

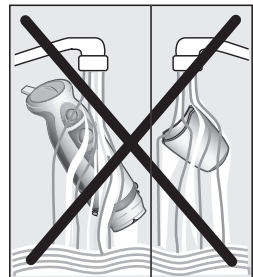
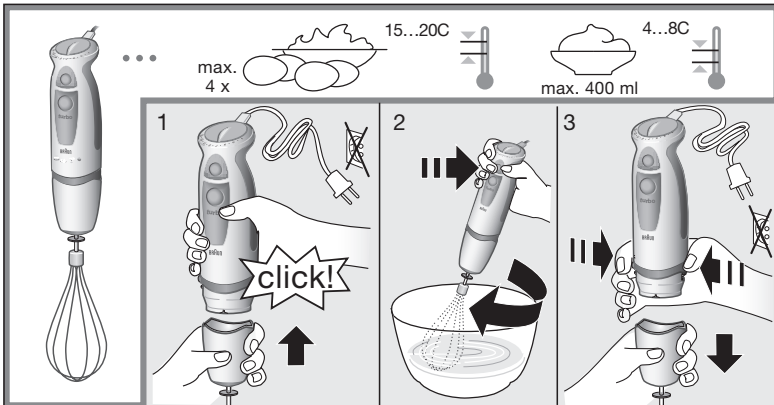
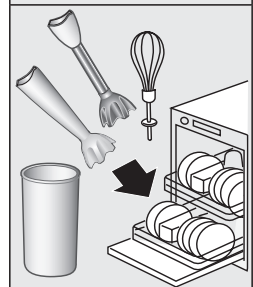
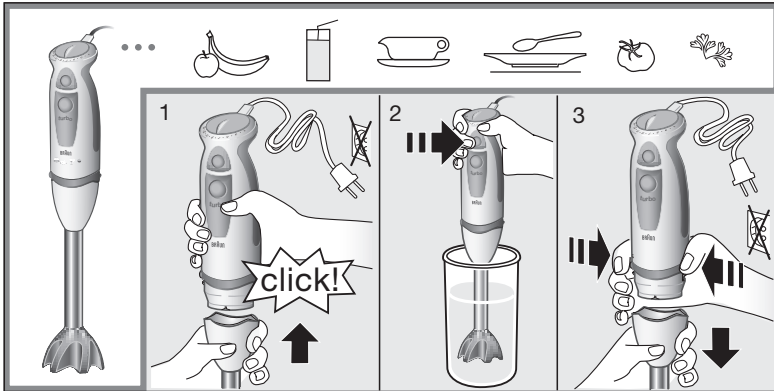
BRAUN

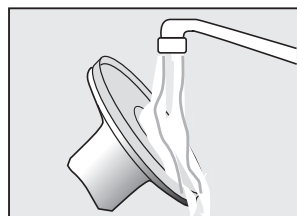
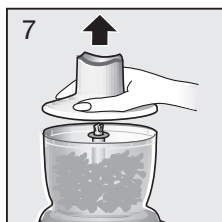
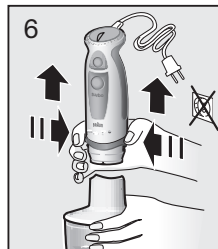
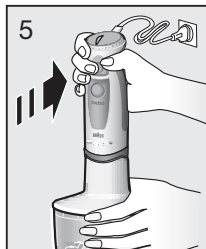
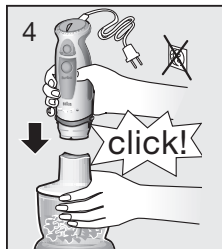
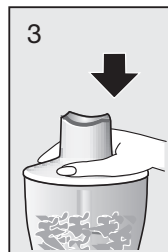
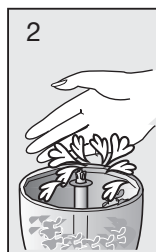
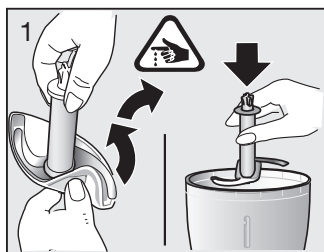
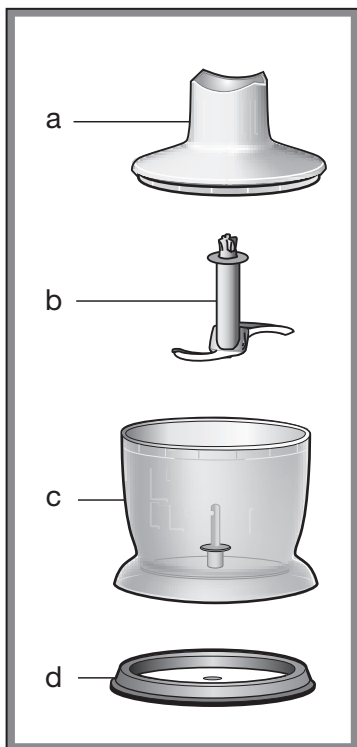
Multiquick® 5
Minipimer® 5



