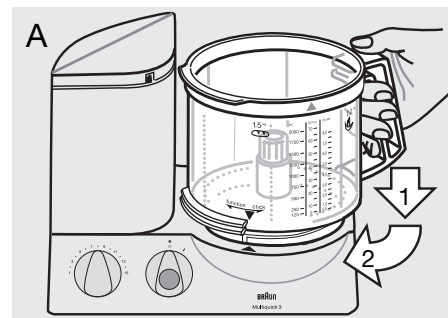
Attachments	Speed range
Kneading hook	7
Blade	6 - 15
Whipping attachment: – egg-whites	4 - 5
– cream	2
Slicing, grating and shredding inserts	1 - 8
French-fries system	1 - 2
(please also refer to product printing)	

#### Double safety feature

The appliance can only be switched on when the food processor bowl with lid is properly engaged. If the lid is opened during operation, the motor switches off automatically. As in this case the motor switch ③ is still on «I», turn it back to «O» to avoid switching on the motor accidentally.

### Attaching the food processor bowl ⑥ and the lid ⑦

1. With the motor switched off, place the food processor bowl onto the drive place of the motor block ① matching the arrow on the bowl with the arrow on the motor block (A). Then turn the bowl in the «function» direction as far as it will go.

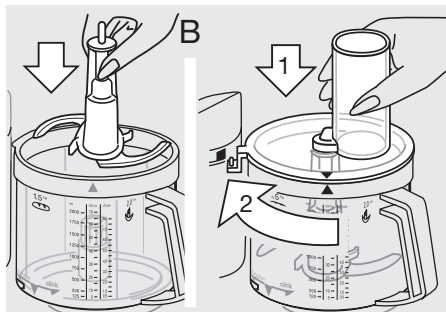


2. Put the attachment needed (see instructions for each of the attachments) onto the drive shaft of the bowl and push it down as far as it will go.

3. Put the lid ⑦ onto the bowl matching the arrow on the lid with the arrow on the bowl.

Then turn the lid clockwise guiding its nose rim into the safety lock opening of

the motor block ① until it audibly snaps in place (B).



## Removing the food processor bowl and the lid

Switch off the appliance. Turn the lid counterclockwise and lift it off. Then turn the food processor bowl in the «click» direction until it locks and lift off the bowl.

Note: If you continue turning the food processor bowl in the «click» direction as far as it will go, beyond the stop position, you can lock the food processor bowl on the motor part. In this position, however, you cannot switch on the motor.

When removing the blade from the bowl, take hold of it by the knob and pull it off.

### Caution: The blade is very sharp.

The blade ⑨ comes with a protective cover. If not in use, store the blade in the protective cover.

## Cleaning

First, always switch off the motor and unplug the appliance. Clean the motor block ① with a damp cloth only.

All parts can be cleaned in the dishwasher. If necessary, clean all parts thoroughly with a spatula or a brush before rinsing them.

Color-intensive food (e.g. carrots) may leave stains on the plastic parts; wipe them off with cooking oil before cleaning with water.

Do not use sharp objects for cleaning purposes.

**Clean the blades and the inserts very carefully – they are very sharp.**

## 1. Kneading

For kneading you can use the kneading hook ⑦ or the blade ⑨. For best results, we recommend using the kneading hook which is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries.

### Yeast dough (bread/cake)

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids. Put on the lid ⑦ and lock in place. Then choose speed 7 and switch the appliance on. Add liquids by pouring them through the filling tube of the lid while the motor is running.

When kneading with the blade ⑨, do not add ingredients like raisins, candied peel, almonds, etc. which are not supposed to be cut. These have to be added manually after having taken the kneaded dough out of the food processor bowl.

### Pasta dough

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, 1 1/2 minutes

Pour the flour into the food processor bowl, then add the other ingredients – except liquids. Pour the required amount of liquid through the filling tube in the lid when the motor is running.

Do not add any liquid after the dough has formed into a ball as then the liquid will no longer be absorbed evenly.

### Pastries

Max. 500 g flour plus other ingredients  
Speed 7, approx. 1 minute

Pour flour into the food processor bowl, then add the other ingredients. For best results, be butter used must not be too hard, nor too soft.

