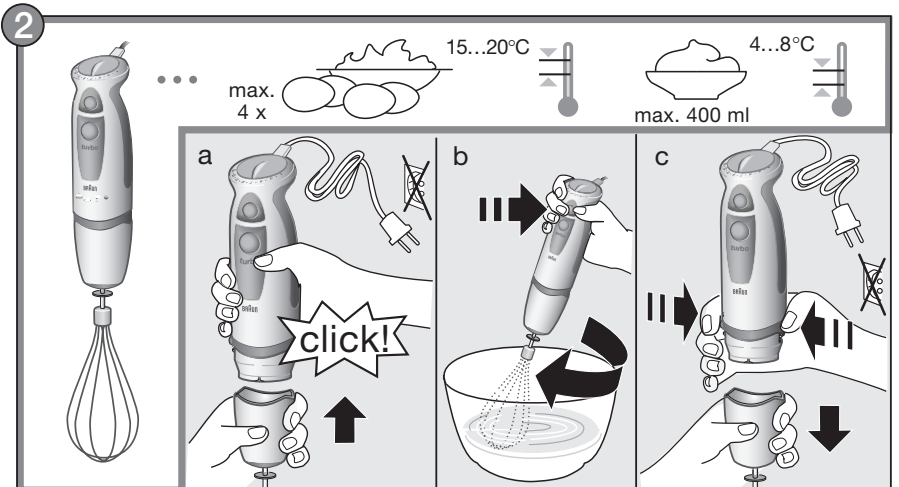
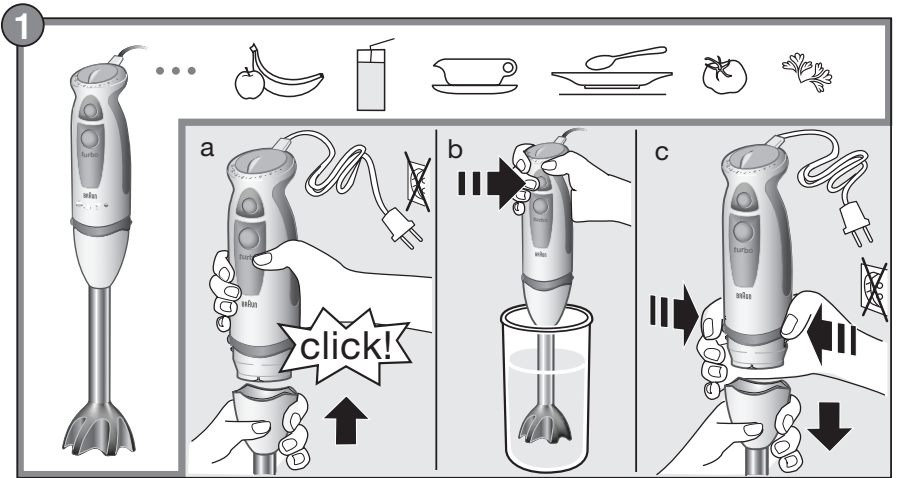
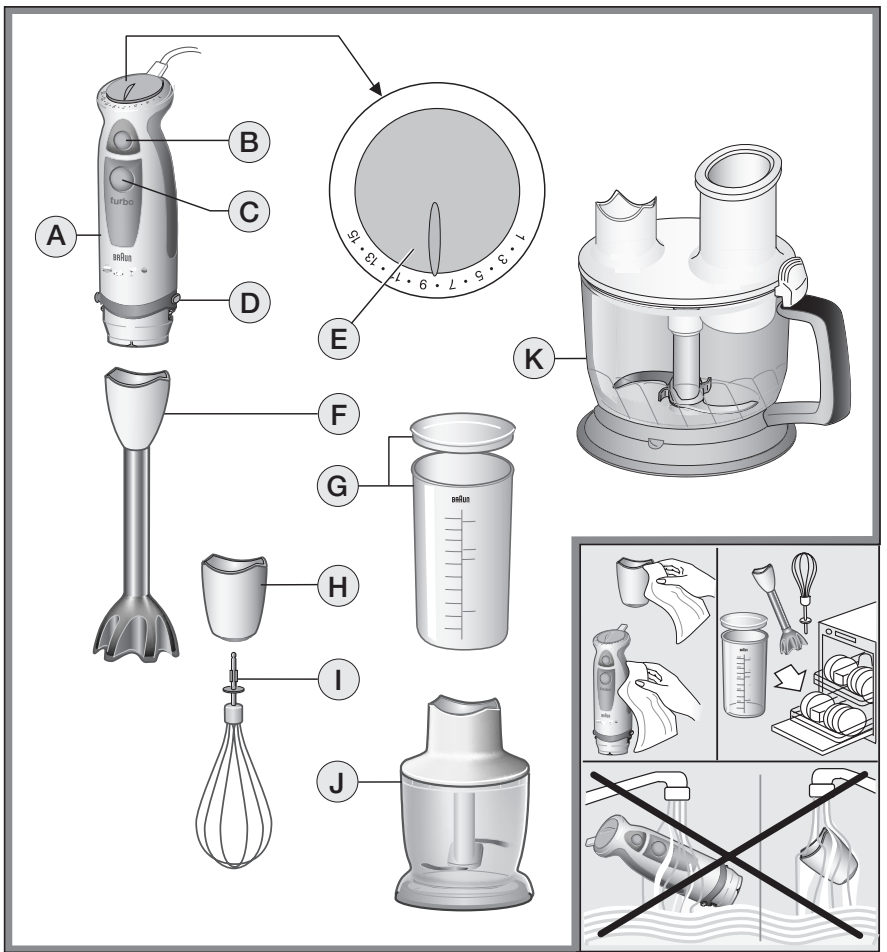


