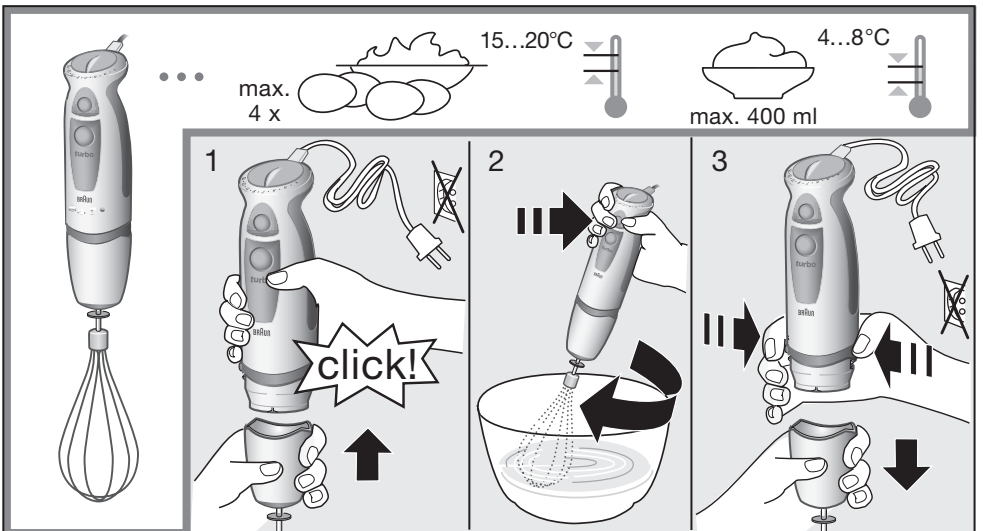
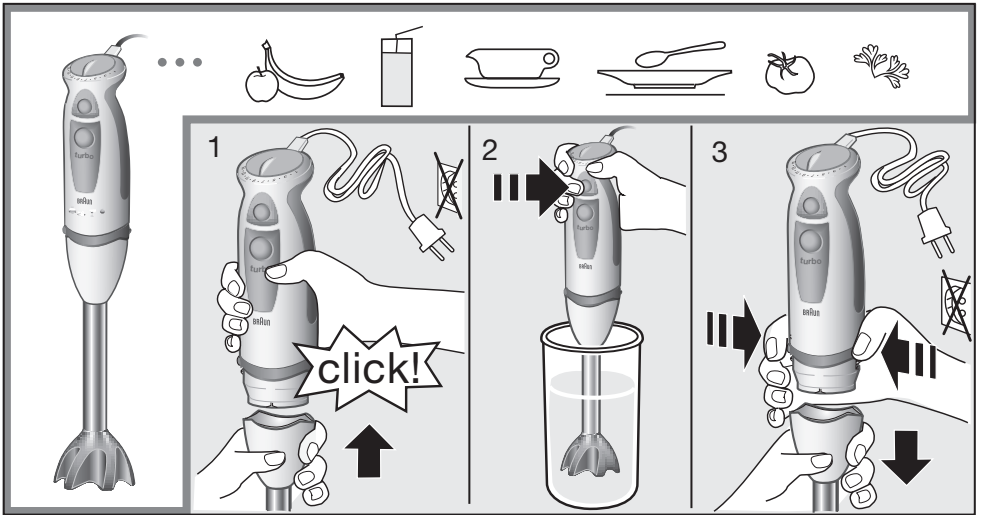
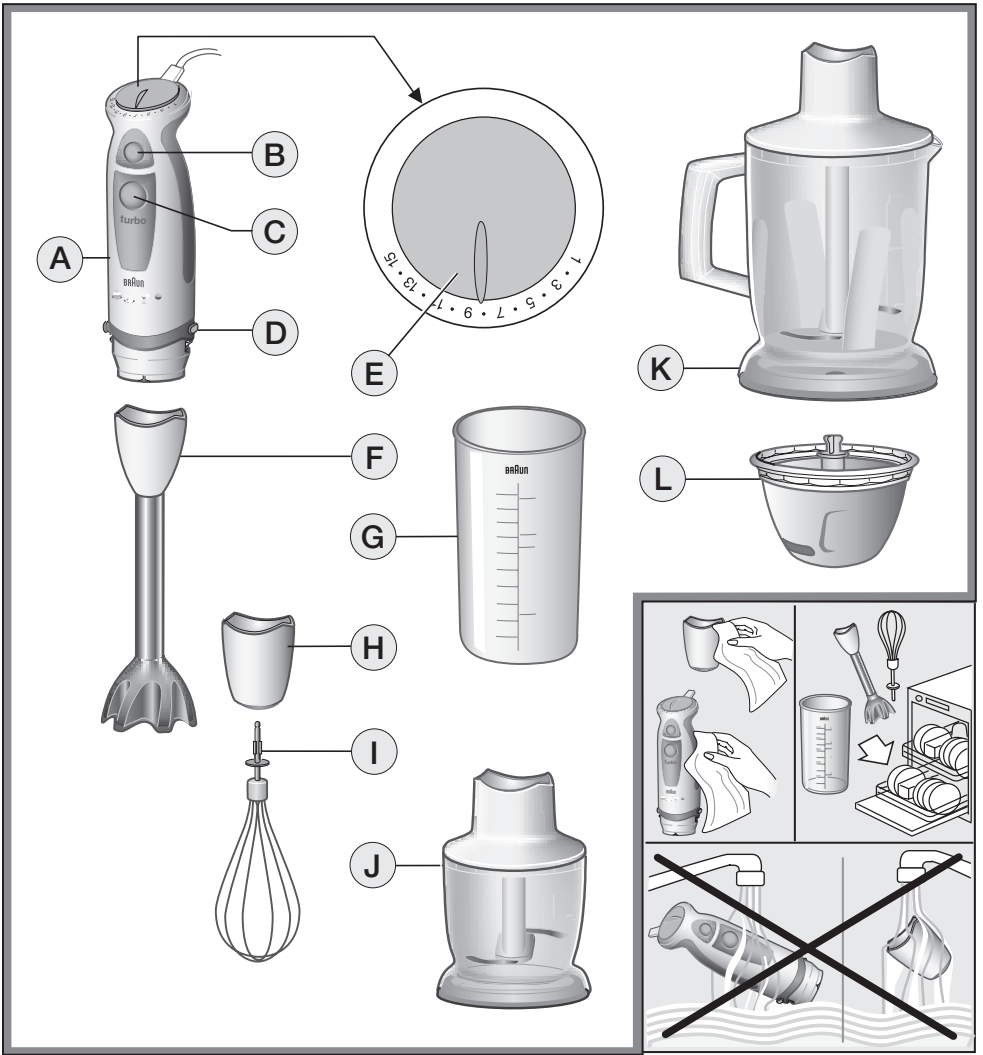


