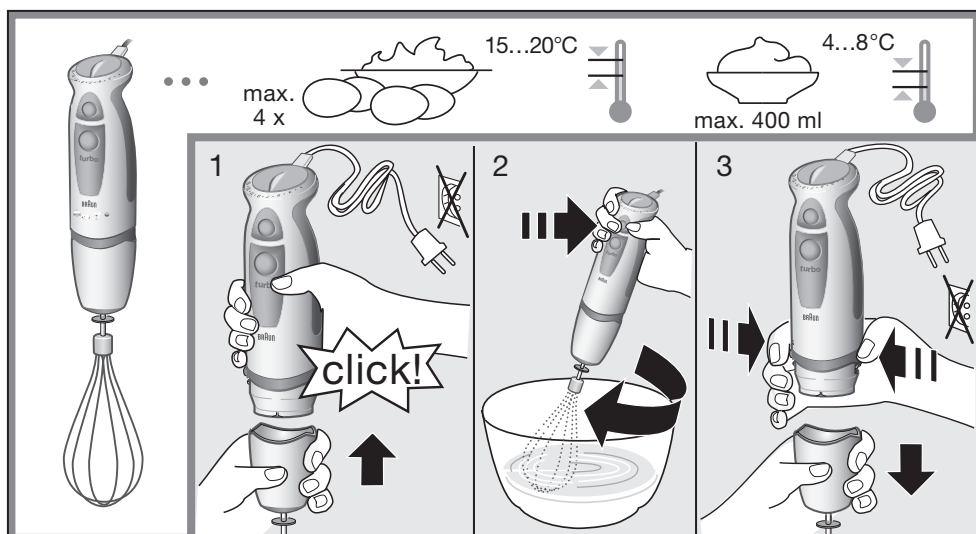
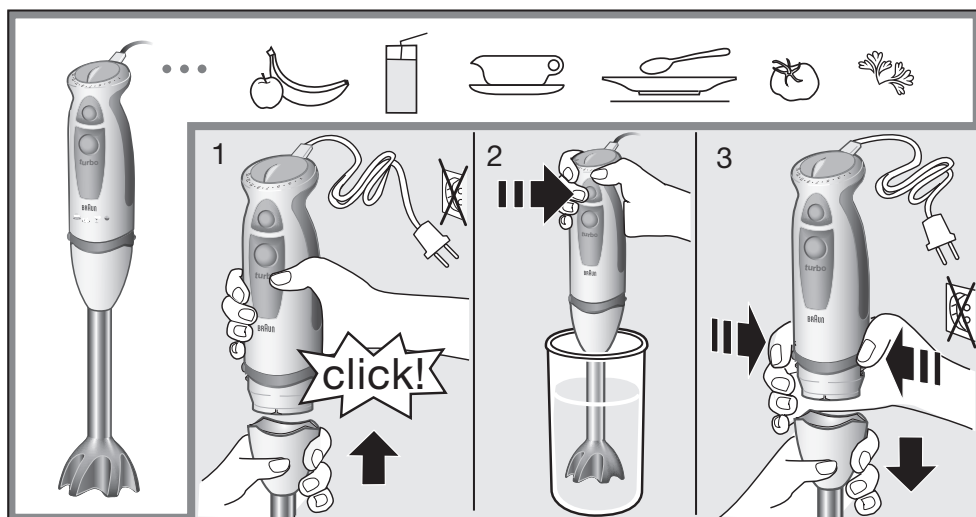
