

BRAUN

Multiquick 7

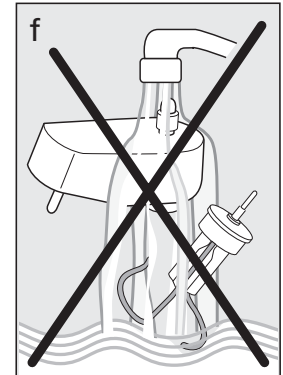
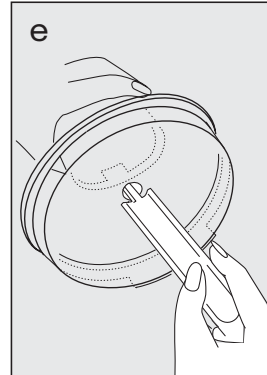
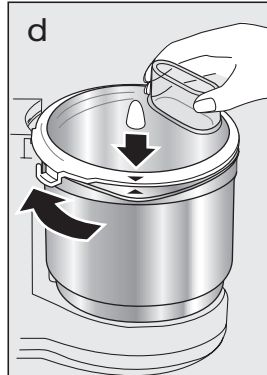
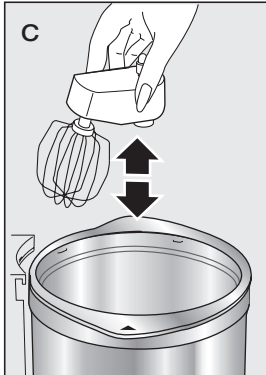
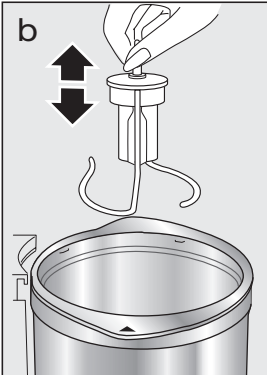
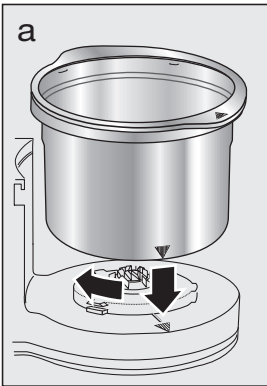
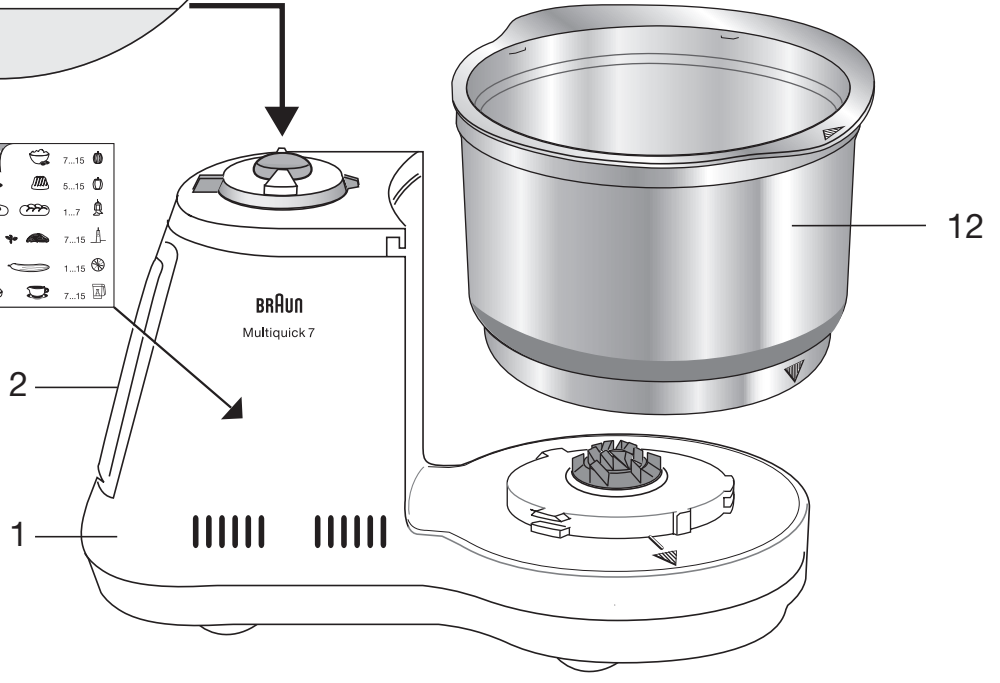
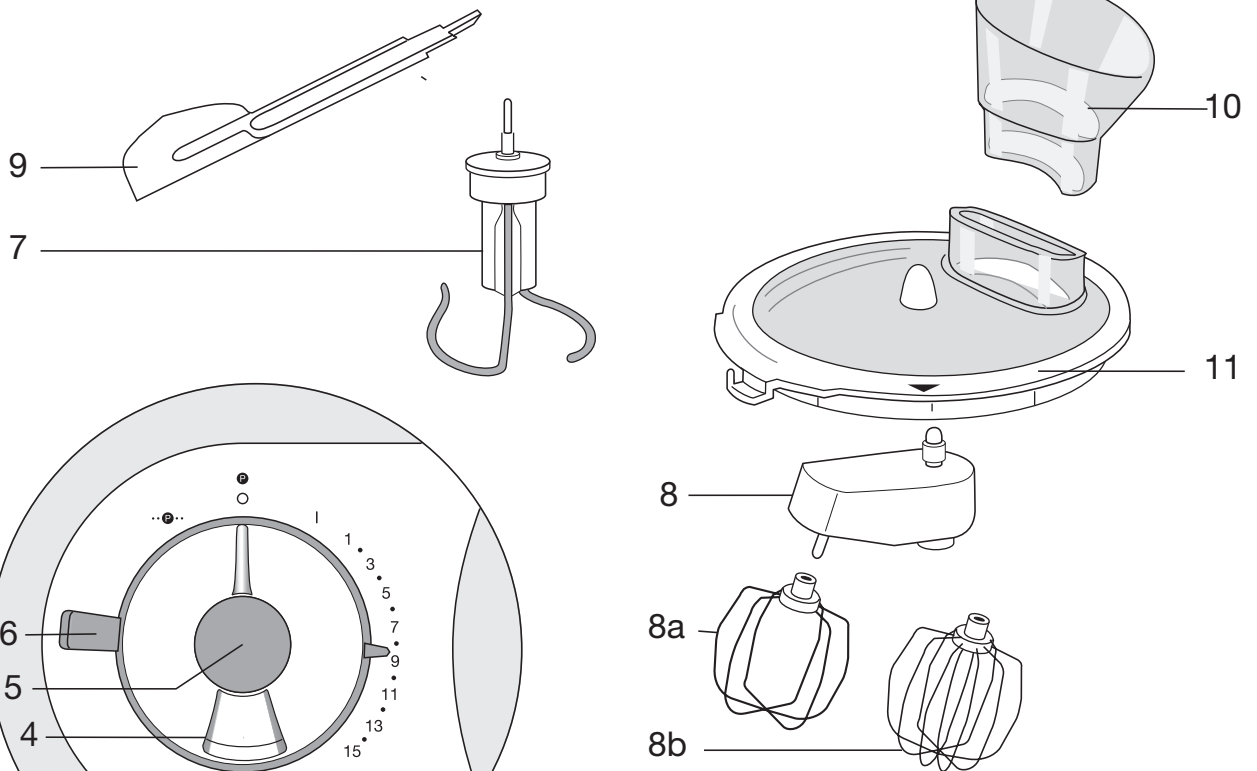
K 3000

