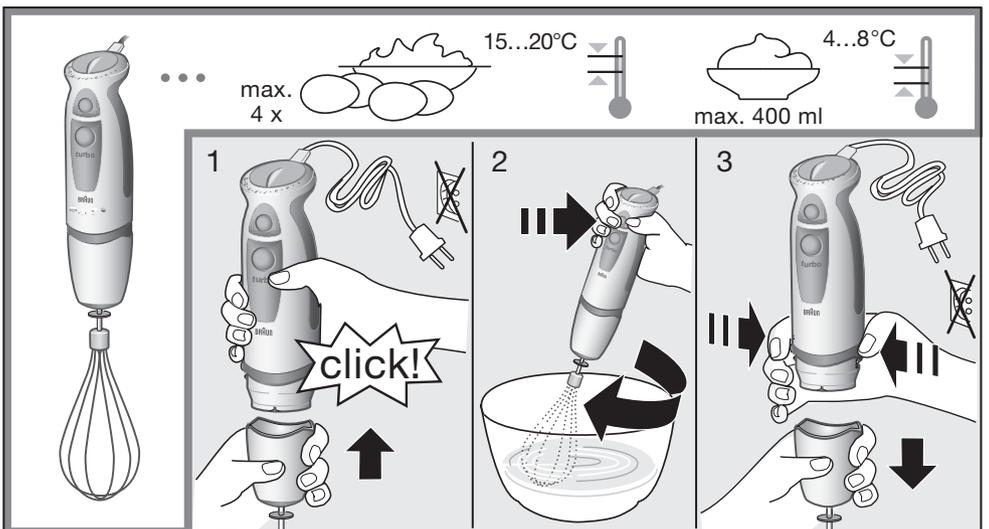
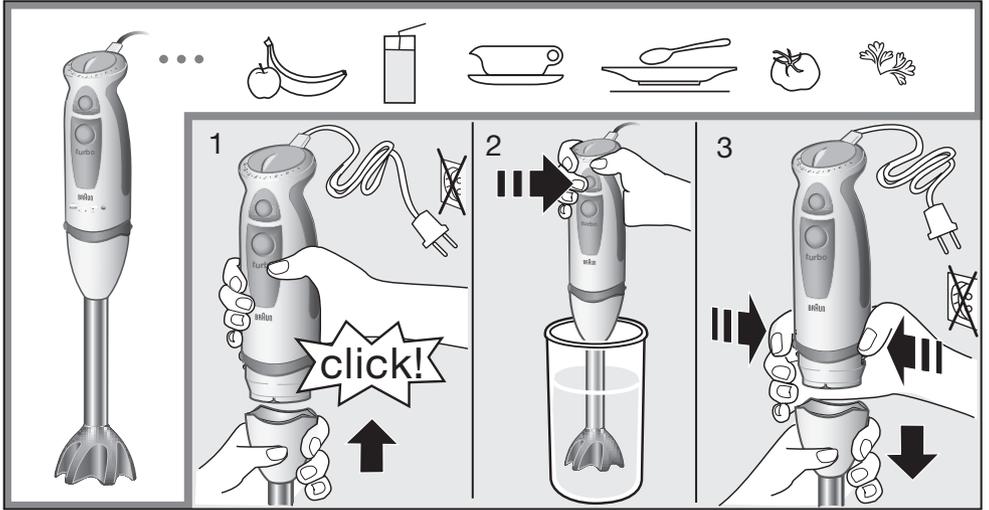
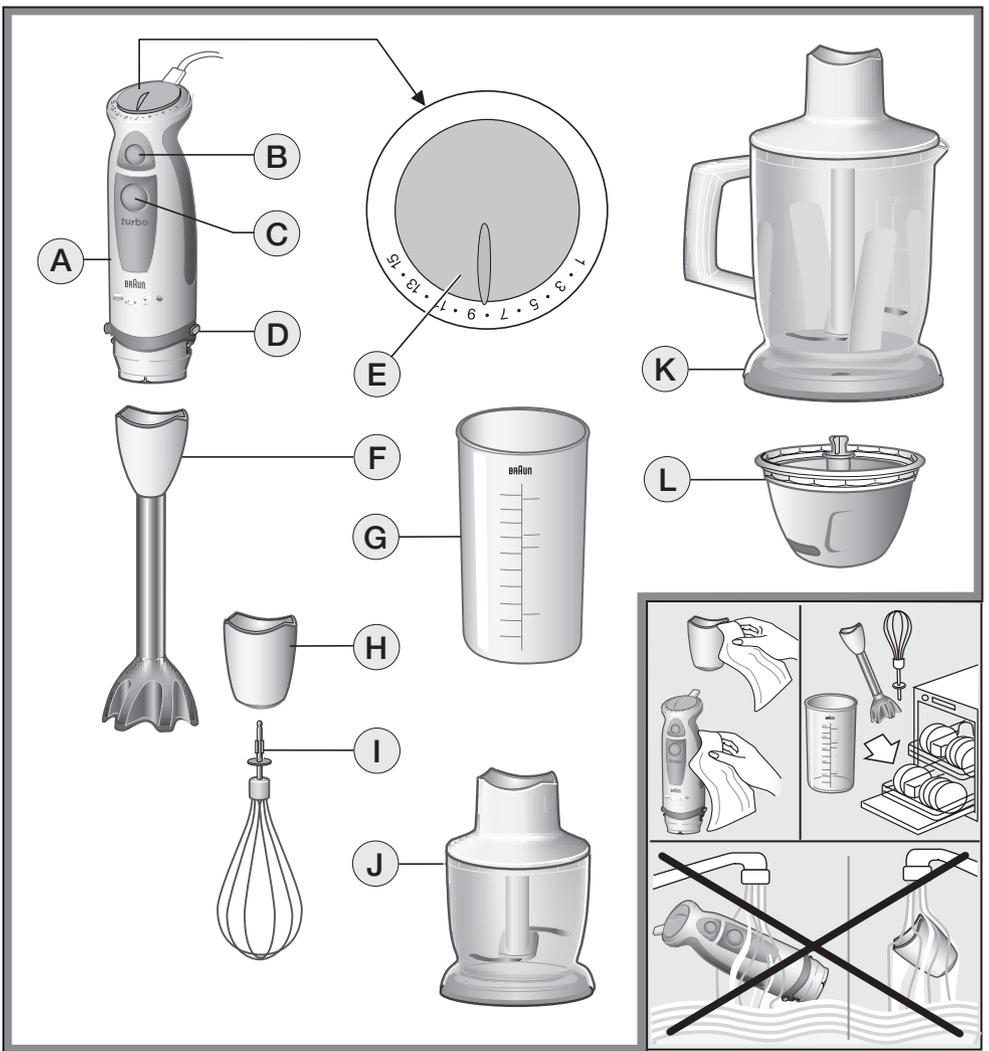


