

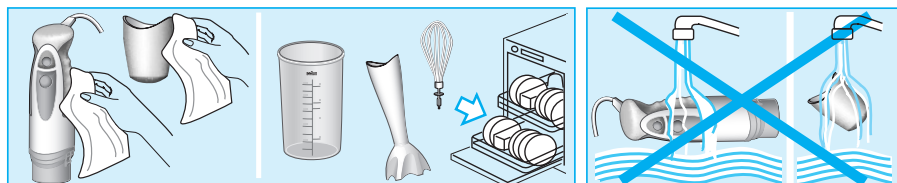
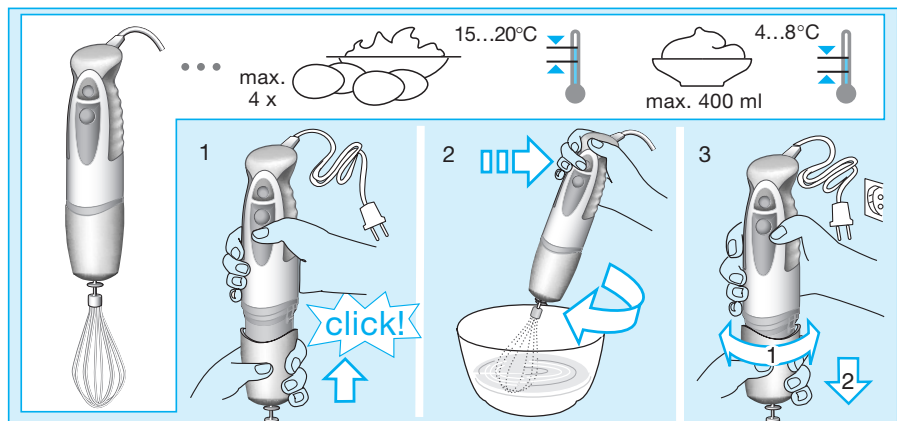
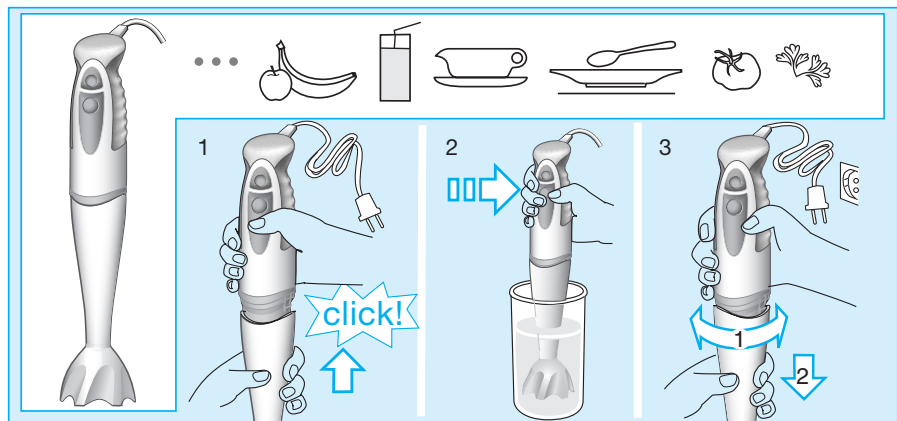
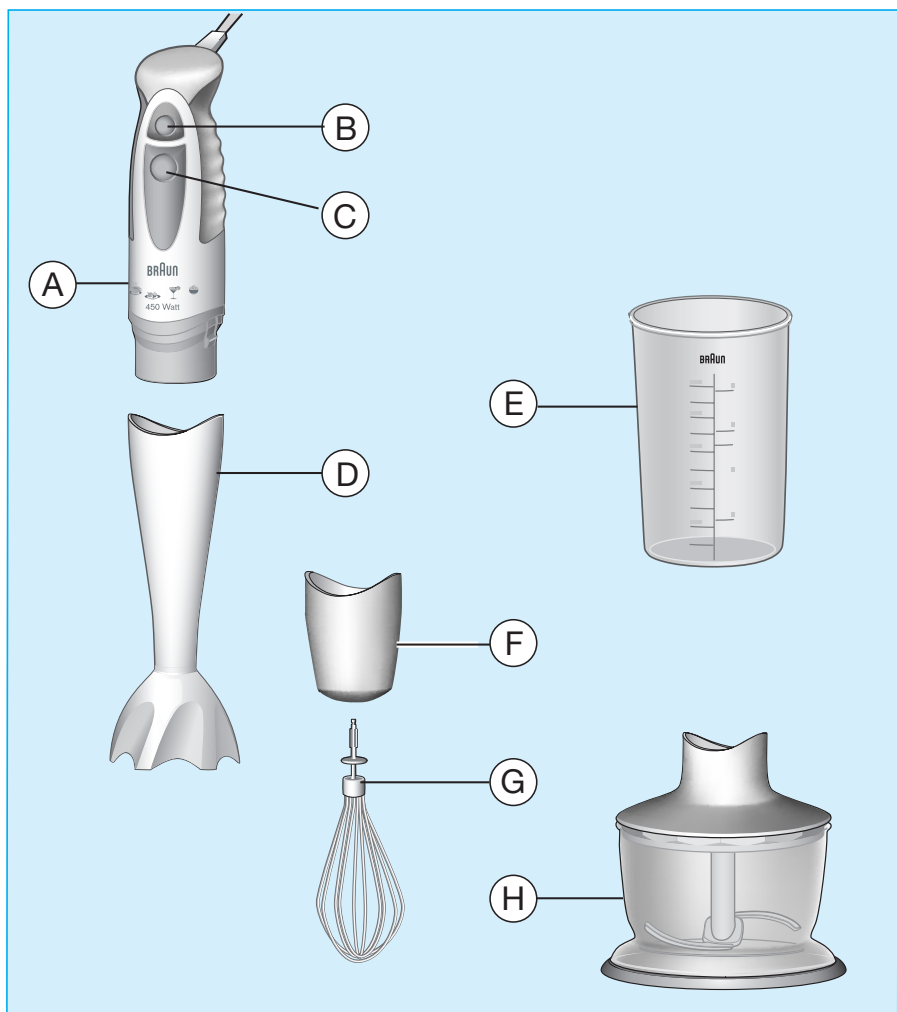
BRAUN