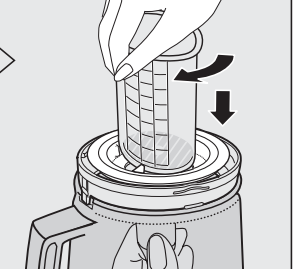
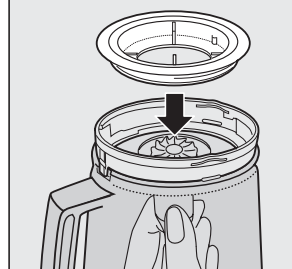
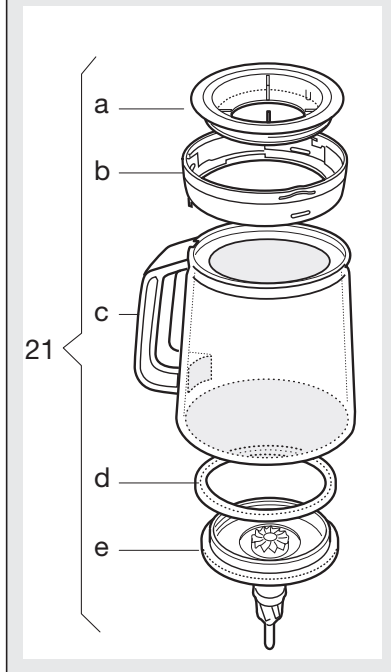
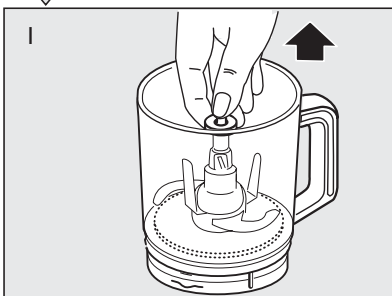
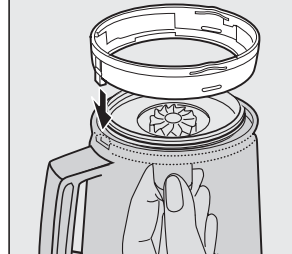
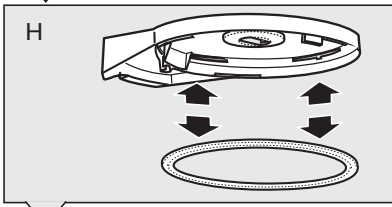
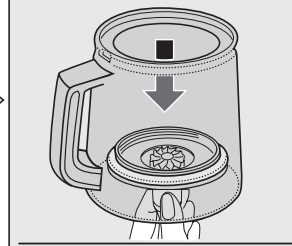
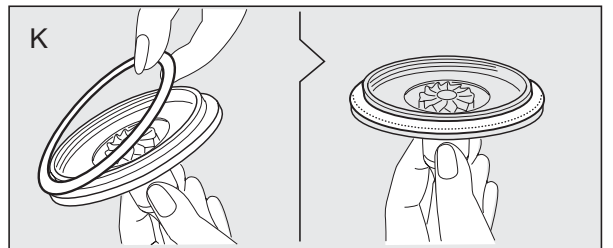
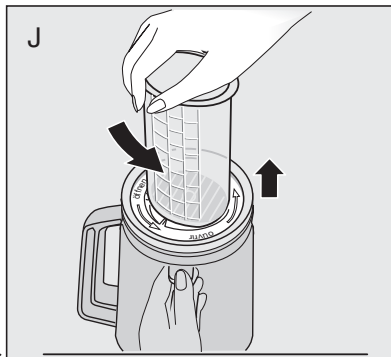
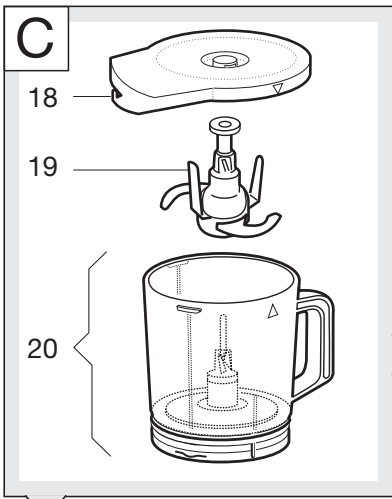
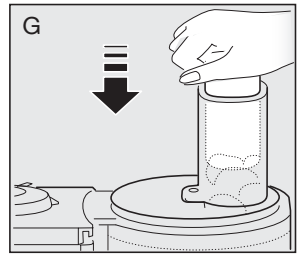
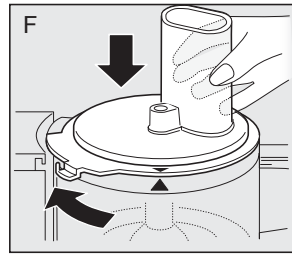
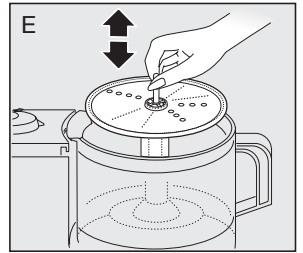
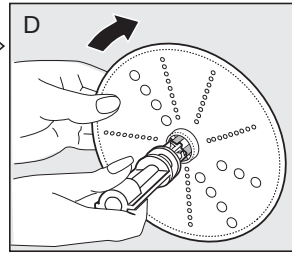
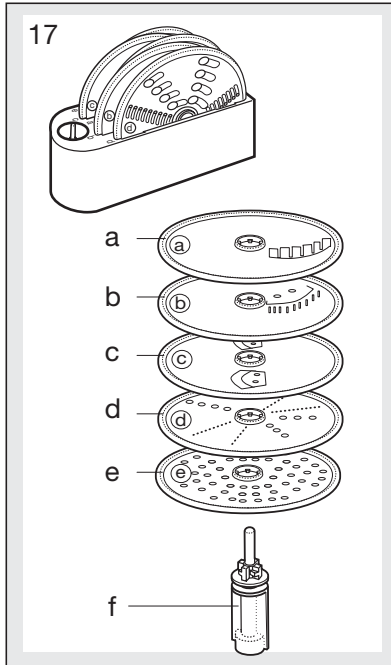
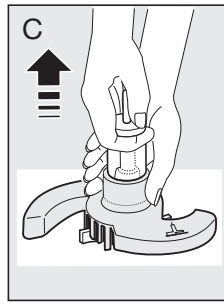
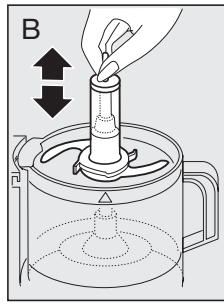
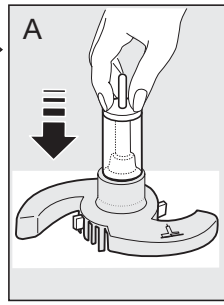
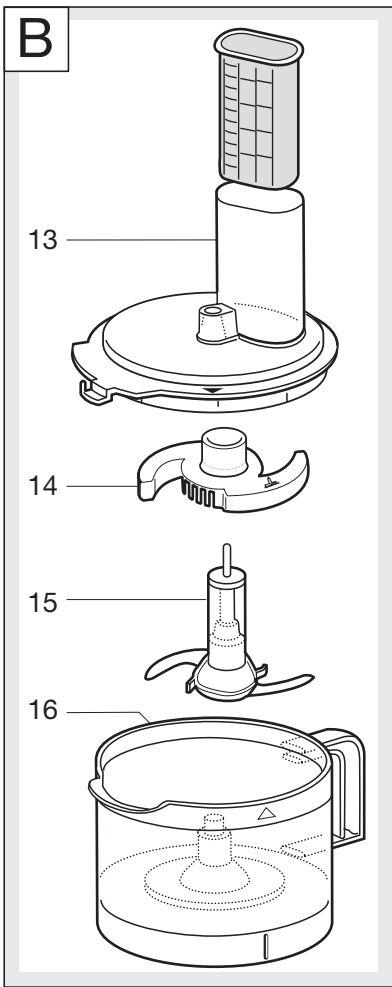