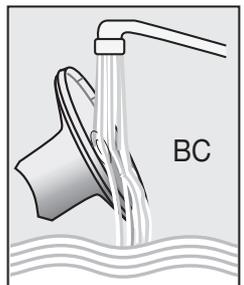
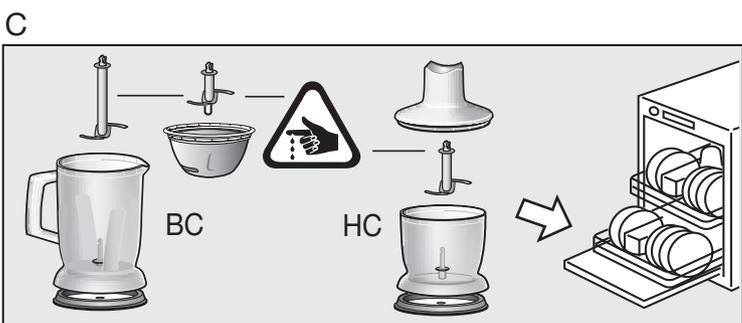
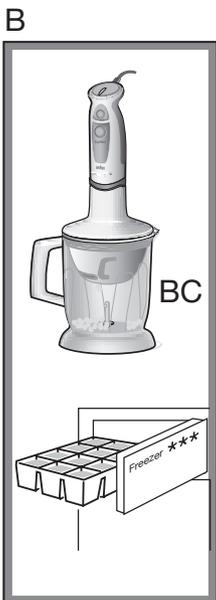
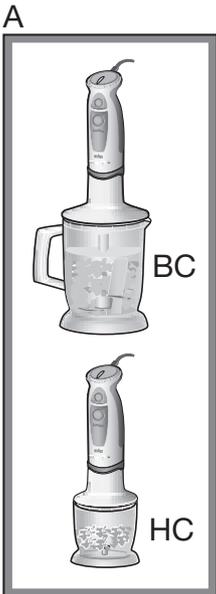
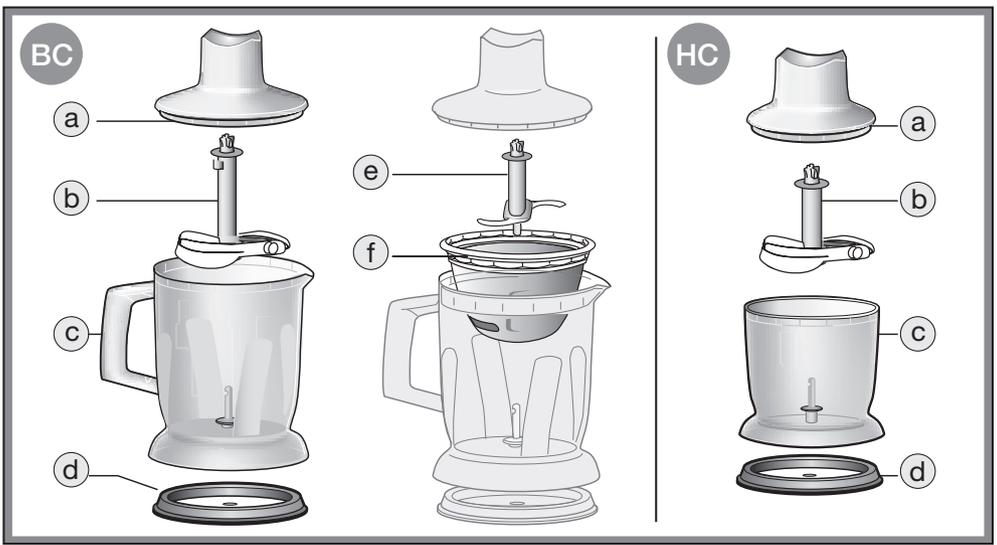
# BRAUN