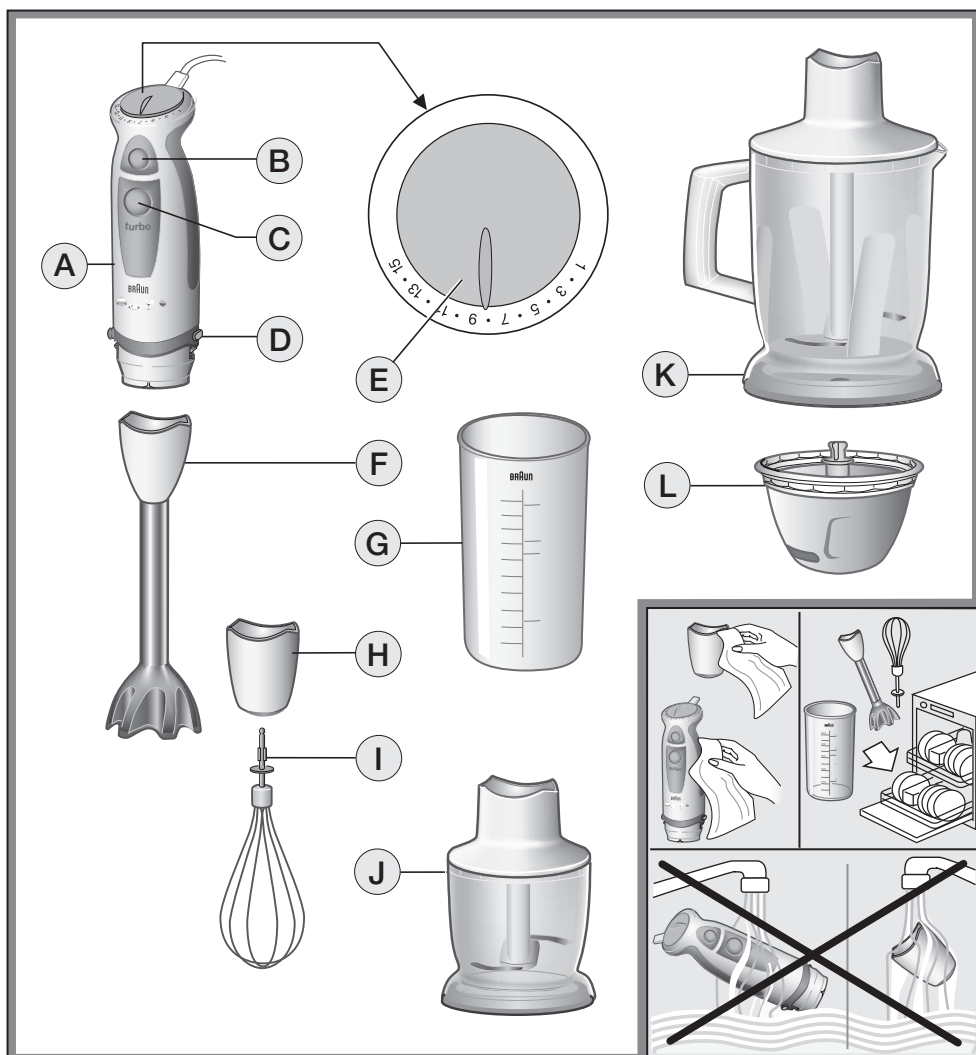