Type 3210

www.braun.com

A






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

The Braun K 3000 is a kitchen machine system which fulfils highest demands for kneading, mixing, stirring, whipping, chopping, slicing, shredding and grating, simply and quickly.

Read all instructions carefully before using this product.

Important

-  The blades ⑮ and ⑲ are very sharp!
Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blade from the bowl before removing the processed food.
- 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 part 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 from the mains before storing.

A Basic unit (see page 4)

- ① Motor block
- ② Cord store
- ③ Control lamp for safety fuse
- ④ Motor switch (constant operation/ on: «I», off: «O», automatic pulse: «●●P●●»)
- ⑤ Press button for manual pulse
- ⑥ Electronic speed regulator (variable 1 – 15, also with pulse mode)
- ⑦ Kneading attachment
- ⑧ Drive arm
- ⑧a Mixing attachment
- ⑧b Whisk attachment
- ⑨ Spatula
- ⑩ Filling tube
- ⑪ Lid
- ⑫ Dough bowl (stainless steel)

Safety fuse







The control lamp ③ flashes to indicate that the motor is overloaded and will soon switch off. As soon as the safety fuse has switched off the motor, the control lamp ③ is constantly lit up. Turn the appliance off with the motor switch ④ (switch position «O»). Wait approximately 15 minutes to allow the motor to cool off. Then

switch the appliance on again using the motor switch ④ (position «I/on»). If the control lamp ③ should light up again and the motor does not start, repeat the cooling procedure as described above.

Important: If the motor has automatically switched itself off because of an overload, the appliance can only be switched back on with the motor switch ④ if it had been switched off (position «O») with this switch before.

Speed regulator

It is recommended to select the speed first with the variable, electronic speed regulator ⑥ and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

Attachment	Recommended speed range*
<u>Dough bowl</u>	
 Whisk attachment	7 ... 15
 Mixing attachment	5 ... 15
 Kneading attachment	1 ... 7
<u>Food processor bowl</u>	
 Blade	7 ... 15
 (a) - (e) Discs	1 ... 15
<u>Liquidiser goblet</u>	
	7 ... 15

* see sticker for housing

Pulse mode

The pulse mode is useful for the following applications:

- Carefully adding flour to doughs so as not to affect their creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.
- Chopping delicate and soft food, e.g. eggs, onions.

Turn the motor switch ④ to the «●●P●●» position in order to start the automatic pulse mode. This causes short bursts of operation of identical length at the chosen speed. The function «●●P●●» is switched off by switching the appliance off (motor switch ④ at «O»).

The manual pulse mode «P» is operated by pressing the button ⑤ when the appliance is switched off (motor switch on «O»). Using the manual pulse mode, you can vary the length of the pulses. The appliance operates at the chosen speed as long as the button ⑤ is pressed down. When the button is released, the motor will stop.

Caution: max. 15 pulses per minute

Attaching and removing the dough bowl and the lid

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning»). For safety reasons, always carry or lift the appliance with both hands.

- Place the bowl ⑫ onto the motor block ① so that the markings on the bowl match those on the motor block. Turn the bowl clockwise until it clicks.

- Push the attachment needed as far as possible onto the drive shaft in the bowl.

- Place the lid ⑪ on the bowl so that the arrow on the lid matches the arrow on the bowl ⑫. Then turn the lid clockwise until the nozzle (lug) on the lid enters the safety lock on the motor block and audibly snaps into place. To remove, turn the lid anti-clockwise.

The filling tube ⑩ has to be inserted into the lid's opening so that the higher rim is facing the inside. It allows more convenient adding of ingredients while processing.

Double safety lock: The motor can only be started if both the bowl ⑫ and the lid ⑪ are locked into place. The lid can only be removed from the bowl, if the motor is switched off.

When the appliance is switched off, turn the lid ⑪ anti-clockwise and lift it off. Take out the attachment. Turn the bowl ⑫ anti-clockwise to lift it off.

Cleaning

Always switch off the motor first and then unplug the appliance before cleaning. Clean the motor block ① with a damp cloth only.

Some types of food (e.g., carrots) can lead to discolouration; wipe off first with cooking oil before washing.

The kneading attachment ⑦ and the drive arm ⑧ should only be cleaned manually. Do not immerse in water. All other parts can be washed in the dishwasher at a maximum temperature of 65 °C.

Parts which are difficult to reach, e.g., the indentation on the inside of the lid ⑪ should be well cleaned with the spatula ⑨ (e) and a brush if necessary.

Do not use sharp objects for cleaning.

Care and cleaning instructions for the stainless steel dough bowl

- Rinse in hot soapy water before first use.
- Rinse in hot soapy water as soon as possible after use, especially after processing very salty food.
- Stubborn food residues should be soaked and removed with a sponge (do not use a scouring pad) or brush.
- When cleaning in a dishwasher, remove the stainless steel bowl from the dishwasher as soon as the cleaning program is finished in order to prevent stains from remaining water drops. Be careful to avoid an overdose of cleaner and decalcifier.
- Carefully dry the bowl before storing it away.

Kneading

The kneading attachment ⑦ is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries. It is not suitable for making cake dough. For cake dough, use the mixing attachment ⑧a.

Place all ingredients into the dough bowl ⑫ after the kneading attachment has been assembled.

Yeast dough (bread, cake)

Up to 1.5 kg flour plus ingredients:
Speed 1-7 3 to 5 minutes

First, place the flour and then all other ingredients – except milk – into the dough bowl, including raisins, candied peel and almonds.

Put on the lid and choose speed 1 to 7. Then set the motor switch on constant operation (position «I»). Add liquids through the filling tube ⑩ while the motor is running.

Maximum quantity 2 kg flour):
(Processing of 1.5 – 2 kg flour)
Speed 2–3

First make a basic dough by placing all of the liquid and 1/3 of the flour with the yeast into the dough bowl and then kneading at speed 7 for approx. 1 min.
Leave the basic dough for approx. 15 mins.
Add the rest of the flour and knead at speed 2–3 for approx. 5 minutes. Then remove the dough from the bowl and allow to rise according to the recipe.