Put on the lid ⑦ and lock in place. Choose speed 7 and switch on the appliance.

Stop kneading the dough shortly after a ball has formed. Otherwise the pastry dough will become too soft.

## 2. Mixing

**For mixing cake dough or sponges use the blade ⑨.**

The kneading hook ⑦ is not suitable for mixing cake doughs or sponges.

Max. 500 g flour plus other ingredients

### Cake mixture

(2 methods)

Speed / Time

a) Cream butter with sugar and eggs	6 / ca. 1 min
pour in milk and carefully fold in flour with pulse	6 / ca. 15 secs
	15 / ca. 10-15 x «P»

b) Pour all ingredients except liquids into the food processor bowl.	15 / ca. 1 min
--	----------------

Add required liquids through the filling tube of the lid while the motor is running. Finally add ingredients like raisins manually.

### Sponge

Speed / Time

Cream eggs and water (if required) and sugar	15 / ca. 2 mins
fold in flour with pulse mode	15 / ca. 4 mins
	8 / 5 x «P»
add cocoa powder	8 / 3 x «P»

## 3. Blending

**Use the blade ⑨ for blending soups, shakes, etc.**

Maximum capacity 2 l

Speed 10

(otherwise the bowl may overflow)

For milk-shakes, pour coarsely chopped fruit into the food processor bowl.

Put on the lid ⑦ and lock in place. With speed 15, blend fruit first, then add liquid at speed 10 and finish blending.

When blending milk, please note that it will froth. Use smaller quantities.

## 4. Chopping

### Chopping with the blade ⑨

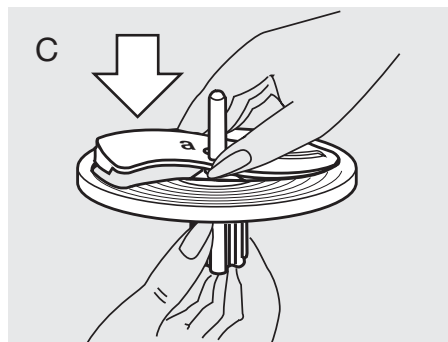
#### Processing examples

The processing times are approximate and depend on the quality, the amount of food to be processed and the required degree of fineness.

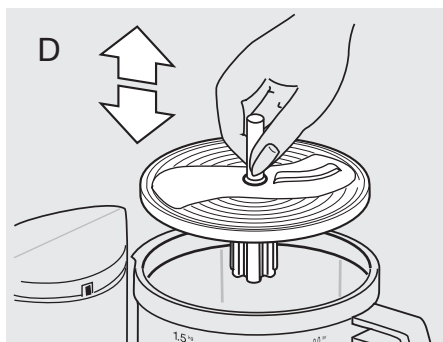
Product	Max. amounte	Preparation	Speed	Mode	Time/pulses
Hard bread rolls	4	quartered	15	I	45 secs
Ice cubes	28	whole	15	I	1 minute (snow)
Apples	700 g	quartered	8	I	15 secs
Chocolate cool	400 g	broken	15	I	coarse 15 secs fine 30 secs
Eggs	8	whole	6	P	8 x
Cheese (soft)	400 g	3-cm cubes	15	I	20 secs
Cheese (hard)	700 g	3-cm cubes	15	I	60-70 secs
Meat	700 g	in cubes	15	I	40 secs
Carrots	700 g	in pieces	15	I	10 secs
Onions	700 g	quartered	15	P	10 - 13 x

## 5. Slicing, shredding, grating

- Place the insert you want to use into the insert carrier ⑩ as shown in (C) and snap into position. In order to remove the insert, push up the insert end that protrudes at the bottom of the insert carrier.