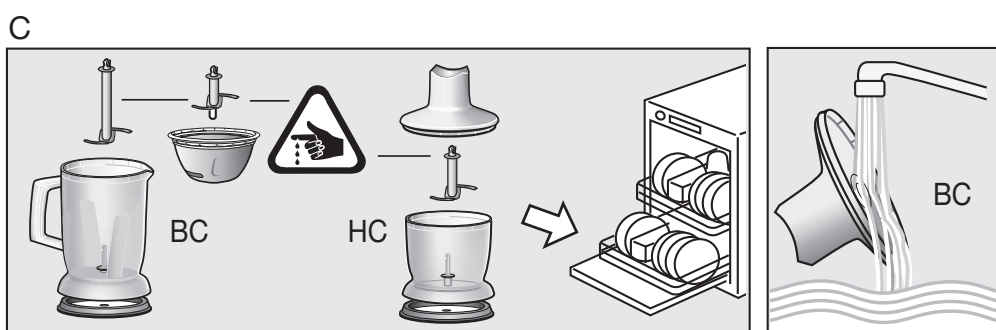
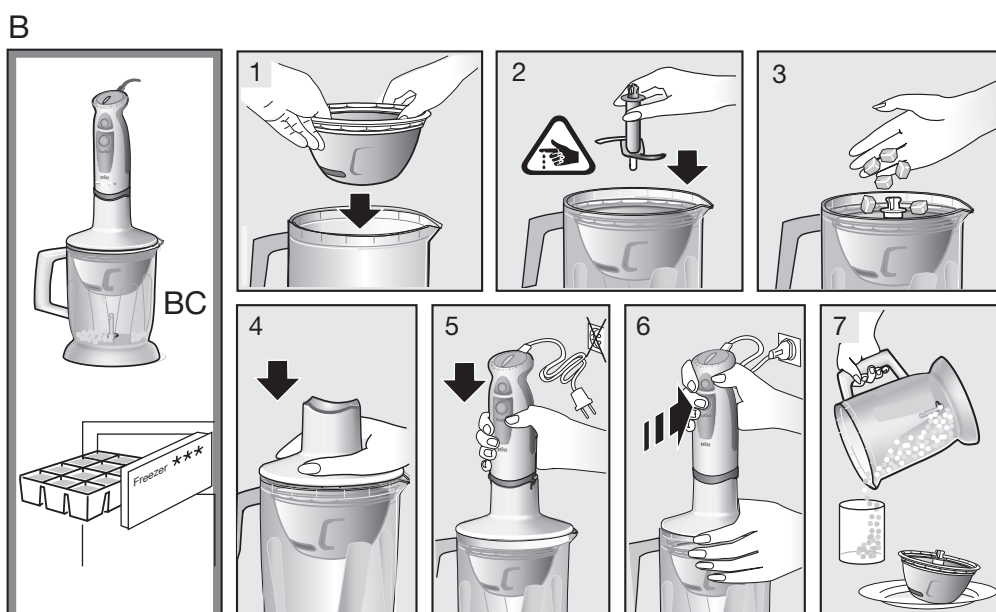
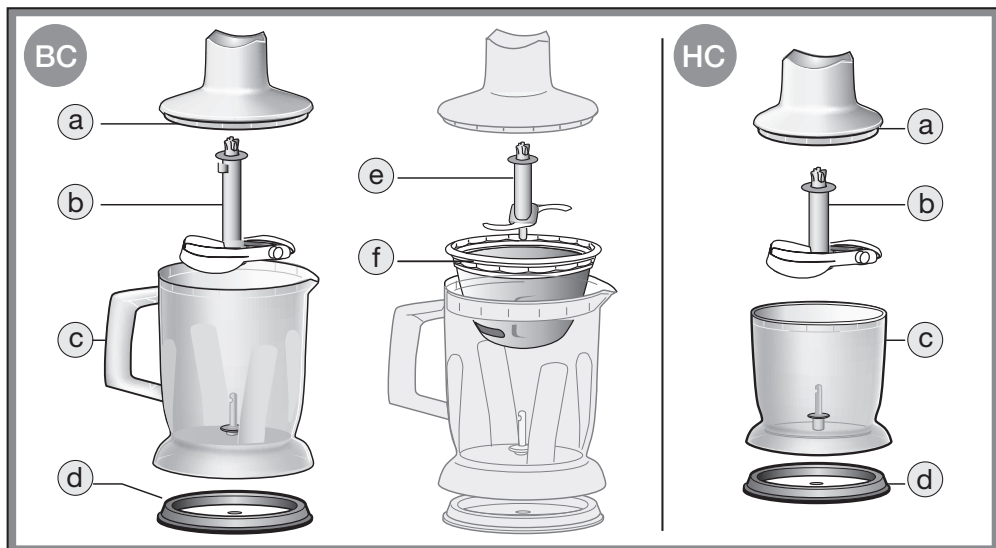
BRAUN