Pasta dough

Flour quantity: min. 250 g
max. 1 kg
Speed 1–7 approx. 3.5 minutes

Place the flour and other ingredients into the dough bowl – except water. Pour the required amount of water through the filling tube ⑩. Do not add any water after the dough has formed into a ball as the water will not be evenly absorbed.

Kneading pastries

Flour quantity: min. 250 g
max. 750 g
Speed 5–7 approx. 2.5 minutes

Place the flour into the dough bowl and then add all the other ingredients. For good results, do not use warm, soft butter. The pastry is ready when it has formed into a ball and has been kneaded for a short time after that. The processing time (approx. 2.5 mins) depends on the dough quantity. The pastry will become too soft if it is kneaded for too long.

Mixing, stirring, whipping

Use the mixing attachment ⑨a for mixing cake mixtures, butter cream and mashed potatoes etc. Add ingredients into the bowl only after having inserted the mixing attachment.
Maximum quantity: 1 kg flour (or less if recipes included many other ingredients).

Speed: 5–15

Push the mixing attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the dough bowl (D). Then lock the lid onto the dough bowl (D).

Processing instructions:
The butter should neither be too hard nor too soft. When making mashed potatoes, use very hot ingredients and warm the dough bowl beforehand with hot water. Slowly mash the peeled, boiled potatoes (speed 5–7, approx. 1 min). Then pour in the hot milk through the filling tube ⑩ and beat quickly (speed 11–14).

Use the whisk attachment ⑨b for whipping or cream or egg-whites or for making sponges. Add ingredients into the bowl only after having inserted the whisk.

Do not use the whisk attachment for cake mixtures!

Maximum quantity:	Speed
Cream – 700 ml	9–11
Egg-whites – 8 (approx. 240 ml)	15
Sponge – from 7 eggs	15

Push the whisk attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the dough bowl (C). Then place the lid onto the dough bowl (D).

B Food processor bowl (transparent receptacle) (see page 5)

Use the food processor bowl for mixing, chopping, cutting with the universal blade ⑮ or, when using the discs ⑰ for slicing, shredding, grating.

- ⑬ Lid with filling tube and pusher
- ⑭ Protective cover
- ⑮ Universal blade
- ⑯ Food processor bowl
- ⑰ Discs
 - Ⓐ French fries disc
 - Ⓑ Julienne disc
 - Ⓒ Reversible slicing disc
 - Ⓓ Reversible shredding disc
 - Ⓔ Grating disc
 - Ⓕ Disc carrier

(N.B.: All attachments for use with the food processor bowl with the grey drive shaft are grey.)

Maximum capacity: 2 l liquid (for milk-shakes 1.5 l).

Small quantities should preferably be processed in the liquidiser goblet ⑳ with blade ⑲.

Universal blade ⑮

Caution! The universal blade is very sharp.

The universal blade can be used for mixing, chopping, cutting, but also for kneading dough (e.g., yeast dough, max. 1 kg flour plus ingredients, speed 2–7, approx. 3 mins).

Protective cover ⑭

Before use, remove the plastic cover by standing the universal blade with the cover on the table and pressing the knob downwards until the protective cover loosens (A). The universal blade can only be placed into the food processor bowl ⑯ without its cover (B).

After use, replace the cover by standing the universal blade on the table. The symbol on the cover must be over the higher part of the universal blade.

Slip the protective cover over the knob and hold the cover with one hand. Pull the knob hard with the other hand until the universal blade engages with the cover (C).

Caution! The universal blade is very sharp – only take hold of it by the plastic knob.

Place all ingredients into the food processor bowl after attaching the universal blade. Liquid ingredients may be added through the filling tube while the motor is running. After use, always remove the universal blade before removing the processed food.

Blending soups, milk-shakes etc.

Speed: 7–15, appr. 30 seconds

At maximum capacity of 2 l use speed 8 (to avoid risk of frothing over). Shakes (maximum 1.5 l): cut fruits, fill in and pre-mix at speed 15, then add liquid at speed 7 and mix (please note that milk easily frothes over when mixed; use lower quantity accordingly).

Cutting, chopping

Speed 1–15 (see processing table on page 13)

Discs ⑰

Place the disc needed onto the disc carrier ⑰ and turn the disc anti-clockwise in the direction of the arrow (D) until it engages. Remove by turning clockwise.
Push the disc carrier with the disc onto the drive shaft in the food processor bowl as far as possible (E). Then place the lid onto the food processor bowl and lock it (F).

When using discs, always turn the motor switch to constant operation (position «I»).

When processing juicy or soft ingredients, you will obtain better results at a lower speed. Hard foods should be processed at a higher speed.

When adding ingredients through the filling tube (G), always use the pusher. Never reach into the filling tube when the motor is running.

Discs ⑰a, ⑰b, ⑰c:

For the most even results, push the food to be processed into the filling tube when the appliance is switched off.

Discs ⑰d, ⑰e:

Food can be pushed into the filling tube while the motor is running.

French fries disc ⑰a

Speed 1–7

Caution! This disc is very sharp.

The writing must be facing the user. For best results, fill 4–5 raw potatoes into the filling tube at once.

Processing examples: raw potatoes, celery.

Julienne disc ⑰b

Speed 1–7

Caution! This disc is very sharp.

The writing must be facing the user. This disc cuts vegetables into strips. If you push the vegetables into the filling tube vertically, the strips will be shorter. If you push them in at a slant or horizontally, the strips will be longer.

Processing examples: cucumbers, carrots, beetroot, radishes, celery, kohlrabi, raw potatoes.

Reversible slicing disc ⑰c

Speed 1–7

Caution! This disc is very sharp.

It can be used from both sides (coarse/fine).

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, leeks, salami, bananas, tomatoes, mushrooms, radishes, lettuce (rolled up tightly), celery.

Processing examples (fine): cucumbers, cab-bage, raw potatoes, carrots, onions, salami, radishes.

Reversible shredding disc ⑰d

Speed 1–15

This disc can be used from both sides (coarse/fine). Soft foods (e.g., cucumbers) should be processed at speed 1–7, hard foods can be shredded at a speed up to 15.

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, beetroot, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

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

Grating disc ⑥ Speed 7–15

The writing must be facing the user.

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

C Liquidiser goblet (see page 5)

Use the liquidiser goblet ⑳ for mixing, chopping and cutting small quantities.

- ⑱ Lid
- ⑲ Blade
- ⑳ Liquidiser goblet
 - Ⓐ Screw fastening
 - Ⓑ Plastic ring
 - Ⓒ Chopper/mixer bowl
 - Ⓓ Seal
 - Ⓔ Drive shaft with bottom

Maximum capacity: 1l liquid
(for milk-shakes 750 ml).

Larger quantities should preferably be processed in the food processor bowl ⑮ with the universal blade ⑮.

Important: The maximum processing time in the liquidiser goblet is 1 minute. (Liquids may be processed longer.)

Caution! The blade ⑲ is very sharp – only take hold of it by the plastic knob.