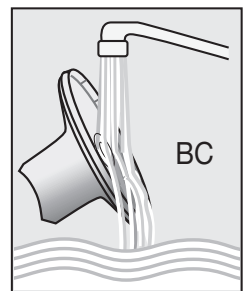
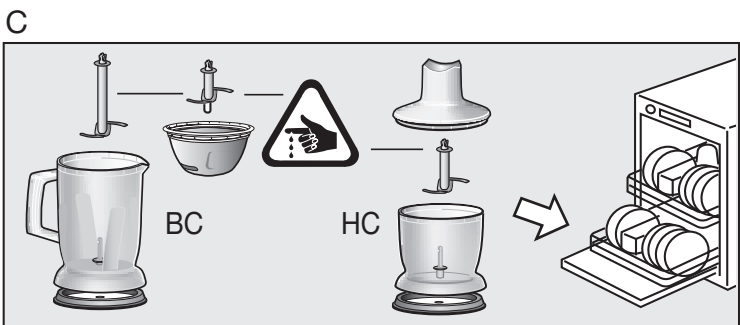
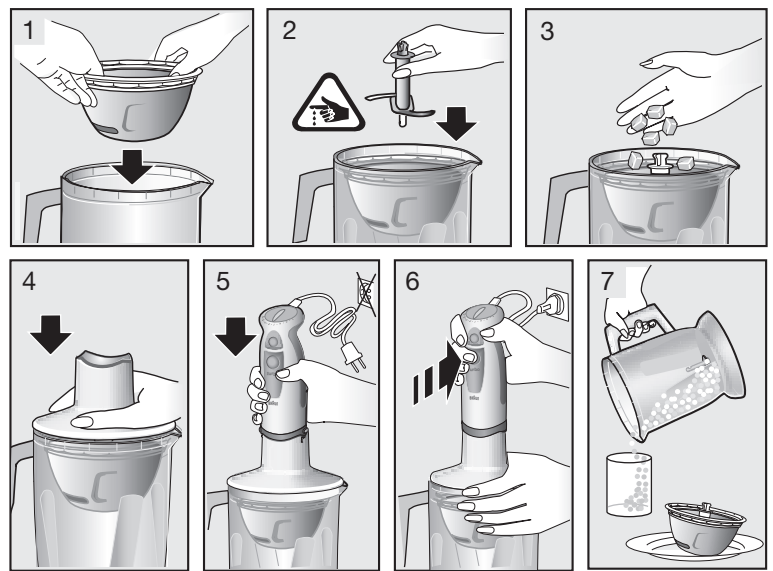
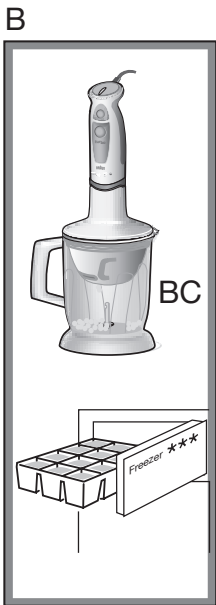
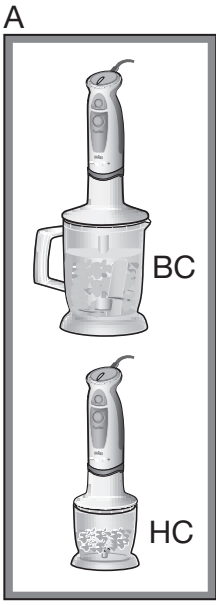
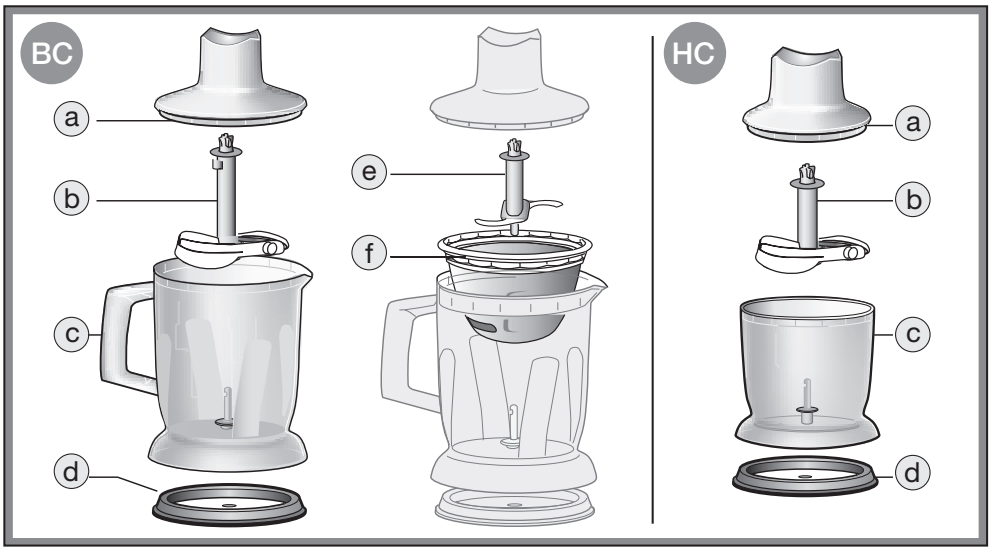
# BRAUN