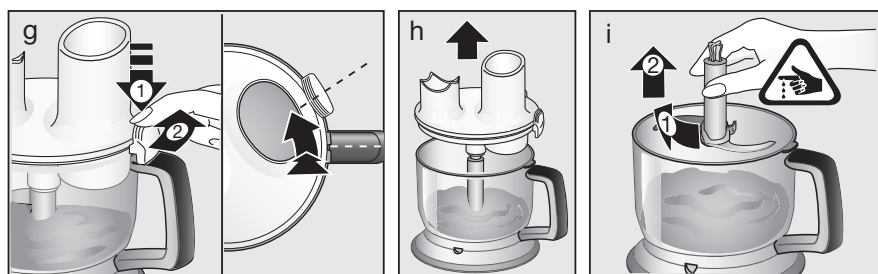
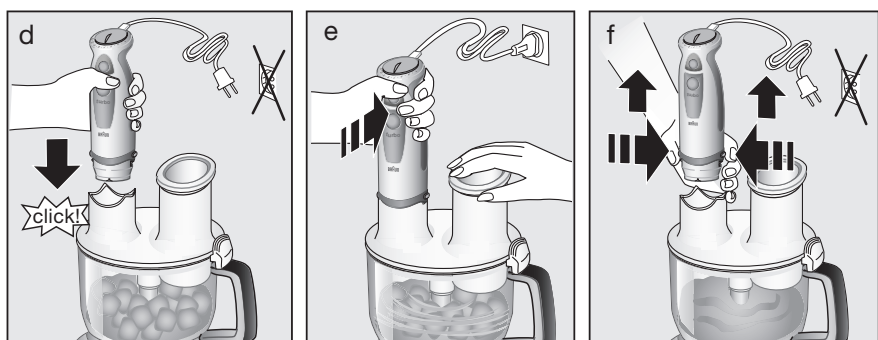
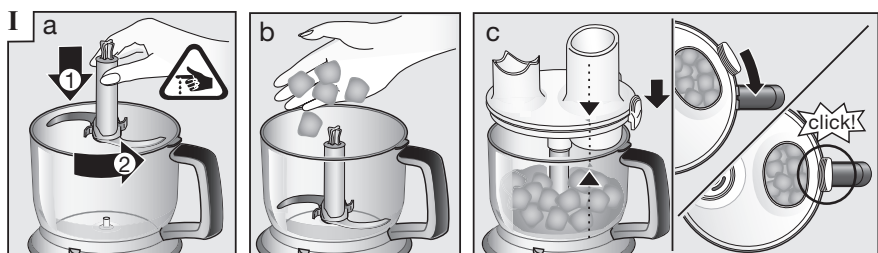
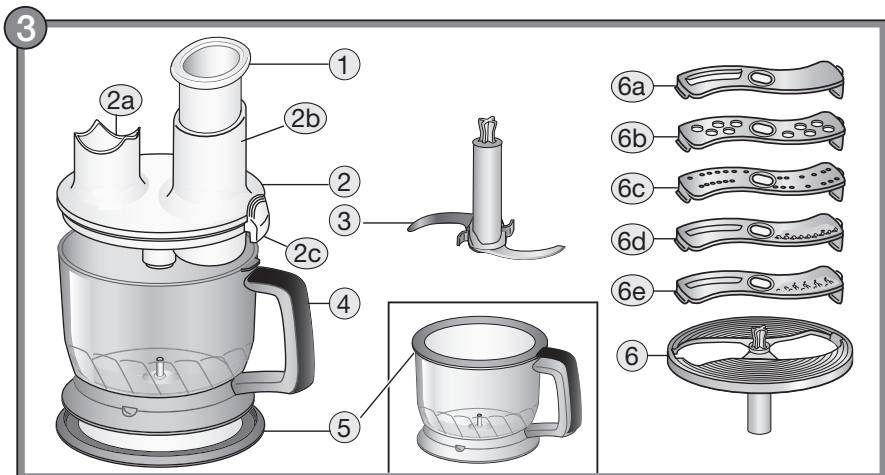
BRAUN