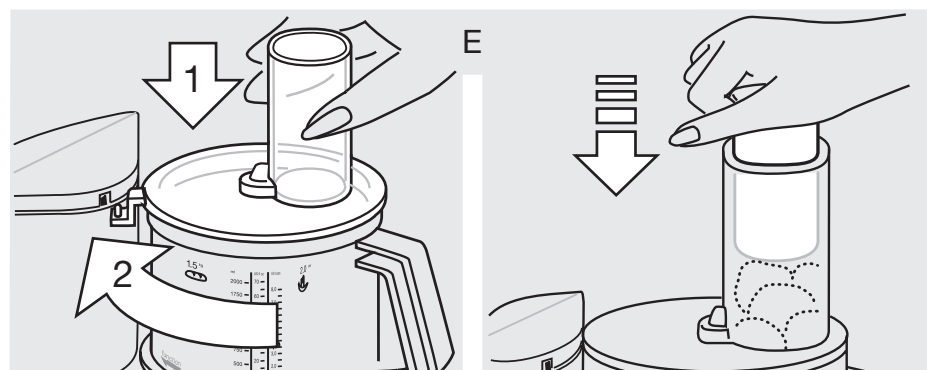
- Put the assembled slicer/shredder onto the drive shaft of the food processor bowl (D).
- Put on the lid ⑦ and lock in place. Set the speed and fill the food to be pro-



cessed into the filling tube while the motor is switched off. Refilling should be done with the motor switched off.

- Never reach into the filling tube when the motor is running. Always use the pusher ⑧ (E).

**N.B.:** When processing juicy or soft food, you will obtain better results at a lower speed. Hard food should be processed at a higher speed. Do not overload the food processor bowl.



### Fine slicing insert – a ⑪

Speed 1 - 2

Processing examples: cucumbers, cabbage, raw potatoes, carrots, onions, radishes.

### Coarse slicing insert – b ⑫

Speed 1 - 2

Processing examples: cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, bananas, tomatoes, mushrooms, celery.

### Fine shredding insert – c ⑬

Speed 3 - 6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, carrots, raw potatoes, apples.

### Coarse shredding insert – d ⑭

Speed 3 - 6

Processing examples: cheese (soft to medium), cucumbers, kohlrabi, beetroot, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

### Grating insert – e ⑮

Speed 8 - 15

Processing examples: raw potatoes (e.g. for potato pancakes), horseradish, parmigiano cheese (hard).

## 6. Whipping with the whipping attachment ⑯

Speed / Time

### Whipping sponges

Max. 280-300 g flour plus ingredients

Cream eggs and water (if required)	5 / ca. 2 mins
add sugar	5 / ca. 2 mins
fold in flour	1 / ca. 30 secs

### Whipping egg-whites

Min.: 2 egg-whites	4 - 5 / ca. 4 mins
Max.: 6 egg-whites	4 - 5 / ca. 6 mins

### Whipping cream

Min.: 0.15-0.2 l	2 / ca. 1-2 mins
Max.: 0.4 l	2 / ca. 3.5-4 mins

Before whipping sterilized cream, keep the cream cool for several hours (at 4° C approx.).

## Other accessories:

### French-fries system ⑰

(available at your retailer or at Braun Service Centres)

Place the French-fries system onto the drive shaft, put on the lid ⑦ and lock in place. For best results, place 3 - 4 potatoes (depending on size) in the filling tube of the lid ⑦ while the motor is switched off.

Set speed to 1 - 2 and switch on the appliance. Before filling in a new load, switch the motor off. Use the pusher ⑧ to apply slight pressure when pushing the potatoes into the filling tube.