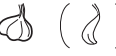
Multiquick 5

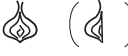
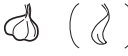
MR 540 Menu







BC		speed		turbo
				
	max. +/-			
	400 g 30 sec			turbo
Parmesan 	200 g 20-30 sec			turbo
	250 g 15 sec	1...4		
	30 g 15 sec			turbo
	30 15 sec	4...15		
	250 g 15 sec	1...7		
	350 g 15 sec	8...15		+5 sec
	400 g 15 sec	8...15		+5 sec
	150 g 60 sec			turbo
+ 	700 ml 15 sec			turbo

HC		speed		turbo
				
	max. +/-			
	100 g 10 sec	7...15		
Parmesan 	100 g 20 sec	15		+5 sec
	50 g 5 sec	1...15		
	10 g 5 sec			turbo
	7 5 sec	1...15		
	80 g 10 sec	1...15		
	80 g 5 sec	1		+5 sec
	100 g 10 sec	1		+5 sec
	90 g +  45 sec			turbo

Produsele noastre sunt proiectate pentru a atinge cel mai înalt nivel de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi multumiți de noul aparat Braun.

Atenție

Citiți cu atenție și în totalitate instrucțiunile înainte de folosire.

- Lamele sunt foarte ascuțite! Pentru a evita eventualele accidente vă rugăm manipulați cuțitele cu multă grijă.
 - Întotdeauna scoateți aparatul din priză dacă acesta nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare, spălare și depozitare.
- Acest produs nu trebuie folosit de copii sau persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, fără supravegherea unei persoane responsabile de siguranța acestora! În general, vă recomandăm să nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Copii ar trebui supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu spălați motorul (A) și nici suportul telului (H) sub jet de apă și nici nu-l imersați în apă.
 - Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de siguranță. Reparațiile sau înlocuirea cordonului de alimentare la aceste aparate trebuie efectuate numai de către personalul unor service-uri autorizate. Reparația necalificată poate cauza accidente sau daune utilizatorului.
 - Înainte de conectarea la o priză, verificați dacă tensiunea prizei corespunde cu tensiunea indicată pe aparat.
 - Aparatul a fost proiectat pentru a prelucra cantități normale în gospodărie.
 - Nici paharul gradat (G) , nici bolul pentru amestecare (c) nu sunt termorezistente.

Descriere

- (A) Blocul motor
- (B) Comutator on/off (viteze variabile)
- (C) Buton pentru selectarea vitezei turbo
- (D) Butoane deblocare accesorii
- (E) Selector viteză
- (F) Mâner- axul mixerului
- (G) Pahar gradat
- (H) Suport tel
- (I) Tel
- (J) Cuțit HC
- (K) Cuțit BC
- (L) Tocător de gheață pentru cuțitul BC

Selectarea vitezei

Când acționați comutatorul (B) în poziția “pornit”, viteza de procesare corespunde celei fixate cu selectorul de viteză (E). Cu cât viteza selectată este mai mare, cu atât procesul de mărunțire va fi mai rapid.

Viteza maximă nu poate fi obținută decât prin activarea butonului turbo (C). De asemenea, butonul turbo se poate acționa pentru impulsuri puternice, de moment, fără a acționa selectorul de viteză.

În funcție de utilizare, se recomandă următoarele setări ale vitezei:

- Mixer 1...turbo
- Tăietor 1...turbo
- Tel 1...15

Cum funcționează mixerul

Mixerul e perfect potrivit pentru prepararea amestecurilor cu apă, sosurilor, maionezelor și preparatelor pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a milkshake-ului.

1. Introduceți unitatea motorizată (A) în axul mixerului (F) până se blochează.
2. Introduceți mixerul în vas apoi apăsați butonul pornit/oprit (B) sau butonul turbo (C).
3. Pentru a demonta mixerul, apăsați butonul (D) și trageți în afară.

Puteți folosi mixerul în vasul gradat (G) și de asemenea în orice alt vas. Dacă doriți să folosiți mixerul direct în cratița în care gătiți îndepărtați mai întâi cratița de pe foc pentru a proteja mixerul de supraîncălzire.

Cum funcționează telul

Folosiți telul numai pentru creme bătute, albuș de ou bătut și amestecuri de deserturi semi-preparate.

1. Introduceți telul (I) în mecanismul pentru tel (H), și apoi introduceți unitatea motorizată (A) în mecanismul pentru tel până se blochează.
2. Plasați telul într-un vas și, numai după aceea, apăsați comutatorul (B) pentru a procesa alimentele.
3. Pentru a-l demonta, apăsați butoanele (D) și scoateți mecanismul pentru tel. Apoi scoateți telul din mecanismul pentru tel.