Multiquick® 5
Minipimer® 5

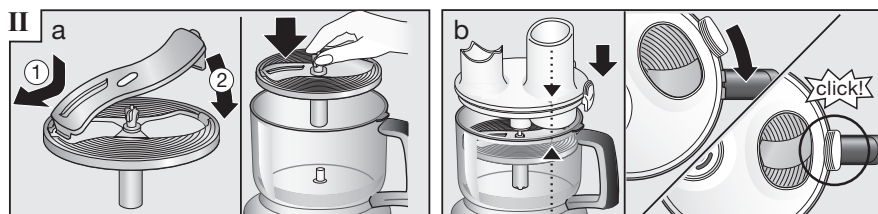


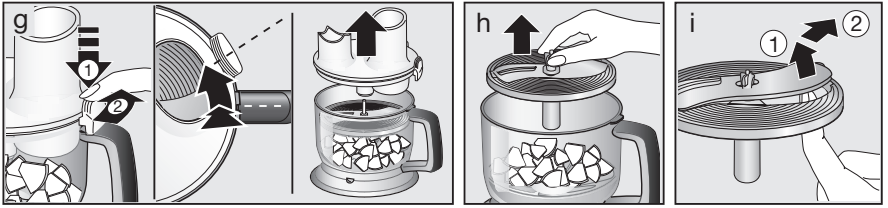
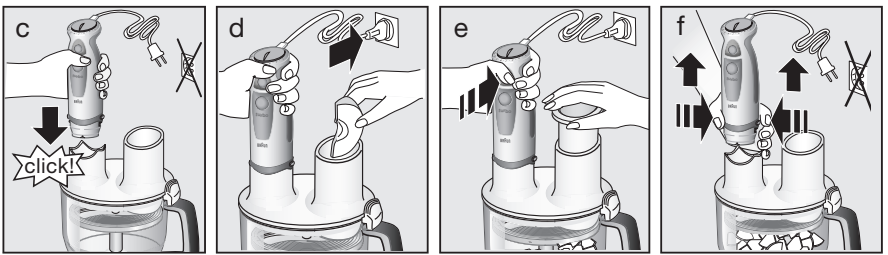
MR 550 Buffet



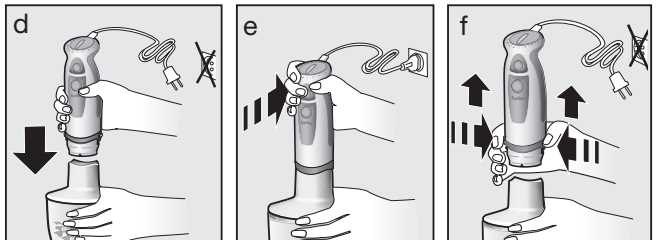
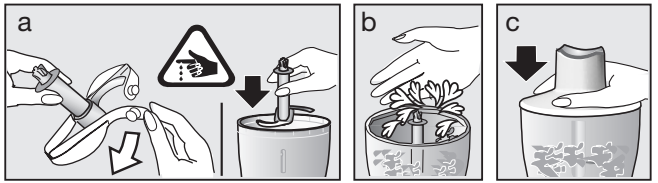
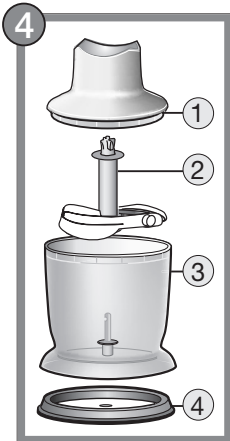
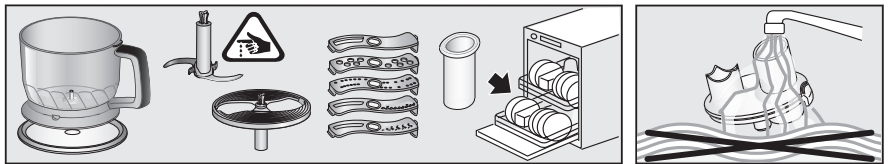