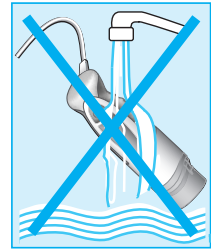
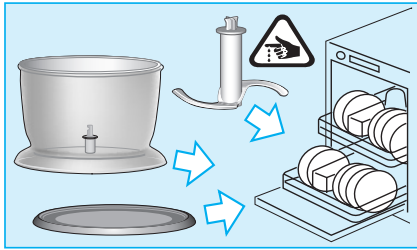
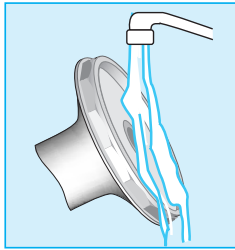
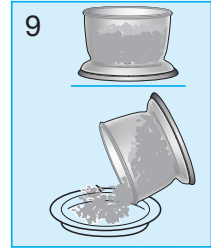
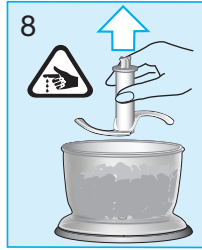
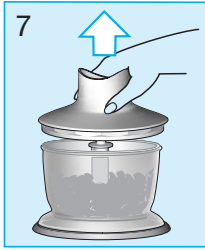
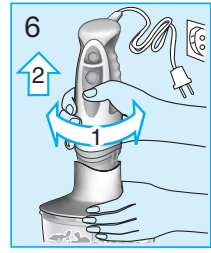
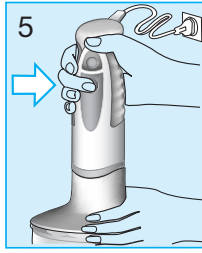
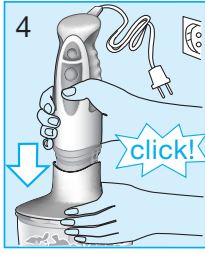
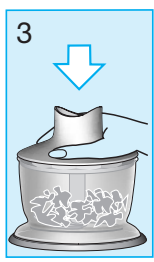
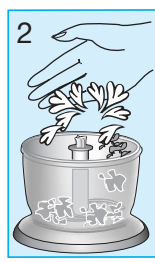
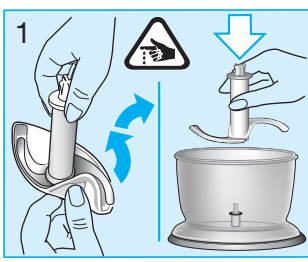
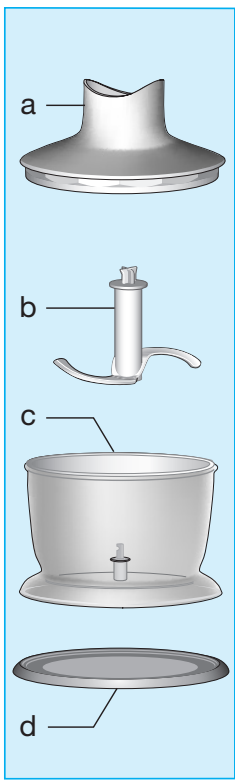
MR 4050 CA