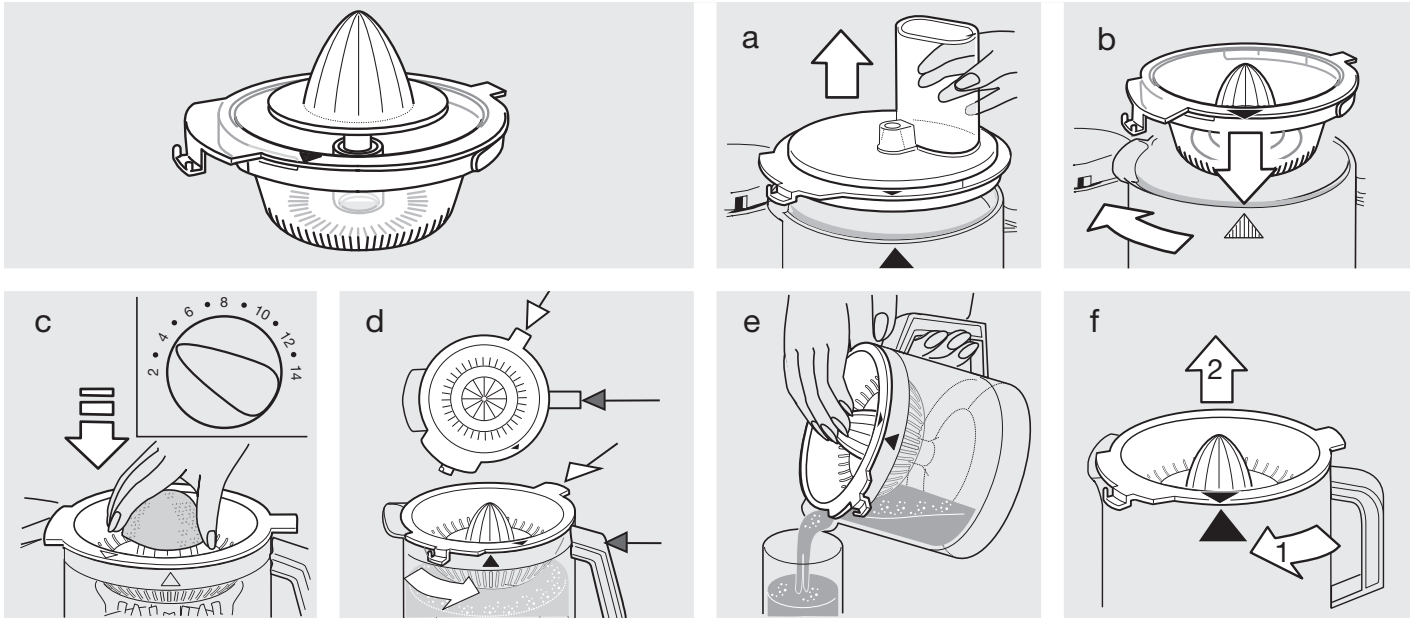
Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life.

Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

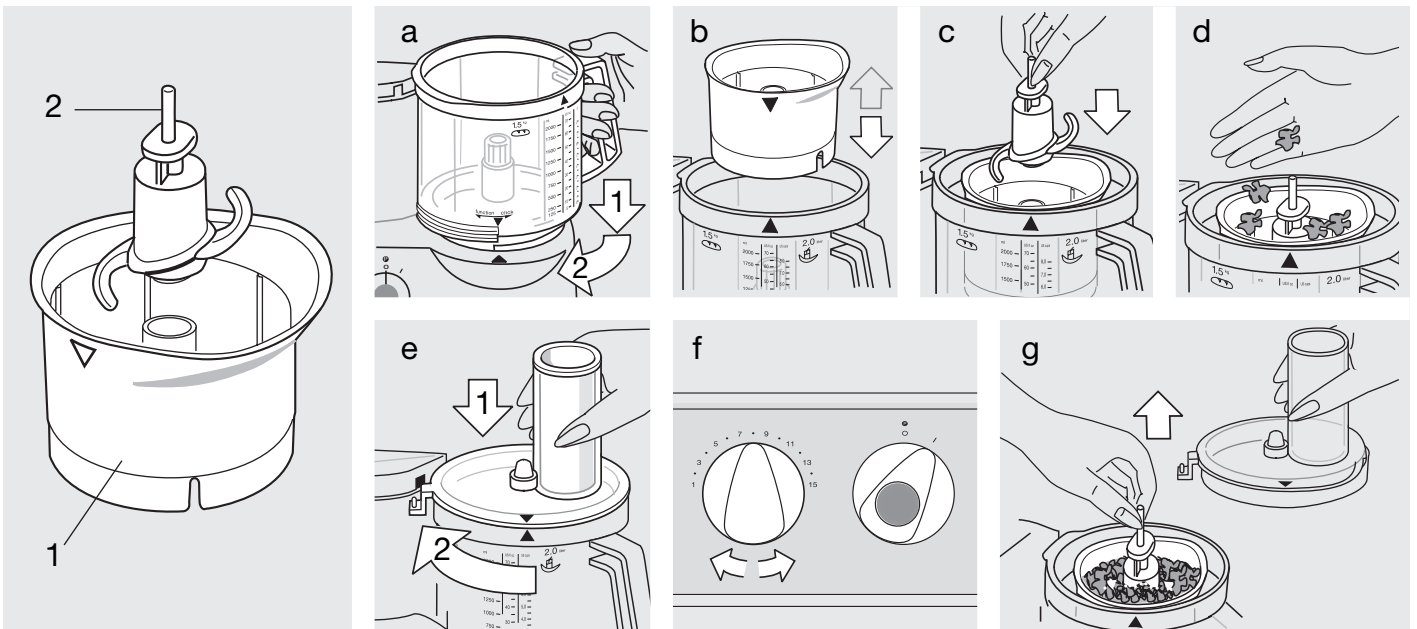
Subject to change without notice.