j											
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo





j										Parmesan
	6a	1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
	6b	1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
	6c									turbo
	6d	7 - 9	7 - 9			3 - 5	7 - 9	7 - 9	7 - 9	
	6e									



j		Parmesan							
	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g
⌚ sec.	10	20	5	5	5	10	5	10	45
	7 - 15	15	1 - 15		1 - 15	1 - 15	1	1	
		+5 sec turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

Picar

- Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (2). Cuidado: A lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (3). Pressione a lâmina para baixo e rode-a 90° até encaixar. Coloque sempre o acessório picador sobre a base anti-deslizante (4).
- Coloque os alimentos no recipiente picador.
- Cubra o recipiente picador com a parte superior do picador (1).
- Introduza o corpo do motor (A) na parte superior do picador (1) até encaixar.
- Pressione o interruptor (B) ou (C) para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a operação de picar, segure o corpo do motor com uma mão enquanto segura o recipiente picador com outra. Não utilize o acessório picador continuamente durante mais de 2 minutos.
- Após a utilização, pressione os botões (D) para retirar o motor.
- De seguida, remova a parte superior do picador.
- Retire cuidadosamente a lâmina.
- Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante pode ser utilizada como tampa para o acessório picador.

Limpar o aparelho

Limpe o motor (A) e a engrenagem do batedor metálico (H) apenas com um pano húmido. A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Recomendamos a limpeza dos acessórios para cortar os alimentos em juliana imediatamente após a sua utilização para evitar acumulação de resíduos de alimentos. As lâminas e acessórios (6a – 6e) devem ser cuidadosamente colocados na máquina de lavar loiça. Quando processar alimentos coloridos (ex. Cenouras), as peças de plástico podem ficar descoloradas. Passe óleo vegetal nas peças antes de as limpar.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

BC: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.

Exemplos de receitas

Maionese (use o pé misturador)

200–250 ml de óleo

1 ovo (gema e clara)

1 c.sopa de sumo de limão ou vinagre

Sal e pimenta a gosto

Verta todos os ingredientes no copo medidor de acordo com as instruções. Introduza o pé misturador no fundo do copo. Pressionando o interruptor (C), mantenha a varinha na posição até que o óleo se emulsione. Depois, sem desligar, mova suavemente a varinha, para cima e para baixo, até que a maionese fique bem ligada.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas (como recheio de panquecas ou cobertura)

(use o acessório do picador (K), velocidade: «turbo»)

Coloque 60 g de mel e 50 g de ameixas na tigela do cortador e ligue durante 10 segundos. Adicione depois 30 ml de água (aromatizada com baunilha) e ligue durante mais 3 segundos.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



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.




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, leggere attentamente le istruzioni.

-  Le lame e gli accessori (6a–6e) sono molto affilati! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- 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.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell' impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Non immergere il gambo in liquidi bollenti e non toglierlo dal liquido quando è l'apparecchio ancora acceso.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) né l'attacco per la frusta (H) sotto l'acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il bicchiere graduato (C) non può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Prima di utilizzare l'accessorio multifunzione (2c) assicurarsi che l'aggancio del coperchio (2c) sia inserito nel modo corretto e che il pestello (1) sia nella posizione corretta.
- Non inserire altri accessori oltre al pestello (1) nel tubo di inserimento (2b) durante le lavorazioni.
- Spegnerne sempre l'apparecchio, prima di rimuovere il coperchio (2).
- Il coperchio (2) può essere lavato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua, né lavato nella lavastoviglie.
- La ciotola (4) non può essere utilizzata nel microonde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettere di

usarlo e portarlo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Descrizione

- Ⓐ Corpo motore
- Ⓑ Tasto interruttore acceso/spento per velocità variabile
- Ⓒ Tasto velocità (turbo)
- Ⓓ Tasto di sgancio
- Ⓔ Regolatore della velocità
- Ⓕ Gambo frullatore
- Ⓖ Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- Ⓗ Attacco per frusta
- Ⓘ Frusta
- Ⓝ Accessorio multifunzione (FP)
- Ⓚ Tritatutto (HC)

Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore Ⓑ, la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità Ⓔ. Più elevata è quest'ultima, più velocemente e finemente si trita il cibo.

