

# BRAUN

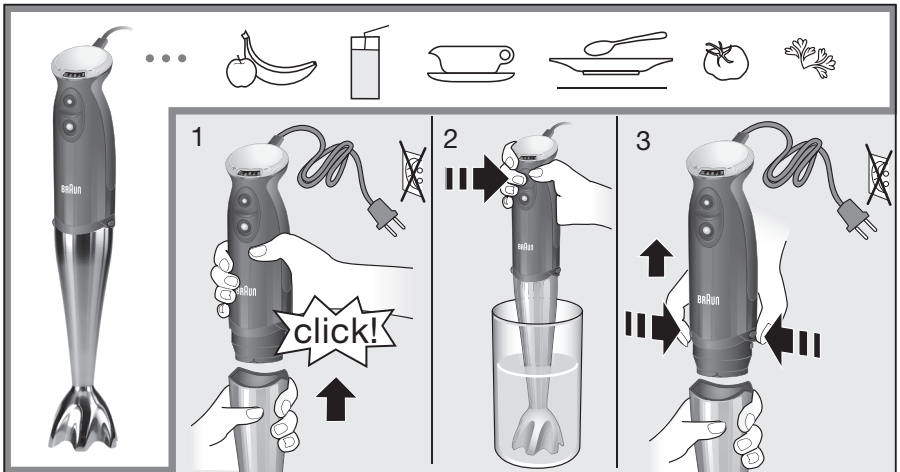
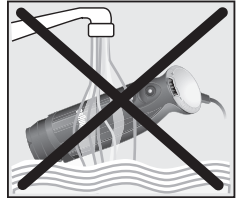
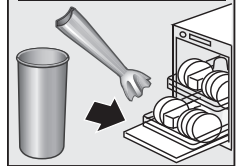
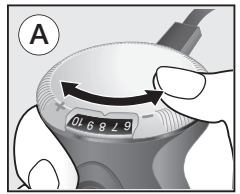
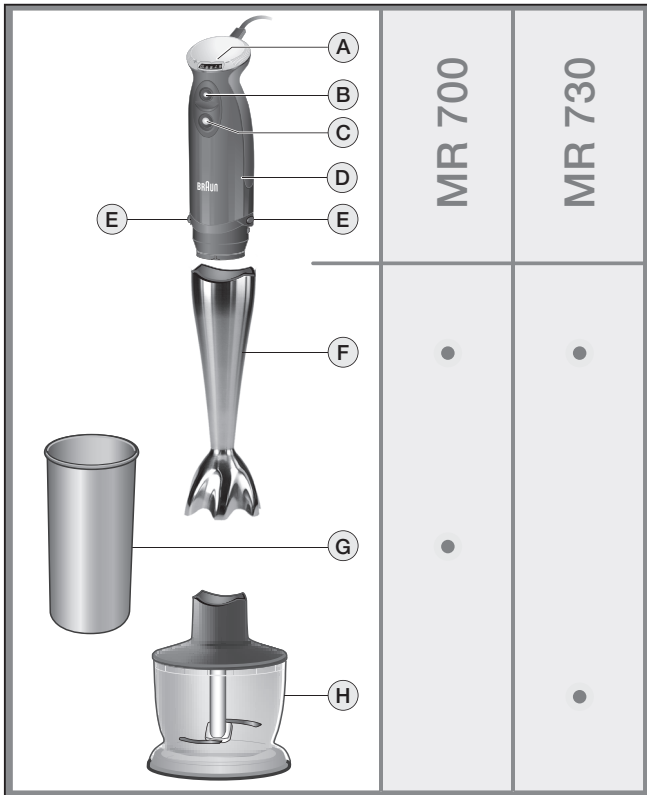
Multiquick 7  
Minipimer 7