Pentru rezultate optime:

- Folosiți un vas cu deschidere largă în locul paharului gradat (G).
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți vasul ușor înclinat.

Frișcă

Amestecați maxim 400 ml cremă rece (min. 30% grăsimi, 4-8°C). Începeți cu viteza minimă (1) și apoi creșteți treptat până la cea maximă (15).

Albușuri bătute spumă

Amestecați maxim 4 albușuri de ou. Începeți cu o viteză medie (7) și apoi creșteți treptat până la cea maximă (15).

Cum funcționează accesoriile pentru dispozitivul de tăiat

Cuțit HC

- (a) Mecanism pentru tăiat
- (b) Cuțit
- (c) Vas pentru tăiat
- (d) Bază anti-alunecare/ capac

Cuțit BC

- (a) Mecanism pentru tăiat
- (b) Cuțit
- (c) Pahar
- (d) Bază anti-alunecare/ capac
- (e) Tocător de gheață
- (f) Suport cuțit

Atât cuțitul HC cât și cel BC sunt perfect potrivite pentru a tăia în bucățele carne, brânză, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, migdale, prune etc. Pentru a tăia produsele tari (ex: brânza tare), utilizați butonul turbo (C).

N.B:

Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea sau boabe de cereale.

Folosiți cuțitul HC pentru a procesa cantități mici de alimente. Este ideal pentru tăierea verdețurilor cu apă.

Folosiți cuțitul BC pentru a procesa cantități mari de alimente sau pentru tocarea alimentelor tari cum este brânza parmesan sau ciocolata. Se pot pregăti de asemenea shake-uri, băuturi, piureuri, aluaturi moi sau puteți sfărâma gheața.

Înainte de a tăia...

- tăiați în bucățele mai mici carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (a se consulta ghidul de la pag 5)
- îndepărtați tulpinile verdețurilor și cojile de alune
- îndepărtați oasele, tendoanele și cartilajele de la bucățile de carne.

Pentru rezultate optime consultați ghidul de procesare.

Dispozitivul de tăiere

(a se consulta imaginea din secțiunea A de la pag. 2)

1. Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (b). Atenție: Cuțitul este foarte ascuțit! Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic.
2. Plasați cuțitul în axul din central vasului pentru tăiat (c). Țineți apăsat până se blochează. Pentru a atașa cuțitul HC apăsați în jos și rotiți la 90° pentru a se bloca. Poziționați întotdeauna vasul pe suportul anti-alunecare (d).
3. Puneți produsele în vasul pentru tăiat.
4. Puneți suportul pentru cuțit (a) în vas.

5. Introduceți unitatea motorizată (A) în mecanismul pentru tăiat și apăsați până se blochează.

6. Apăsați comutatorul (B) sau (C) pentru a porni tăietorul. În timpul procesării țineți unitatea motorizată cu o mână și vasul pentru tăiat cu cealaltă mână.

• Cuțit BC: Atunci când procesați alimente tari, țineți apăsat blocul motor.

• Cuțit HC: Nu folosiți cuțitul mai mult de 2 min.

7. După întrebuințare, apăsați butoanele (D) pentru a demonta unitatea motorizată.

8. Demontați mecanismul pentru tăiat.

9. Scoateți cu atenție cuțitul.

10. Apoi scoateți produsele tăiate din vasul pentru tăiat. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit de asemenea drept capac pentru ermetizare.

Rețete cu ajutorul cuțitului BC

Shake-uri, băuturi, piureuri

(atunci când doriți să obțineți un piure foarte fin puteți folosi mixerul după ce ați procesați cartofii cu ajutorul cuțitului BC)

Aluaturi ușoare (clătite)

Puneți mai întâi lichidele în bol, apoi adăugați făina și în final ouăle. Apăsați butonul turbo (c) și amestecați până când pasta se omogenizează.