Per ottenere la massima velocità, premere il tasto velocità turbo Ⓒ. La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza spostare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Frullatore 1...turbo
Frusta 3...15

Per l'accessorio

multifunzione vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni (j)

Tritatutto vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni (j)

Come utilizzare il vostro frullatore ①

Il frullatore è perfetto per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails:

- a) Inserire il gambo frullatore Ⓕ nel corpo motore Ⓐ finché non si blocca.
- b) Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore Ⓑ o il tasto turbo Ⓒ solo dopo aver introdotto verticalmente il frullatore nel recipiente da utilizzare.
- c) Per sganciare il gambo frullatore, premere il tasto Ⓓ e rimuovere il gambo frullatore.

E' possibile 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 surriscaldamento.

Come usare la frusta ②

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo e mescolare preparati già pronti per dessert:

- a) Inserire la frusta Ⓘ nell'attacco Ⓗ, poi inserire il corpo motore Ⓐ nell'attacco finché si blocca.
- b) Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto Ⓑ per la lavorazione.
- c) Per smontare, premere il tasto Ⓓ 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 leggermente 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 per volta.

Cominciare con una velocità media «7» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

Come utilizzare l'accessorio multifunzione ③

- 1 Pestello
- 2 Interruttore
- 2a Innesto per corpo motore
- 2b Tubo di inserimento
- 2c Aggancio del dispositivo di blocco
- 3 Lama
- 4 Ciotola
- 5 Base anti-scivolo / coperchio
- 6 Aggancio degli accessori
- 6a Accessorio per affettare
- 6b Accessorio Tritatutto grande
- 6c Accessorio Tritatutto piccolo
- 6d Accessorio Julienne (rettangolare)
- 6e Accessorio Julienne (triangolare)

Tritare

(vedi figura Sezione I con tavola di lavorazione j)

Le lame (3) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo Ⓒ.

Nota: Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...

- tagliare a pezz i carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni,
 - rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci,
 - rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- a) Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (3). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (4) e premere verso il basso finché si bloccano. Inserire sempre la ciotola sulla base anti-scivolo (5).
 - b) Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
 - c) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta.
 - d) Inserire il corpo motore Ⓐ nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Assicurarsi che il pestello sia al suo posto.
 - e) Premere il tasto Ⓑ o Ⓒ sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
 - f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto Ⓓ per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
 - g) Premere il tasto del coperchio (2c), girare il coperchio (2) in senso anti-orario per sganciarlo e sollevarlo.
 - h/i) Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

Preparare impasti leggeri

Usando le lame (3), si possono anche preparare impasti leggeri come l'impasto per le frittelle o l'impasto per una torta contenente fino a 250 g di farina.

Per l'impasto delle frittelle, ad esempio, versare per prima cosa i liquidi nella ciotola, aggiungere poi la farina ed infine le uova. Premere l'interruttore turbo ©, miscelare l'impasto fino a quando diventa omogeneo.

Affettare / Sminuzzare

(vedi figura sezione II con tavola di lavorazione j)

Usando l'accessorio per affettare (6a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli.

Usando gli accessori tritatutto (6b, 6c), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).

Gli accessori Julienne (6d, 6e) permettono di tagliare il cibo a piccole strisce.

Questi accessori devono essere maneggiati con cautela per evitare infortuni.

- Inserire l'accessorio (6a–6e) nell'apposito aggancio (6) e farlo scattare. Inserire l'aggancio sul perno al centro della ciotola e ruotarlo finché si blocca.
- Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando si aggancia.
- Inserire il corpo motore nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Selezionare la velocità in base alle raccomandazioni della figura (j).
- Inserire il cibo da lavorare nel tubo di inserimento. Non inserire nulla nel tubo di inserimento quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello (1) per inserire il cibo.
- Premere il tasto Ⓑ o © sul corpo motore per azionare l'apparecchio.
- Dopo l'utilizzo, premere il tasto Ⓓ per rimuovere il corpo motore.
- Premendo l'aggancio del coperchio (2c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
- Rimuovere l'accessorio dall'aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l'aggancio, spingerlo verso l'alto fino a quando sporge dall'aggancio.

