

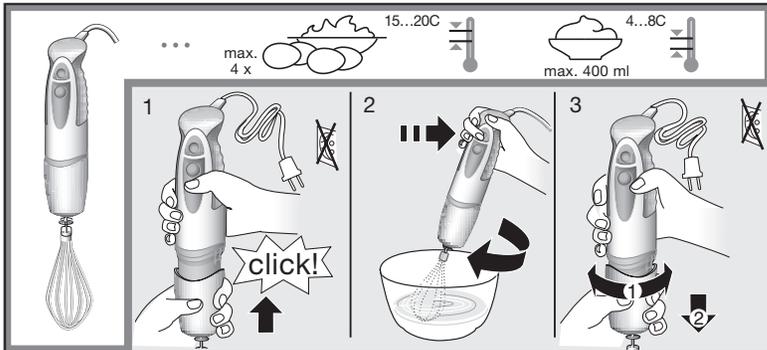
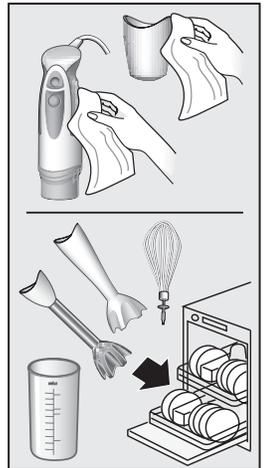
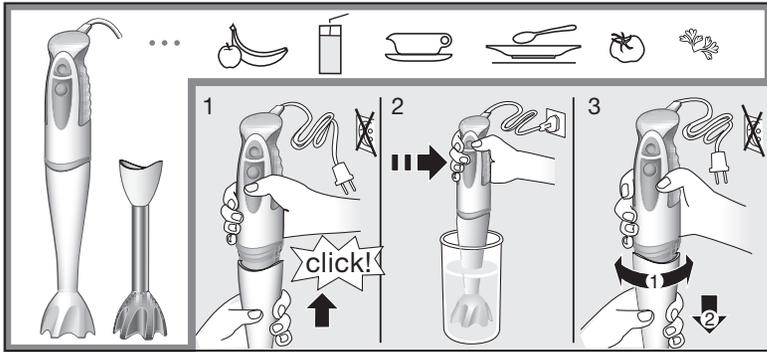
BRAUN

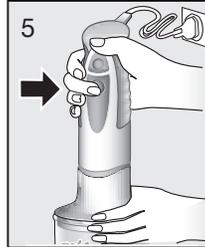
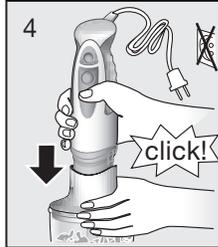
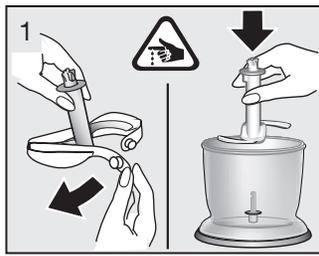
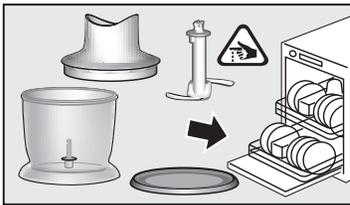
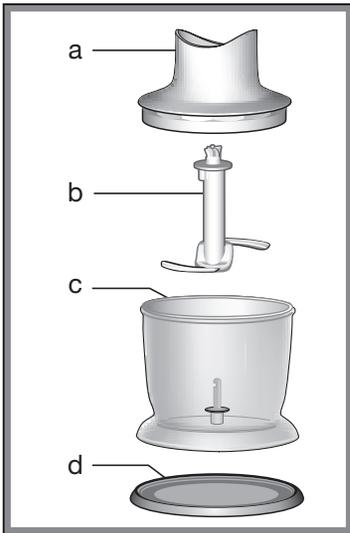
Multiquick 3 Minipimer 3

MR 320 Omelette
MR 320 Spaghetti
MR 320 Pasta
MR 320 Baby



	MR 320 Omelette	MR 320 Spaghetti	MR 320 Pasta MR 320 Baby
	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • •





		Parmesan							
	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g +
sec.	10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1	45
			•		•	•	•	•	
	•	•		•					•

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 la frusta (F) 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 (E), sia le ciotole tritatutto (c) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione

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

Come utilizzare il vostro frullatore

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

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

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato in dotazione (E), 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 (G) nell'attacco (F), poi inserite il corpo motore (A) nell'attacco finchè non si blocca.
2. Posizionate la frusta in profondità in un recipiente e premete semplicemente il tasto (B) (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 (E) ma un recipiente più ampio.
- Utilizzate soltanto il tasto (B) (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

- (a) Parte superiore
- (b) Lame
- (c) Ciotola tritatutto
- (d) Base antiscivolo/coperchio

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chili (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, noccioline, prugne etc. Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio) utilizzate il tasto (C) (velocità 2)

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.

Tritare

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 le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola/bicchieri tritatutto
3. Mettere la parte superiore (a) sulla ciotola/bicchieri tritatutto.
4. Inserire il corpo motore (A) sulla parte superiore (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. Non usare il tritatutto per più di 2 minuti.
6. Dopo l'utilizzo girare il corpo motore (A) per rimuoverlo dall'attacco.
7. Quindi rimuovete la parte superiore.
8. Togliere la lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchieri. 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.
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)

CA-300: potente tritatutto, ideale per tritare carne, formaggio, erbe, noci, etc.

Esempio di ricetta

Maionese (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 (C) 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.

Vaniglia-Miele-Prugne

(come ripieno di frittella o da spalmare)
(usare l'accessorio tritatutto (H), velocità 2)

Versare 40g di miele cremoso e 40g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 20ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

Gelato di More

Mettere 100 g di more gelate nel tritatutto e tritare alla velocità 2 per 5 secondi.

Quindi aggiungere 10 g di zucchero a velo e 80 g di panna e premere ad intermittenza per 10-20 volte il tasto 2 finché l'impasto cremoso non sarà ben omogeneo.

Salvo cambiamenti.

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.