Place all ingredients into the liquidiser goblet after having inserted the blade (see processing table on page 13). Liquids can only be added through the hole in the lid if the motor is running. After use, always remove the blade from the goblet before removing the processed food.

Blending of soups, milk-shakes, baby food etc.

Speed 1–15, approx. 1 min
Cut the fruits for milk-shakes into smaller pieces and process it before adding liquid.
Maximum capacity: 750 ml liquid, otherwise it could froth over.

Hot foods can also be blended in this heat-resistant goblet. Baby food remains warmer if the liquidiser goblet is warmed with hot water beforehand.

Chopping Speed 1–15, auto.pulse

Processing examples: Parsley, garlic, onions or nuts can be chopped, as well as hard bread rolls for bread-crumbling and meat.
Do not chop: chocolate, parmigiano cheese, ice, hard spices or coffee.

Disassembling and assembling the liquidiser

Lid ⑱
For cleaning, remove the seal from the inside of the lid. Please replace the dry seal so that the plastic clips in the lid fit into the groove of the seal (H).

Blade ⑲
Caution! The blade is very sharp.
Remove the blade from the goblet by taking hold of the knob and, while pressing down with your thumb, pulling it off the drive shaft (I).

To insert the blade into the goblet, press it onto the drive shaft until it clicks.

Liquidiser goblet ⑳
Remove the blade as described above.
To disassemble the goblet (J), first turn it upside down, reach into it with one hand and hold the plastic base of the drive shaft.

Then, using the pusher, unscrew the fastening of the bottom by turning anti-clockwise. Take off the screw fastening (a), the plastic ring (b) and the goblet (c) one after the other, so that finally, you only hold the drive shaft (e) with bottom and seal (d) in your hand.

To re-assemble, please proceed in the reverse order (K):
Place the seal onto the lower side of the drive shaft bottom.
Turn the goblet upside down and place the opening in the goblet bottom over the seal on the drive shaft bottom. Please, be careful not to dislocate the seal.
Place the plastic ring (b) onto the goblet bottom so that the projection on the plastic ring engages with the groove in the bottom of the goblet (next to handle).
Fasten all of these parts by turning the screw fastening (a) clockwise by means of the pusher.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Guarantee
We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.
This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance.
The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Processing examples for the food processor bowl **B** with blade **15**

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required. The number of pulses refers to automatic pulse.

Product	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Onions	750 g	quartered	15	••P••	15 x
Carrots	1000 g	in pieces	15		20 secs
Hard bread rolls (for bread-crumbs)	6	quartered	15		45–60 secs
Eggs, hard-boiled	10	whole	7–9	••P••	10–12 x
Apples	750 g	quartered	7–9		10–15 secs
Meat (lean)	750 g	3 cm cubes	15		45 secs
Parsley drained	200 g (4 bunches)	remove stalks	15		30 secs
Nuts, almonds	1000 g	whole	15		45–60 secs
Cheese (hard, medium)	500 g	3 cm cubes	15		60 secs
Cheese (soft)	500 g	3 cm cubes	15		30 secs
Chocolate	400 g	in pieces	15		30–45 secs
Mixed drinks	1.5 litre	chop fruits before adding liquids (pre-mix) (mix)	15 8 8		60 secs
Mayonnaise (whole eggs, oil, vinegar, seasoning, mustard)	1.5 litre	room temperature, add oil slowly	15		75–90 secs

Recipe example:

Dried Fruit in Vanilla-Honey (as a pancake stuffing or spread)

(use the food processor bowl, speed: 15)

Chill 1 kg creamy honey and chopped dried fruit (500 g prunes, 500 g dried figs) in the fridge. Fill honey and dried fruit into the food processor bowl and chop for 15 seconds, then add 400 ml water and 3 drops vanilla aroma and resume chopping for 3 seconds.

Processing examples for the liquidiser goblet **C**

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required. The number of pulses refers to automatic pulse..

Product	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Blending					
Baby food	1 litre (from 150 g + liquid)	pre-heat goblet	9–15		15–25 secs
Mayonnaise	1 litre	blend whole egg, seasoning, mustard, vinegar. Pour in oil through hole in lid.	15	••P••	3–4 x
			15		60–90 secs
Tartar	1 litre	blend whole egg, seasoning, mustard, vinegar. Pour in oil through hole in lid. Add quartered egg and cucumber.	15	••P••	3–4 x
			15		60–90 secs
			9	••P••	4–6 x
Mixed drinks	750 ml	cut up fruit. Add all milk and process it.	15	••P••	4–6 x
			15		15 secs
Chopping					
Parsley dry	50 g (1 bunch)	remove stalks	15		10–15 secs
Onions	100 g (1 1/2 onions)	quartered	15	••P••	10–12 x
Nuts, almonds	200 g (from 50 g)	whole	7–9		30 secs
Hard bread rolls (for bread-crumbs)	2	quartered	15		30 secs
Meat (lean)	200 g	cut in cubes	15		20–30 secs

I nostri prodotti sono studiati per rispondere ai più elevati parametri di qualità, funzionalità e design.

Ci auguriamo che il Vostro nuovo prodotto Braun risponda completamente alle Vostre aspettative.

Braun K 3000 è una macchina da cucina che rispetta la necessità di impastare, mescolare, miscelare, sbattere, frullare, tritare, affettare, sminuzzare e grattugiare semplicemente e velocemente.

Leggete attentamente tutte le istruzioni prima di usare il prodotto. Conservate le istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchio.

Importanti misure di sicurezza

- Le lame dei blocchi coltelli (15) / (19) sono molto affilate!
Maneggiate i coltelli solo prendendoli dall'impugnatura. Dopo l'uso, togliete sempre i coltelli dai recipienti prima di rimuovere il cibo lavorato.
- Assicuratevi che la tensione del Vostro impianto elettrico corrisponda a quella riportata sul prodotto. Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
- 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 costruito solo per uso domestico e per lavorare le quantità riportate.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in lavorazione.
- 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.
- Disconnettere il prodotto dalla rete elettrica prima di riporlo.

A Unità base (vedi pag. 4)

- Blocco motore
- Alloggiamento cavo
- Spia di controllo
- Manopola (funzionamento costante/accesso: «|», spento: «O», auto-intermittenza: «•••P•••»)
- Tasto per intermittenza manuale
- Regolatore elettronico di velocità (1-15) e di funzionamento intermittente
- Gancio per impastare
- Perno
- Accessorio per miscelare
- Frustra per montare e sbattere
- Spatola
- Convogliatore di pietanze
- Coperchio
- Ciotola per impastare in acciai

Dispositivo di sicurezza

La spia di controllo (3) lampeggiante indica che il motore è sovraccarico e si spegnerà presto. Finché il dispositivo di sicurezza non avrà spento il motore la spia (3) sarà accesa. Spegnerlo il prodotto usando la manopola (4) (posizione «O»). Aspettare circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi. Accendere nuovamente il prodotto utilizzando la manopola (4) (posizione «I/on»). Se la spia luminosa (3) si accende nuovamente e il motore non si avvia, ripetere la procedura di raffreddamento sopra descritta.