Come utilizzare gli accessori

tritatutto ④

- 1 Parte superiore
- 2 Lame
- 3 Ciotola tritatutto
- 4 Base antiscivolo/coperchio

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chili (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, nocciole, prugne etc.

Per tritare cibi duri (come ad esempio il parmigiano) usare la funzione di velocità turbo ©.

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, peperoncino
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci

- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

Per risultati migliori, fare riferimento alle raccomandazioni della guida sui settaggi della velocità.

Tritare

- Rimuovere attentamente la co-pertura di plastica dalle lame (2). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (3). Premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle. Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (4).
- Mettere il cibo nella ciotola/bicchieri tritatutto
- Mettere la parte superiore (1) sulla ciotola/bicchieri tritatutto.
- Inserire il corpo motore Ⓐ sulla parte superiore (1) fino a quando si blocca.
- Premere il tasto Ⓑ o © 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.
- Dopo l'utilizzo, premere il tasto Ⓓ per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
- Quindi rimuovete la parte superiore.
- Togliere le lame con attenzione.
- Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchieri. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

Pulire l'apparecchio

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per la frusta Ⓕ solo con un panno umido.

Il coperchio (2) può essere risciacquato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua né lavato nella lavastoviglie.

Raccomandiamo di pulire gli accessori Julienne immediatamente dopo l'uso, per prevenire che il cibo rimanga nei fori. Le lame e gli accessori (6a–6e) devono essere posizionate con attenzione nella lavastoviglie. Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in 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.

Esempio di ricetta

Maionese (usare il frullatore)

- 200–250 ml di olio
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto
- Sale e Pepe qb

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere l'interruttore turbo ©, mantenere il frullatore in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi, senza spegnere l'apparecchio, muoverlo delicatamente su e giù fino a quando la maionese è composta e soffice.

Esempio di ricetta Vaniglia-Miele-Prugne
(come ripieno di frittella o da spalmare)
(usare l'accessorio tritatutto (K), velocità: turbo)

Versare 60 g di miele cremoso e 50 g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 30 ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

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.



Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

Waarschuwing:

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

-  De messen en opzetstukken (6a–6e) zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat, het uit elkaar haalt of weer in elkaar zet of voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Vooral als u de staafmixervoet in hete vloeistoffen zet, zorg er dan voor dat u de staafmixervoet niet al werkend in de vloeistof plaatst of deze er al werkend uit haalt.
- Het motorgedeelte (A) en het tandwielgedeelte van de garde (H) niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De maatbeker (G) is niet geschikt voor in de magnetron.
- Zorg ervoor, voordat u de grote kom (J) gebruikt, dat de deksel (2c) is vastgeklit en dat de vulstop (1) op zijn plaats is.
- Plaats geen andere hulpstukken dan de vulstop in de vulschacht.
- Schakel altijd het apparaat uit, voordat u het deksel (2) verwijdert.
- Het deksel (2) kan onder stromend water schoongemaakt worden; dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig.

- De grote kom (4) is niet geschikt voor in de magnetron.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

Beschrijving:

- (A) Motorgedeelte
- (B) Aan/uit schakelaar voor variabele snelheid
- (C) Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
- (D) Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- (E) Snelheidsregelaar
- (F) Steel van staafmixer
- (G) Maatbeker met luchtdicht deksel
- (H) Tandwielgedeelte voor garde
- (I) Garde
- (J) Hulpstuk voor voedselbereiding (FP)
- (K) Hakmolen (HC)

De snelheid instellen

Als de schakelaar (B) wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar (E). Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien en hoe fijner het resultaat van de bewerking zal zijn.

De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turboschakelaar (C) in te drukken. U kunt de turboschakelaar ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staaftmixer	1...turbo
Garde	3...15
Hulpstuk voor voedselbereiding	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten (j)
Hakmolen	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten (j)

De bediening van de staafmixer (1)

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes:

- a) Steek het motorgedeelte (A) in de steel van de mixer (F) totdat deze vastklikt.
- b) Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar (B) of de turboschakelaar (C).
- c) Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen (D) ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker (G), maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

De bediening van de garde (2)

De garde dient alleen gebruikt te worden voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts:

- a) Steek de garde (I) in het tandwielgedeelte (H). Vervolgens steekt u het motorgedeelte (A) in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
- b) Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas de schakelaar (B) in om het apparaat aan te zetten.