Tocător de gheață

(a se consulta imaginea B)

1. Puneți cuțitul pentru gheață (f) în paharul gradat. Verificați dacă vasul este fixat.
2. Așezați accesoriul pentru spart gheața (e) pe axul central al vasului și apăsați până se fixează.
3. Puneți cuburile în vasul pentru gheață.
4. Puneți capacul peste vas.
5. Introduceți blocul motor până la fixare.
6. Țineți apăsat butonul pentru viteza turbo (c) până când gheața a fost sfărâmată. După utilizare apăsați butoanele (D) pentru deblocarea blocului motor. Apoi scoateți capacul, accesoriul pentru gheață și gheața sfărâmată din vas.
7. Puteți scoate gheața sau puteți introduce băutura direct în vas și apoi servită la masă.

Metodă alternativă: Amestecați mai întâi fructele cu ajutorul cuțitului (b). Cantitatea maximă pe care o puteți introduce este de 0.5 litri. Scoateți cuțitul și introduceți spărgătorul de gheață în vas, iar astfel gheața sfărâmată se va amesteca direct cu piure-ul de fructe din vas.

Curățare

(a se consulta imaginea C)
Curățați unitatea motorizată (A) și mecanismul pentru tel (H) numai cu o cârpă umedă. Dispozitivul de tăiere BC (a) poate fi spălat sub jet de apă, dar nu scufundați dispozitivul în apă.

Toate celelalte părți pot fi curățate în mașina de spalat vase. În cazul în care procesați alimente foarte sărate spălați imediat cuțitul. De asemenea, trebuie evitată folosirea detergentului în exces sau a substanțelor de detartrare în mașina de spălat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care au pigmenți (de ex. morcov) recipientele s-ar putea decolora, de ceea este recomandat să ștergeți înainte părțile respective cu un ulei vegetal și abia după aceea să fie introduse în mașina de spălat vase.
Accesorii :
(disponibile la centrele Braun, dar nu în toate țările)

- Sistem de prindere pentru perete

Exemple de rețete

Maioneză (a se folosi blender-ul)

200-250 ml ulei,
1 ou - gălbenuș și albuș,
1 lingură suc de lămâie sau oțet,
sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele în vas în ordinea de mai sus. Introduceți blender-ul în vas. Țineți apăsat butonul (C) până când ulei-ul se omogenizează. Apoi, fără să opriți, efectuați mișcări repetate în sus și în jos până când maioneza se omogenizează.

Sos de avocado (a se folosi cuțitul BC)

Tăiați un cățel de usturoi și două fructe de avocado coapte (tăiate în patru și fără sâmburi)
1 lingură suc de lămâie
1 lingură ulei de măsline
150 ml iaurt
½ linguriță de zahăr, sare și piper
Apăsați comutatorul (C) și amestecați timp de 1 minut.

Sos de anșoa (folosiți dispozitivul de tăiere BC)

30 g file de anșoa uscat
200 g brânză (Philadelphia)
2 linguri de ulei de măsline
Puneți toate ingredientele în vasul de tăiat și setați viteza la minim. Apasați butonul (B) și amestecați până când pasta devine omogenă. La terminare, apasați butonul turbo (C).
Rețeta poate varia (puteți pune somon, brânză Roquefort sau brânză cu mucegai albastru)

Înghețată (a se folosi cuțitul)

100 g zmeură (înghețată)
10 g zahăr pudră
80 g frișcă
Puneți toate ingredientele într-un vas, apăsați comutatorul (C) și amestecați timp de 30 de secunde. A se servi imediat.

Prune cu vanilie și miere (se poate servi cu clătite sau simplu)

(a se folosi dispozitivul (J), la viteza turbo)
Introduceți în vasul de tăiere 60 g frișcă și 50 g prune și amestecați timp de 10 secunde,apoi adăugați 30 ml apă (in care ați adăugat esență de vanilie) și amestecați încă 3 secunde.

Instrucțiunile pot fi modificate fără o notificare prealabilă.

În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncați produsul, la sfârșitul duratei de folosință, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate din țara în care locuiți.



Garanția: Conform certificatului de garanție Braun.