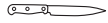













Multiquick®/Minipimer®

Type 4162





					
		max.	+/-		
	 (1cm)	300 g	20-30 sec		●
	 (1cm)	200 g	20-30 sec		●
		150 g	8 x 1 sec	●	
		20 g	20 sec		●
		20 g	15 sec	●	
		150 g	10 sec	●	
		300 g	20 sec		●
		300 g	30 sec		●

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o interruptor de potência **Ⓒ**) e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonesa se encontre cremosa e suave.

Avocado Dip (use o picador)

Pique 1 dente de alho

Junte 2 abacates maduros (aos quartos sem caroço)

1 colher de sopa de sumo de limão

1 colher de sopa de azeite

150 ml de iogurte

½ colher de chá de açúcar, sal e pimenta.

Usar o botão **Ⓒ**, e picar durante 1 minuto.

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulação de Baixa Voltagem (73/23 EEC).



Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

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!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore **Ⓐ** nè l'attacco per la frusta **Ⓕ** sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono 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 indicato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato **Ⓔ**, sia le ciotole tritatutto (c) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione

- Ⓐ Corpo motore
- Ⓑ Tasto acc./spento (velocità 1)
- Ⓒ Tasto acc./spento (velocità 2)
- Ⓓ Gambo frullatore
- Ⓔ Bicchiere graduato
- Ⓕ Attacco per frusta
- Ⓖ Frusta
- Ⓗ Tritatutto («CA»)

Come utilizzare il vostro frullatore

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

1. Inserire il gambo frullatore **Ⓓ** nel corpo motore **Ⓐ** finché non si blocca.
2. Posizionate il frullatore in profondità nella ciotola e premete il tasto **Ⓑ** o **Ⓒ**.
3. Dopo l'uso staccate il gambo frullatore ruotandolo dal corpo motore.

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato in dotazione **Ⓔ**, od 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 surriscaldamento.

Come utilizzare la frusta

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

1. Inserite la frusta **Ⓖ** nell'attacco **Ⓕ**, poi inserite il corpo motore **Ⓐ** nell'attacco finché non si blocca.
2. Posizionate la frusta in profondità in un recipiente e premete semplicemente il tasto **Ⓑ** (velocità 1) per la lavorazione.
3. Dopo l'uso rimuovete la scatola ingranaggi della frusta dal corpo motore quindi staccate la frusta dalla scatola.

Per ottenere risultati ottimali

- Non utilizzate il bicchiere graduato **Ⓔ** ma un recipiente più ampio.
- Utilizzate soltanto il tasto **Ⓑ** (velocità 1) per lavorare con la frusta.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.

- Montate una quantità inferiore 400 ml di panna raffreddata (min. 30 % di grasso, 4-8 °C).
- Non montate più di 4 uova alla volta.

Come utilizzare gli accessori tritatutto

- Coperchio con ingranaggi
- Lame
- Ciotola tritatutto
- Base antiscivolo/coperchio

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, nocciole etc.

Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio) utilizzate il tasto acc./spento ©.

N.B.: Non tritate cose estremamente dure come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...

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

1. **Attenzione:** Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (b). Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (c). Premere verso il basso finché non si blocca. Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
3. Mettere il coperchio con gli ingranaggi (a) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
4. Inserire il corpo motore (A) sul coperchio con ingranaggi (a) fino a quando si blocca.
5. Premere il tasto (B) o (C) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
6. Dopo l'utilizzo girare il corpo motore (A) per rimuoverlo dall'attacco.
7. Quindi rimuovere il coperchio con ingranaggi.
8. Togliere le lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

Pulizia

Pulire il corpo motore (A) e l'attacco per la frusta (F) solo con un panno umido. Il coperchio del tritatutto (a) può essere risciacquato sotto il rubinetto. Non immergetelo nell'acqua.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulite queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Accessori

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

HC-4000: Tritatutto ad alta velocità, ideale per erbe, cipolle, aglio, chili, noci ecc.

Esempio di ricetta

Mayonnaise (usare il gambo frullatore)

200-250 ml di olio,

1 uovo (sia il bianco che il rosso),

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 © e mantenere in questa

posizione finché l'olio si emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Salsa di Avocado

(usare il tritatutto)

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

½ mezzo cucchiaino di zucchero, sale pepe.

Usare il tasto ©, frullare per 1 minuto.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CEE 73/23).



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 il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.