MR 500 Soup
MR 530 Pesto
MR 530 Bolognese
MR 530 Sauce
MR 530 Baby
MR 560 Fresh

	MR 500 Soup	MR 530 Pesto	MR 530 Bolognese	MR 530 Sauce MR 530 Baby MR 560 Fresh
	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • •





		Parmesan						
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 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) né 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.
- Il bicchiere (G) e la ciotola (C) non sono adatti all'uso nei forni a microonde.

Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto interruttore acc./speg. per velocità variabile
- (C) Tasto velocità (turbo)
- (D) Tasto di sgancio
- (E) Regolatore della velocità
- (F) Gambo frullatore
- (G) Bicchiere graduato
- (H) Attacco per frusta
- (I) Frusta
- (J) Tritatutto

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 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 il tasto (D) e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Non utilizzate il bicchiere graduato (G), ma un contenitore più ampio.
- 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.

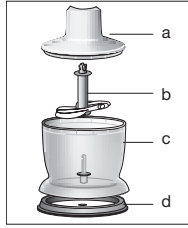
Albume a neve

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 il tritatutto

- (a) Attacco per tritatutto
- (b) Lama
- (c) Ciotola
- (d) Base antiscivolo / coperchio



Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc. Per tritare cibo duro (es. formaggio duro) utilizzare il tasto turbo ©.

NB. Non tritare cibo estremamente duro quale cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

Prima di tritare ...

- pre-tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote (vedere tabella pag. 5)
- rimuovere la buccia e sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

1. Attenzione: Togliete il coprilama (b) in plastica dal blocco coltelli. Il blocco coltelli è molto affilato! Maneggiare sempre dalla parte superiore in plastica. Mettere la lama nel perno centrale della ciotola tritatutto (c) spingetelo verso il basso finché si blocca. Posizionare sempre il tritatutto sulla base antiscivolo (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
3. Mettere l'attacco (a) sulla ciotola tritatutto.
4. Inserire l'attacco (a) del tritatutto sul corpo motore Ⓐ finché non si blocca.
5. Premere il tasto interruttore Ⓑ o © per far funzionare il tritatutto. Durante il funzionamento tenere il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
6. Dopo l'uso premere i bottoni Ⓓ per rimuovere il corpo motore.
7. Rimuovere quindi l'attacco.
8. Rimuovere con attenzione la lama.
9. Rimuovere quindi il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. La base antiscivolo serve anche come coperchio a tenuta d'aria per la ciotola tritatutto.

Pulizia

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per frusta Ⓗ solo con un panno umido. L'attacco per tritatutto (a) può essere sciacquato sotto il rubinetto.

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.

Accessori

(disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

BC: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

HC: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

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 © 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.

Gelato (usare il tritatutto)

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 © e frullare per 30 secondi.
Servire subito.

Salsa di acciughe (usare il tritatutto)

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 Ⓑ fino a che il composto non diventa omogeneo.

Terminare la salsa premendo sul tasto turbo ©.

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

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.



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.