## Special accessories

Braun Citrus press PJ 600 Type 3200, Speed: 1 - 3



Braun Chopper attachment CH 600 Type 3200



### Caution

- The blade is very sharp! Take hold of the blade by the knob only. After using the blade, always first remove it from the chopper bowl before taking out the processed food.
- Keep out of reach of children.
- This appliance is suitable for household use and for processing small quantities only.

### Processing examples

(recommended quantity:  
max. 200 ml/200 g)

When processing large pieces of food, first use the pulse mode and then continue with the highest speed until you reach the desired degree of fineness. Do not chop extremely hard food such as coffee beans or nutmeg.

Produkt	Recomm. quantity	Preparation	Speed	Switch setting	Time/pulses
Herbs		without stems	15	I	5 - 10 secs
Onions	1	quartered	6	<b>P</b>	5 x
Cheese (hard)	50 g	in pieces	15	I	45 secs
Nuts	50 g	whole	15	I	30 secs
Salad dressing		chop herbs beforehand	7	I	5 - 10 secs
Mayonnaise	max. 1 egg	mix egg, seasoning, mustard, vinegar, add oil slowly while motor is running	15	I	60 secs
Baby food (vegetables/fruits)		raw or cooked, no hot food	15	I	20 - 30 secs

### Recipe example

#### Dried Fruit in Vanilla-Honey

(as a pancake stuffing or spread)

(use the food processor bowl, speed: 15)

Chill 500g creamy honey and chopped dried fruit (250 g prunes, 250 g dried figs) in the fridge. Fill honey and dried fruit into the food processor bowl and chop for 20 seconds, then add 250 ml water and 3 drops vanilla aroma and resume chopping for 3 seconds.

### Cleaning

Be careful when cleaning the blade. Take hold of it by the knob only. Please note that the chopper bowl is not dishwasher-proof. Clean it manually with warm water.




## 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)

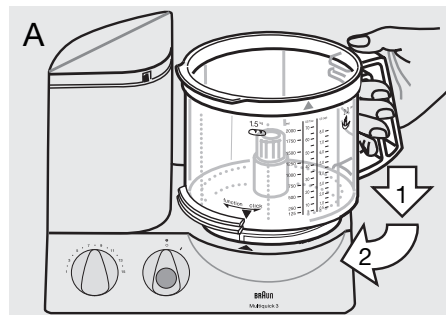
### Doppia sicurezza

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).

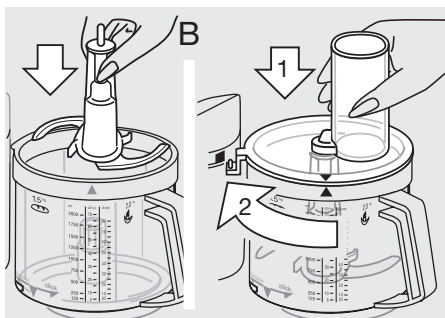
2. Girate quindi il recipiente verso la direzione «function» fino a raggiungere il punto in cui si blocca.



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. 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

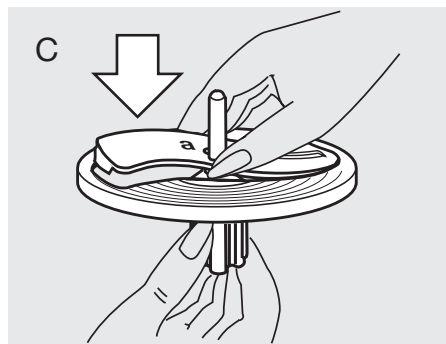
### Esempi di lavorazione

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	interi	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.