Importante: Se il motore si è spento automaticamente per sovraccarico, riportare sempre la manopola (4) sulla posizione «O». Se questa operazione non venisse effettuata l'apparecchio non può essere nuovamente acceso anche dopo il raffreddamento.

Regolatore di velocità

Si raccomanda di selezionare la velocità elettronica (6) prima di accendere l'apparecchio, in modo tale da avere già dall'inizio la velocità desiderata.

Accessorio	Velocità raccomandata*
<u>Ciotola per impastare</u>	
Sbattitore	7 ... 15
Miscelatore	5 ... 15
Impastatrice	1 ... 7
<u>Recipiente universale</u>	
Blocco coltelli	7 ... 15
Dischi	1 ... 15
<u>Vaso frullatore e tritatutto</u>	
Vaso frullatore	7 ... 15

*vedere l'etichetta sull'apparecchio

Intermittenza

Questo tipo di funzione si utilizza per:

- Aggiungere farina all'impasto senza intaccare la cremosità.
- Aggiungere uova sbattute o crema a cibi più solidi.
- Tritare cibi delicati e morbidi, come uova, cipolle.

Girare la manopola (4) sulla posizione «•••P•••» per far funzionare automaticamente la funzione intermittenza. Questo provoca piccoli impulsi identici alla velocità prescelta. La funzione si disinserisce girando la manopola (4) in posizione «O».

L'intermittenza manuale «P» si attiva premendo il tasto (5) quando l'apparecchio è spento. Con l'intermittenza manuale si può variare l'intensità dell'impulso. L'apparecchio lavora alla velocità prescelta finché si mantiene premuto il tasto (5). Rilasciando il tasto il motore si fermerà.

Attenzione: 15 impulsi per minuto massimo.

Montaggio e smontaggio della ciotola e del coperchio

Pulite tutte le parti prima di utilizzarle per la prima volta (vedere paragrafo «Pulizia»). Per ragioni di sicurezza, utilizzare entrambe le mani per maneggiare l'apparecchio.

- Mettere la ciotola (12) sul blocco motore (1) facendo corrispondere i segni di riferimento sulla ciotola e sul blocco motore. Girare la ciotola finché si fissa.
- /c Spingere l'accessorio desiderato.
- Posizionare il coperchio (11) sulla ciotola finché la freccia sul coperchio corrisponde alla freccia sulla ciotola (12). Girare in senso orario il coperchio fino a quando la sporgenza sul coperchio si allinea con la chiusura di sicurezza sul blocco motore e si blocca con uno scatto. Per rimuoverlo, ruotare il coperchio in senso antiorario.

Il convogliatore di pietanze (10) deve essere inserito sul coperchio in modo che il bordo alto sia rivolto verso l'interno. Questo permette di aggiungere in maniera ottimale gli ingredienti durante la fase di lavorazione.

Doppia chiusura di sicurezza: il motore funziona se la ciotola (12) e il coperchio (11) sono ben posizionati. Il coperchio può essere rimosso solo se il motore è spento.

Quando l'apparecchio è spento, girare il coperchio (11) in senso antiorario e toglierlo. Levare l'accessorio. Girare la ciotola (12) in senso antiorario e toglierla.

Pulizia

Spegnerlo sempre l'apparecchio e discollegarlo dalla rete prima di effettuare la pulizia. Pulire il blocco motore (1) soltanto con un panno umido.

Alcuni tipi di cibi (es. carote) potrebbero tingere le parti in plastica dell'apparecchio; prima di lavarle passarvi un panno imbevuto d'olio di semi.

Gli accessori (7) e (8) possono essere lavati solo manualmente. Non immergerlo nell'acqua. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie ad una temperatura di 65°C max. Le parti difficili da raggiungere (es. la guida dei perni nel coperchio (11)) devono essere puliti con la spatola (9) (e) ed eventualmente uno spazzolino.

Non usare per la pulizia oggetti affilati.

Precauzioni per la ciotola di metallo

- Sciacquare con sapone diluito in acqua prima del primo utilizzo.
- Sciacquare in acqua calda con sapone diluito appena possibile dopo l'uso, specialmente dopo aver preparato cibi salati.
- Residui di cibo particolarmente difficili devono essere rimossi con una spugna o con uno spazzolino.
- Se si lava in lavastoviglie, rimuovere la ciotola metallica appena possibile, al fine di prevenire il risparmio delle gocce d'acqua. Non utilizzare molto detersivo o brillantante.
- Asciugare bene la ciotola prima di riporla.

Impastare

L'accessorio per impastare ⑦ è indicato per preparare pasta, pasta lievitata e pasta frolla. Non è indicato per paste cremose. Per le paste cremose usare l'accessorio ⑧. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola ⑫ dopo che l'accessorio per impastare è stato montato.

Pasta per pane o dolci

Lavorate fino a 1,5 kg. di farina più altri ingredienti:

Velocità 1-7 da 3 a 5 min. circa

Anzitutto mettere la farina e poi gli altri ingredienti, eccetto il latte, nella ciotola per impastare, includendo uvetta, canditi e mandorle. Mettere il coperchio e scegliere la velocità fra 1 e 7. Posizionare la manopola su «I». Aggiungere i liquidi attraverso il convogliatore di pietanze ⑩ mentre il motore è in funzione.

Quantità massima di farina 2 kg.
(lavorazione di 1,5-2 kg. di farina)
Velocità 2-3

Anzitutto fare un impasto base mettendo tutti i liquidi e 1/3 di farina con il lievito nella ciotola per impastare e poi lavorare a velocità 7 per 1 min. circa. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa 15 min. Aggiungere il resto della farina e lavorare a velocità 2-3 per circa 5 min. Rimuovere poi l'impasto dalla ciotola e farlo lievitare come indicato nella ricetta.

Pasta all'uovo

Farina quantità: min. 250 gr.
max. 1 kg.
Velocità 1-7 per 3,5 min. circa

Mettere la farina e gli altri ingredienti nella ciotola per impastare, esclusa l'acqua. Inserire la quantità d'acqua richiesta attraverso il convogliatore di pietanze ⑩. Non aggiungere altri ingredienti dopo che l'impasto ha assunto la forma di una palla, dato che questi non verranno assorbiti.

Pasta frolla

Farina quantità: min. 250 gr.
max. 750 gr.
Velocità 5-7 per 2,5 min. circa

Mettere la farina nella ciotola impastatrice e aggiungere gli altri ingredienti. Per ottenere risultati migliori, non usate burro caldo o morbido. La pasta è pronta quando diventa una palla. Sarebbe tuttavia meglio lavorarla per alcuni istanti. Il tempo di lavorazione (2,5 min. circa) dipende dalla quantità. La pasta risulterà troppo morbida se viene impastata troppo.

Mescolare, miscelare, sbattere

Usare l'accessorio per mescolare ⑧ per torte cremose, pan di Spagna, creme e purè di patate. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola solo dopo aver inserito l'accessorio miscelatore.
Farina quantità max.: 1 kg. (o meno se la ricetta include altri ingredienti).

Velocità 5-15

Spingere l'accessorio nel perno per frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola

per impastare (C), bloccare quindi il coperchio sulla ciotola per impastare (D).