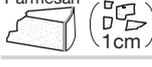
## Multiquick® Minipimer®

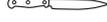
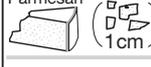
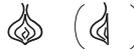
MR 6550 M BC-HC







BC		speed		turbo
				
	max.	+/-		
	400 g	30 sec		turbo
Parmesan 	200 g	20-30 sec		turbo
	250 g	15 sec	1...4	
	30 g	15 sec		turbo
	30	15 sec	4...15	
	250 g	15 sec	1...7	
	350 g	15 sec	8...15	+5 sec
	400 g	15 sec	8...15	+5 sec
	150 g	60 sec		turbo
+ 	700 ml	15 sec		turbo

HC		speed		turbo
				
	max.	+/-		
	100 g	10 sec	7...15	
Parmesan 	100 g	20 sec	15	+5 sec
	50 g	5 sec	1...15	
	10 g	5 sec		turbo
	7	5 sec	1...15	
	80 g	10 sec	1...15	
	80 g	5 sec	1	+5 sec
	100 g	10 sec	1	+5 sec
	90 g + 	45 sec		turbo

## Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design.

Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

### Attenzione

**Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.**

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- 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, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) nè l'attacco per frusta (H) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- 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.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato (G), che le ciotole tritattutto (C) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

### Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto interruttore (acceso/spento) per velocità variabile
- (C) Tasto velocità turbo
- (D) Bottoni di sgancio
- (E) Regolatore della velocità
- (F) Gambo frullatore
- (G) Bicchiere graduato
- (H) Attacco per frusta
- (I) Frusta
- (J) Tritattutto «HC»
- (K) Tritattutto «BC»
- (L) Accessorio rompighiaccio per tritattutto «BC»

### Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore (B) la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità (E). Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo.

Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo (C). La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Velocità 1...turbo per funzioni base del frullatore

Velocità 1...turbo per il tritattutto

Velocità 1...15 per la frusta

### Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

- Inserire il gambo frullatore (F) nel motore (A) finché non si blocca.
- Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) o il tasto turbo (C) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
- Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni (D) e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri (G) in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal suriscaldamento.

### Come usare la frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (I) nell'attacco (H), poi inserire il motore (A) nell'attacco finché si blocca.
- Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto (B) per la lavorazione.
- Per smontare, premere gli bottoni (D) e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Utilizzate un contenitore più ampio, invece del bicchiere graduato.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.

### Panna montata

Montare fino a 400 ml di panna fresca (30 % di grasso minimo, 4 – 8 °C).

Cominciare con una velocità bassa (1) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

### Albume a neve

Montare fino a 4 chiare d'uovo.

Cominciare con una velocità media (7) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

### Come utilizzare gli/il accessori(o) tritattutto

#### Tritattutto «HC»

- (a) Coperchio con ingranaggi
- (b) Lama
- (c) Ciotola tritattutto
- (d) Base antiscivolo/coperchio

#### Tritattutto «BC»

- (a) Coperchio con ingranaggi
- (b) Lama
- (c) Bicchiere tritattutto
- (d) Base antiscivolo/coperchio
- (e) Lama per ghiaccio
- (f) Accessorio rompighiaccio

Sia il tritattutto «HC» che quello «BC» sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne ecc...

Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio) usare il tasto turbo (C).

#### Nota:

non tritare cose estremamente dure come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Utilizzare il tritattutto «HC» per le piccole quantità di cibo. E' particolarmente adatto per tritare le erbe e gli aromi.

Utilizzare il tritattutto «BC» per grandi quantità di cibo o per cibi particolarmente duri come il parmigiano o il cioccolato.

Inoltre, l'accessorio «BC» è adatto per una serie di altre applicazioni come la preparazione di frullati, bevande, purè o impasti leggeri e per rompere il ghiaccio.

### Prima di tritare

- tagliare a pezzi carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni (vedere la guida a pagina 5)
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

Per ottenere i migliori risultati consultate la guida per l'utilizzo delle velocità raccomandate.

### Triturare

(vedere l'immagine sezione A alla pagina 4)

- Rimuovere attentamente la copertura di plastica delle lame (b). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica.

2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (c) e premerlo verso il basso finché si blocca. Tritatutto «HC»: premere verso il basso e ruotare di 90° per bloccare le lame. Inserire sempre la ciotola nella base anti scivolo (d).
3. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi (a) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
5. Inserire il blocco motore (A) sul coperchio con ingranaggi fino a quando si blocca.
6. Premere il pulsante (B) o (C) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenete il blocco motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra.
  - Tritatutto «BC»: Quando tritate del cibo molto duro, premete il corpo motore verso il basso.
  - Tritatutto «HC»: Non utilizzate il tritatutto «HC» più a lungo di 2 minuti.
7. Dopo l'utilizzo premere il tasto (D) per rimuovere il blocco motore.
8. Poi rimuovere il coperchio con ingranaggi.
9. Togliere le lame con attenzione.
10. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo ermetico per la ciotola/bicchiere.

## Ulteriori applicazioni per l'accessorio «BC»

### Frullati, bevande, purè

(per la preparazione di purè, quando si vogliono ottenere dei risultati ancora migliori, si può utilizzare direttamente il gambo frullatore all'interno del bicchiere).

### Per impasti leggeri

Inserire per primi i liquidi, poi la farina ed infine le uova. Premere il tasto della funzione turbo (C), miscelare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.

### Rompere il ghiaccio

(vedere la figura nella sezione B)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (f) nel bicchiere.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fintanto che si blocca.
6. Tenere premuto il tasto della funzione turbo (C) fino a quando il ghiaccio è stato tritato. Dopo l'utilizzo premere gli bottoni (D) per rimuovere il motore. Togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Servire il ghiaccio o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola.

In alternativa: Frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovete le lame ed inserite l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

## Pulizia

(vedere la figura nella sezione C)

Pulire il corpo motore (A) e l'attacco per frusta (H) solo con un panno umido. Il «BC» coperchio con gli ingranaggi (a) può essere risciaquato sotto il rubinetto ma non immerso in acqua.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore e del tritatutto.

Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

## Esempio di ricetta

### Mayonnaise (usare il frullatore)

200–250 ml di olio

1 uovo

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto  
Sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto turbo (C) e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

### Salsa di avocado (usare il tritatutto «BC»)

Tritare uno spicchio di aglio

Aggiungere 2 avocado maturi (tagliati a spicchi e senza nocciolo)

1 cucchiaino da tavola di succo di limone

1 cucchiaino da tavola di olio d'oliva

150 ml di yoghurt

Mezzo cucchiaino di zucchero, sale e pepe

Utilizzate il tasto turbo (C) e frullate per circa 1 minuto.

### Salsa di acciughe (utilizzare il tritatutto «BC»)

30 g di filetti di acciuga scolati

200 g di formaggio fresco tipo «Philadelphia»

2 cucchiaini di olio d'oliva

Mettere tutti gli ingredienti nel tritatutto.

Posizionare la velocità variabile al minimo.

Premere l'interruttore acceso/spento (B) fino a che il composto non diventa omogeneo.

Terminare la salsa premendo sul tasto turbo (C).

Varianti della ricetta possono essere preparate utilizzando salmone, roquefort o gorgonzola in sostituzione dei filetti di acciuga.

### Gelato (usare il tritatutto «BC»)

100 g di lamponi (surgelati)

10 g di zucchero in polvere

80 g di panna

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo (C) e frullare per 30 secondi.

Servire subito.

### Vaniglia-Miele-Prugne (come ripieno di frittella o da spalmare)

(Usare l'accessorio tritatutto (J), velocità: «turbo»)

Versare 60g di miele cremoso e 50g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 30ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



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.