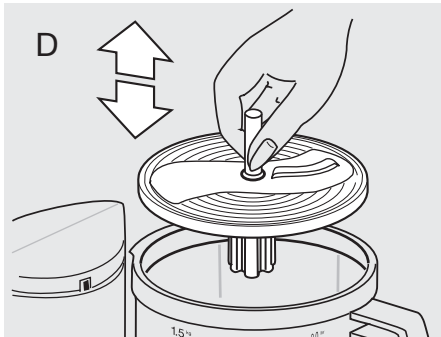
## 5. Utilizzo delle lame per affettare, sminuzzare, grattugiare

- 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.



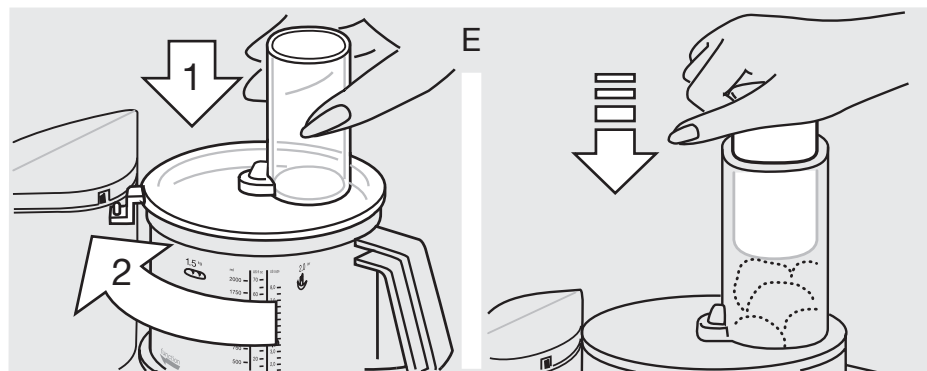
- Inserite il supporto con la lama sul perno motore del recipiente universale (D).
- Inserite il coperchio ⑦ e chiudetelo. Selezionate la velocità e riempite il tubo di alimentazione con gli ingre-

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.