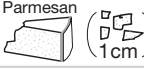






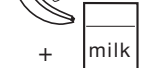

Multiquick® 5  
Minipimer® 5






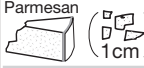










MR 540 Aperitive





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 tritatutto (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) Tritatutto «HC»
- (K) Tritatutto «BC»
- (L) Accessorio rompi ghiacchio per tritatutto «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 tritatutto

Velocità 1...15 per la frusta

### Come impiegare il vostro frullatore

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

1. Inserire il gambo frullatore (F) nel motore (A) finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) o il tasto turbo (C) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. 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.

1. Inserire la frusta (I) nell'attacco (H), poi inserire il motore (A) nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto (B) per la lavorazione.
3. 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) tritatutto

#### Tritatutto «HC»

- (a) Coperchio con ingranaggi
- (b) Lame
- (c) Ciotola tritatutto
- (d) Base antiscivolo/ coperchio

#### Tritatutto «BC»

- (a) Coperchio con ingranaggi
- (b) Lama
- (c) Bicchiere tritatutto
- (d) Base antiscivolo/ coperchio
- (e) Lama per ghiacchio
- (f) Accessorio rompi ghiacchio

Sia il tritatutto «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 triturare cose estremamente dure come nocimoscate, chicchi di caffè o granaglie.

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

Utilizzare il tritatutto «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 ghiacchio.

### 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)

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