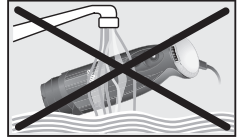
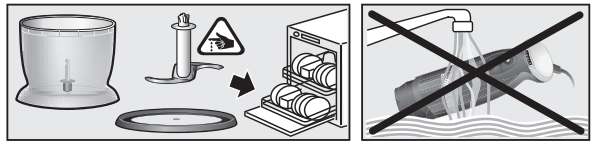
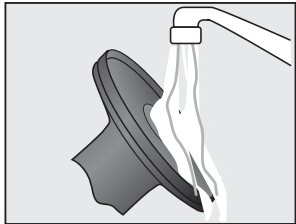
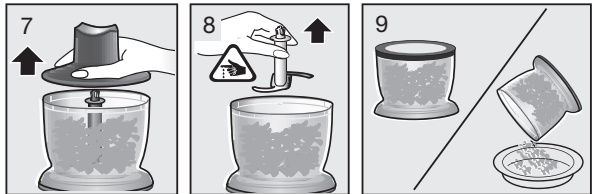
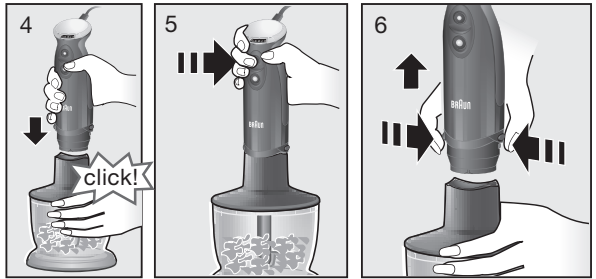
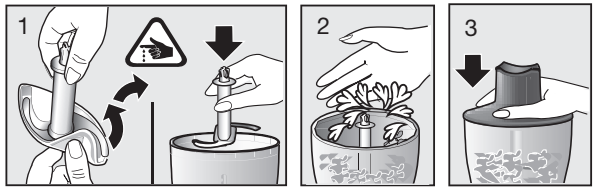
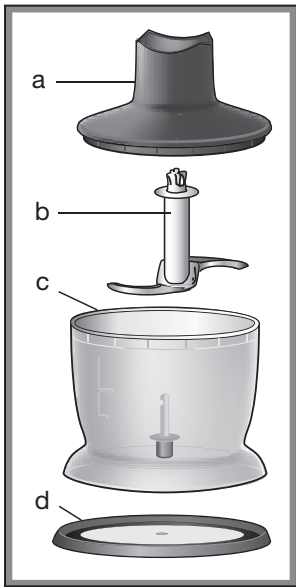


Type 4191

[www.braun.com/register](http://www.braun.com/register)

MR 700  
MR 730






max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20 g	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 il corpo motore ① sotto l'acqua corrente, non immergerlo 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.
- Né il bicchiere ③, né la ciotola del tritatutto (c) possono essere utilizzati nel forno a microonde.

## Descrizione

- ① Regolatore della velocità
- ② Tasto interruttore acc./spg. per velocità variabile
- ③ Tasto velocità (turbo)

- ④ Corpo motore
- ⑤ Tasto di sgancio
- ⑥ Gambo frullatore
- ⑦ Bicchiere
- ⑧ Tritatutto

## Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore ② la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità ①.

E' possibile regolare la velocità a piacere durante l'uso, usando il pollice o l'indice (A). Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo ③. La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

## Come impiegare il vostro frullatore

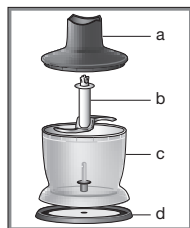
Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore ⑥ nel motore ④ finchè non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore ② o il tasto turbo ③ solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni ⑤ 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 utilizzare il tritatutto

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

Staccare la spina prima di pulire il corpo motore **Ⓢ**. Pulite il corpo motore **Ⓢ** solo con un panno umido.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavasto-viglie. 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 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.



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](http://www.service.braun.com) o il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

## Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la