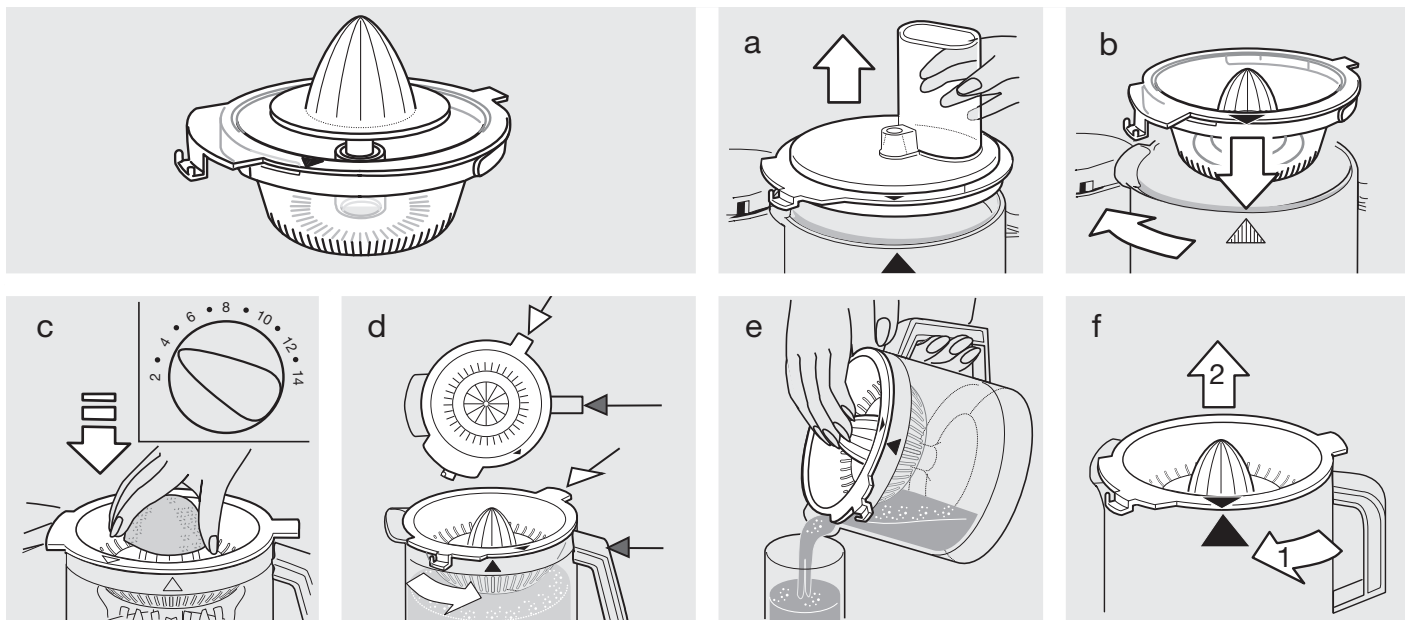


Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

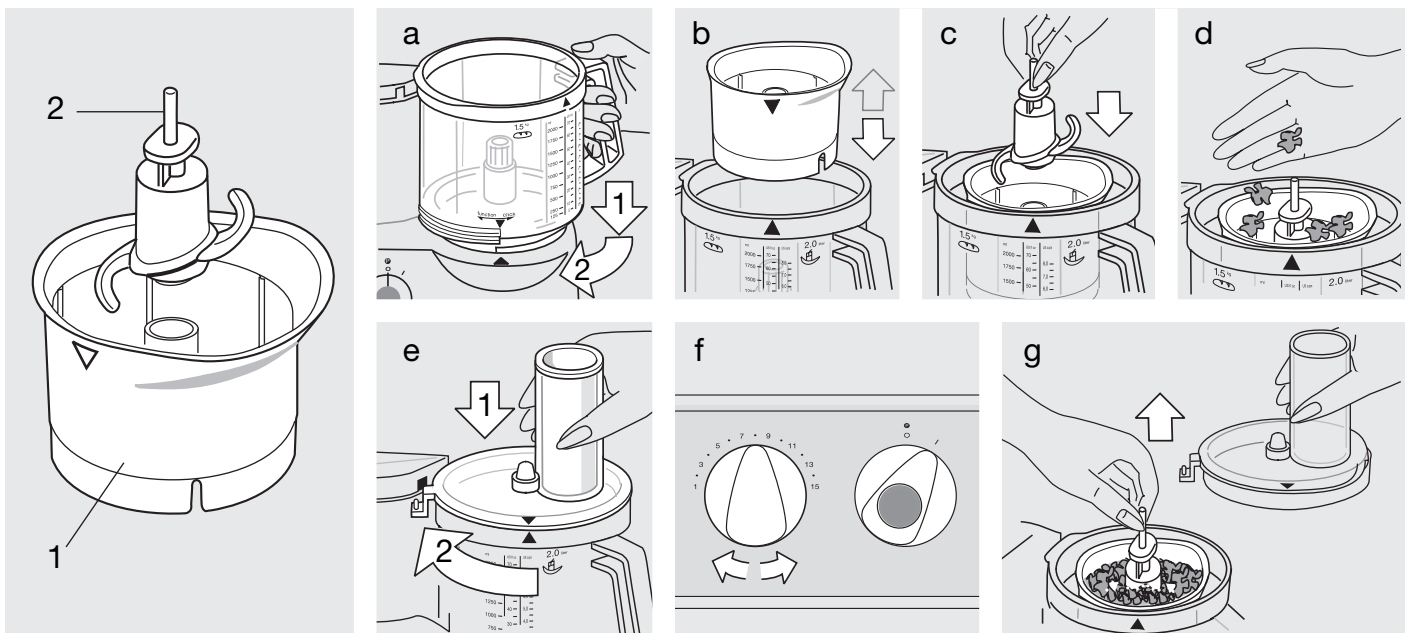
Salvo cambiamenti.

## Accessori speciale

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



Braun Accessorio tritattutto 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	<b>P</b>	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.