Istruzioni per la lavorazione:

Il burro non deve essere nè troppo duro nè troppo molle. Quando preparate purè di patate, usate ingredienti molto caldi e scaldate precedentemente la ciotola con acqua calda. Mescolare lentamente le patate sbucciate e bollite (velocità 5-7 per 1 min. circa). Poi versare il latte caldo tramite il convogliatore di pietanze ⑩ e frullate velocemente (velocità 11-14).

Usare la frusta per montare ⑨ per montare la panna o le chiare d'uovo o per le spume leggere. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola dopo aver inserito la frusta per montare e sbattere.

Non usare la frusta per impasti per torte.

<u>Quantità max.</u>	<u>Velocità</u>
Crema - 700 ml.	9-11
Chiare d'uovo - 8 (240 ml.)	14
Spume - da 7 uova	14

Spingere la frusta nel perno frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (C). Mettere il coperchio sulla ciotola.

B Recipiente universale (trasparente) (vedi pag. 5)

Utilizzate il recipiente universale per miscelare, tritare, tagliare con il blocco coltelli ⑮ o, quando utilizzate il disco ⑰, per affettare, sminuzzare, grattugiare.

- ⑬ Coperchio con tubo di alimentazione e pressino
- ⑭ Coprilama per blocco coltelli
- ⑮ Blocco coltelli
- ⑯ Recipiente universale
- ⑰ Dischi
 - Ⓐ Lama per patate a bastoncino
 - Ⓑ Lama per tagliare a listarelle o alla Julienne
 - Ⓒ Lama doppia per affettare
 - Ⓓ Lama doppia per tritare/sminuzzare
 - Ⓔ Lama per grattugiare
 - Ⓕ Portalame

(N.B.: Tutti gli accessori per il recipiente universale con il perno grigio, sono grigi.)

Capacità massima:
Liquidi 2 l. (per frullati 1,5 l.)

Piccole quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel vaso frullatore e tritatutto ⑳ con lama.

Blocco coltelli ⑮

Attenzione: Il blocco coltelli è molto affilato.

Il blocco coltelli può essere usato per miscelare, tritare, tagliare ma anche per impastare (ad es. pasta lievitata, max 1 kg. di farina più gli altri ingredienti, velocità 1-7, circa 3 min.).

Coprilama per blocco coltelli ⑭

Prima dell'uso rimuovete la copertura in plastica, mettendo il blocco coltelli con il coprilama sul tavolo e premendo l'impugnatura verso il basso fino a quando il coprilama non si stacca (A). Il blocco coltelli può essere inserito nel recipiente universale ⑯ senza la sua protezione (B).

Dopo l'utilizzo, rimettete il coprilama posizionando il blocco coltelli sul tavolo.

Il simbolo del coprilama deve essere sopra la parte alta del blocco coltelli. Fate scivolare il coprilama sopra l'impugnatura e tenete la protezione con una mano. Spingete forte con l'altra mano l'impugnatura fino a quando il blocco coltelli non si inserisce nel suo coperchio (C).

Attenzione! Il blocco coltelli è molto affilato. Prendete l'accessorio coltelli solo dall'impugnatura di plastica.

Mettete tutti gli ingredienti nel recipiente universale dopo aver inserito il blocco coltelli. Gli ingredienti liquidi possono essere aggiunti mentre il motore è in funzione tramite il tubo di alimentazione.

Dopo l'uso rimuovete sempre prima il blocco coltelli prima di togliere il recipiente.

Miscelare minestre, frullati etc.

Velocità: 7-15, circa 30 secondi

Con capacità massima di 2 l. usate la velocità 8 (per evitare i rischi di troppa schiuma). Frullati (max. 1,5 l.): tagliate la frutta ed inseritela, premiscelate alla velocità 15, aggiungete dopo gli ingredienti liquidi, velocità 7 e miscelate (tenete presente che il latte fa facilmente schiuma quando viene miscelato; usate quindi piccole quantità).

Tritare, tagliare

Velocità 1-15

Vedi la tabella di lavorazione, pag. 21.

Dischi ⑰

Montate la lama desiderata sul portalama ① e ruotatela in senso antiorario nella direzione della freccia (D) finché non si blocca. Per sbloccarla, girare in senso orario. Spingete il portalama con la lama sul perno all'interno del recipiente universale fino in fondo (E). Poi inserite il coperchio sul recipiente universale e bloccatelo (F).

Quando usate le lame a disco, utilizzate sempre il funzionamento costante (posizione «I»).

Quando usate ingredienti morbidi o con polpa, otterrete risultati migliori usando velocità basse. Ingredienti duri vanno lavorati a velocità alta.

Quando aggiungete gli ingredienti tramite il tubo di alimentazione (G), utilizzate sempre il pressino. Non infilare mai le mani nel tubo di alimentazione quando il motore è in funzione.

Dischi ⑱, ⑲, ⑳:

Per ottenere migliori risultati, mettete il cibo da lavare nel tubo di alimentazione prima di accendere il blocco motore.

Dischi ⑳, ㉑:

Il cibo può essere inserito nel tubo di alimentazione quando il motore del robot è in funzione.

Lame per patate a bastoncino ㉒

Velocità 1-7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l'utilizzatore.

Per risultati migliori, è consigliabile inserire 4-5 patate crude alla volta.

Esempi di applicazione: patate crude, sedano.

Lama per affettare a listarelle, o alla Julienne [Ⓓ]
Velocità 1 – 7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l'utilizzatore.

Questa lama taglia le verdure a listarelle. Se inserite le verdure nel tubo di alimentazione in verticale, le listarelle risulteranno più corte. Se le inserite ad angolo od orizzontalmente, le listarelle risulteranno più lunghe.

Esempi di applicazione: cetrioli, carote, barbabietole, rapanelli, sedano, rape, patate crude.

Lama doppia per affettare [Ⓒ]
Velocità 1 – 7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

Può essere utilizzata da entrambi i lati (affetta grosso/fine).

Esempi di applicazione (affettare grosso): cetrioli, rape, patate crude, cipolle, porri, salame, banane, pomodori, funghi, rapanelli, lattuga (arrotolata stretta), sedano.

Esempi di applicazione (affettare fine): cetrioli, cavolo, patate crude, carote, cipolle, salame, rapanelli.

Lama doppia per tritare/sminuzzare [Ⓓ]
Velocità 1 – 15

Può essere utilizzata da entrambi i lati (affetta grosso/fine). Ingredienti morbidi (ad es. cetrioli) devono essere lavorati a velocità 1 – 7, ingredienti duri possono essere sminuzzati fino a velocità 15.

Esempi di lavorazione (sminuzzare grosso): cetrioli, rape, barbabietole, carote, patate crude, mele, cavolo.

Esempi di lavorazione (sminuzzare fine): formaggio (morbido, medio duro), cetrioli, carote, patate crude, mele.

Lama per grattugiare [Ⓔ]
Velocità 7 – 15

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l'utilizzatore.

Esempi di lavorazione: patate crude (ad es. per crepes di patate), rafano, parmigiano.

C Vaso frullatore e tritatutto (vedi pag. 5)

Utilizzate il vaso frullatore e tritatutto [Ⓐ] per miscelare, tritare e tagliare piccole quantità.

[Ⓐ] Coperchio

[Ⓑ] Lama

[Ⓒ] Vaso frullatore e tritatutto

^a Vite

^b Base in plastica

^c Vaso

^d Guarnizione

^e Perno con base

Capacità massima: 1 l. liquidi (per frullati 750 ml.).

Grosse quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel recipiente universale [Ⓐ] con il blocco coltelli [Ⓐ].

Importante: Il tempo massimo di lavorazione nel vaso frullatore e tritatutto è di 1 minuto. I liquidi possono essere lavorati più a lungo.

Attenzione! La lama [Ⓐ] è molto affilata. Maneggiatela solo dall'impugnatura di plastica.

Mettete tutti gli ingredienti nel vaso frullatore e tritatutto solo dopo aver inserito la lama (vedi la tabella di lavorazione, pag. 21). Se il motore del robot è in funzione, i liquidi possono solo essere aggiunti tramite l'apertura nel coperchio.

Miscelare minestre, frullati, pappe per bambini ecc.

Velocità 1 – 15, circa 1 min.

Per i frullati tagliate la frutta a pezzetti e lavoratela prima di aggiungere liquidi. Capacità massima: 750 ml. di liquido, altrimenti potrebbero fare troppo schiuma.

Possono essere frullati cibi caldi data la resistenza al calore del vaso frullatore. Le pappe risulteranno più calde se il vaso frullatore e tritatutto viene sciacquato con acqua calda prima dell'uso.

Tritare

Velocità 1 – 15, auto-intermittenza

Prezzemolo, aglio, cipolle o noci, possono essere tritate, come anche pane secco per il pane grattugiato e carne. Cioccolato, parmigiano, ghiaccio, spezie dure o caffè, non possono essere tritati.

Montaggio e smontaggio del vaso

Coperchio [Ⓐ]

Togliete la guarnizione dall'interno del coperchio per pulirla. Reinserite la guarnizione pulita e asciutta in modo che la scanalatura della guarnizione stia sotto le sporgenze di plastica del coperchio (H).

Blocco coltelli per frullare [Ⓐ]

Attenzione! Le lame sono molto affilate. Rimuovete il blocco coltelli dal vaso frullatore e tritatutto prendendo l'impugnatura del blocco coltelli e schiacciando la punta con il pollice, tiratelo via dalla punta del perno (I).

Il blocco coltelli viene reinserito nel vaso, spingendolo sul perno di accoppiamento, finché non si sente uno scatto.

Vaso frullatore e tritatutto [Ⓐ]

Togliete il blocco coltelli come descritto.

Per smontare il vaso frullatore e tritatutto (J), per prima cosa ruotatelo spingendo verso il basso, inserendo una mano, impugnate la base in plastica del perno.

Poi, utilizzando il pressino, svitate l'allacciamento della base ruotandolo in senso antiorario.

Rimuovete la vite (a), la base in plastica (b) e il vaso frullatore e tritatutto (c) uno dopo l'altro, in modo che alla fine vi rimangano in mano solo il perno con base (e) e la guarnizione (d).

Per riassemble il vaso, procedere in senso contrario (K):
Inserite la guarnizione sulla base del perno.

Girate il vaso sotto sopra e inserite la base del vaso aperta sulla guarnizione alla base del perno. Fate attenzione a non spostare la guarnizione.

Inserite la base di plastica (b) sotto il vaso in modo che le sporgenze sulla base in plastica si incastrino (vino alla maniglia).

Bloccate tutte queste parti girando la vite di bloccaggio (a) in senso orario con l'aiuto del pressino.

Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

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.



Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare www.service.braun.com o il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Esempi di lavorazione per l'uso del recipiente universale **B** con il blocco coltelli 15

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità e quantità di cibo sottoposto a lavorazione ed al grado di sminuzzamento desiderato. I numeri nella colonna «Tempo/pulsazioni», si riferiscono a auto-intermittenza.

Prodotto	Quantità massima	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/pulsazioni
Cipolle	750 g.	in quarti	15	●●P●●	15 x
Carote	1000 g.	in pezzi	15	I	20 sec
Pane secco (per impanare)	6	in quarti	15	I	45–60 sec
Uova sode	10	intere	7–9	●●P●●	10–12 x
Mele	750 g.	in quarti	7–9	I	10–15 sec
Carne (magra)	750 g.	cubi 3 cm	15	I	45 sec
Prezzemolo lavato e asciugato	200 g. (4 mazzi)	senza gambi	15	I	30 sec
Noci, mandorle	1000 g.	intere	15	I	45–60 sec
Formaggio (duro, medio)	500 g.	cubi 3 cm	15	I	60 sec
Formaggio (morbido)	500 g.	cubi 3 cm	15	I	30 sec
Cioccolato	400 g.	in pezzi	15	I	30–45 sec
Bevande miste	1,5 l.	Tagliare la frutta prima di aggiungere liquidi (premiscelate) (miscelate)	15 8 8	I	60 sec
Maionese (uova intere, olio, aceto, sale, pepe, senape)	1,5 l.	Temperatura ambiente, aggiungete piano l'olio	15	I	75–90 sec

Esempi di ricette:

Frutta secca con Miele alla Vaniglia (come ripieno o crema per pancakes)

(usare la ciotola dell'accessorio multifunzione, velocità: 15)

Raffreddare 1 kg di miele liquido e la frutta secca tritata (500 g di prugne, 500 g di fichi secchi) nel frigorifero.

Riempire la ciotola dell'accessorio multifunzione con il miele e la frutta secca e tritare per 15 secondi, poi

aggiungere 400 ml d'acqua e 3 gocce di aroma di vaniglia e riprendere a tritare per 3 secondi.

Tabella di lavorazione per l'uso del vaso frullatore e tritatutto **C**

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità e quantità di cibo da lavorare ed al grado di sminuzzamento desiderato.

I numeri nella colonna «Tempo/pulsazioni», si riferiscono a auto-intermittenza.

Prodotto	Quantità massima	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/pulsazioni
Frullare					
Pappe bambini	1 litro (min. 150 g. + liquidi)	Scaldate il vaso di plastica	9–15	I	15–25 sec
Majonese	1 litro	Frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto. Aggiungete l'olio dall'apertura del coperchio.	15	●●P●●	3–4 x
			15	I	60–90 sec
Salsa tartara	1 litro	Frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto. Versate l'olio dall'apertura del coperchio. Aggiungete uovo tagliato e cetrioli.	15	●●P●●	3–4 x
			15	I	60–90 sec
			9	●●P●●	4–6 x
Bevande miste	750 ml.	Tagliate a pezzi la frutta. Aggiungete latte e frullate.	15	●●P●●	4–6 x
			15	I	15 sec
Tritare					
Prezzemolo lavato e asciugato	50 g. (1 mazzetto)	togliete i gambi	15	I	10–15 sec
Cipolle	100 g. (1 cipolla 1/2)	tagliate a quarti	15	●●P●●	10–12 x
Noci, mandorle	200 g. (min. 50 g.)	intere	7–9	I	30 sec
Pane secco (per impanare)	2	tagliato a quarti	15	I	30 sec
Carne (magra)	200 g.	tagliata a cubetti	15	I	20–30 sec