

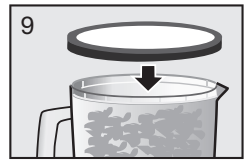
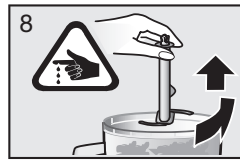
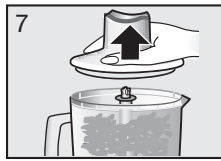
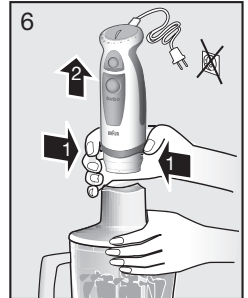
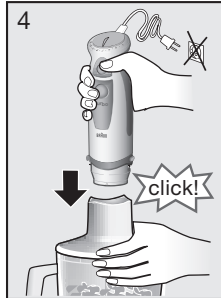
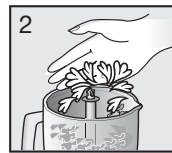
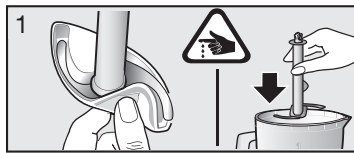
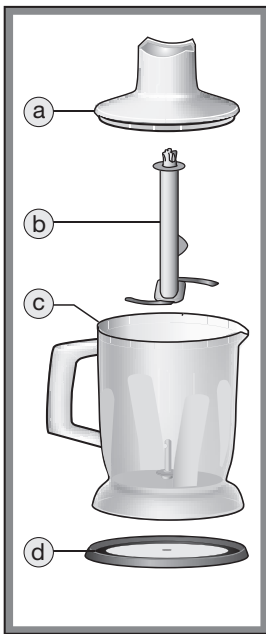
BRAUN

Multiquick / Minipimer

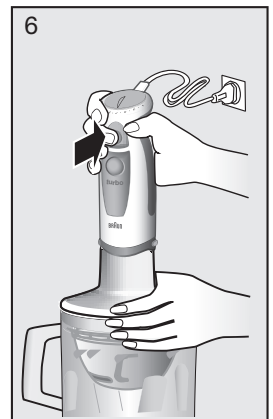
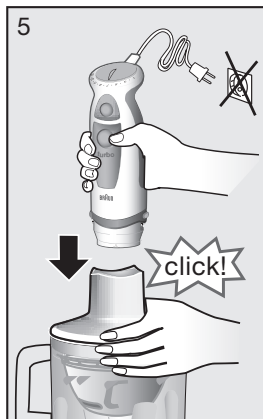
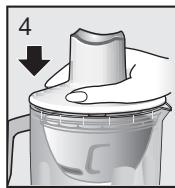
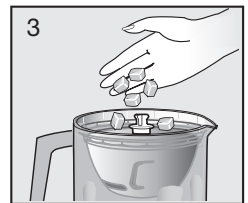
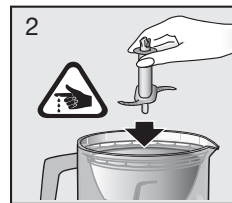
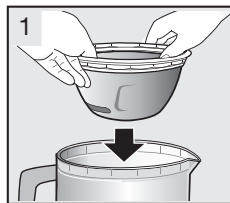
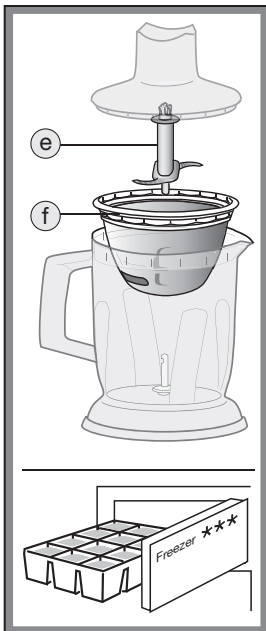
Hand Processor Accessory



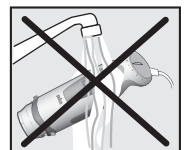
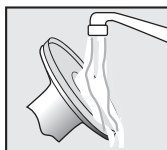
A



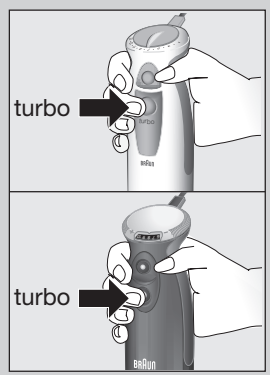
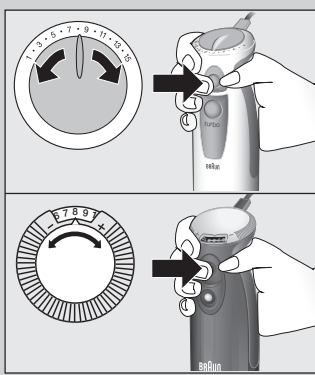
B



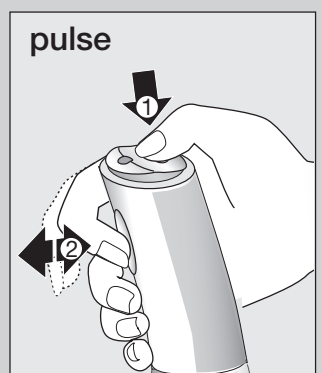
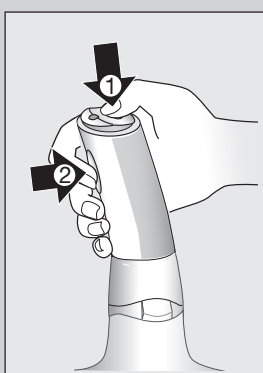
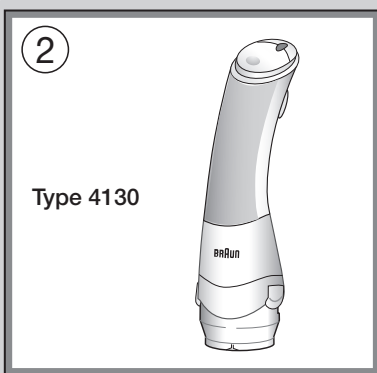
C



D



	1cm	1cm								
max.	350 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
⌚ sec.	30-50	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15	
			1 ... 4		4 ... 15	1 ... 7	8 ... 15	8 ... 15		
turbo	turbo	turbo		turbo			+5 sec	+5 sec	turbo	turbo



	1cm	1cm								
max.	250 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
⌚ sec.	30	45	10x1	15	15	5	15	15	60 + 15	

afialda! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque sempre o jarro sobre a base anti-deslizante (d).

2. Coloque os alimentos no jarro.
3. Coloque a tampa acopladora (a) no jarro.
4. Insira o corpo do motor na tampa acopladora, assegurando-se de que está correctamente encaixada.
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o botão no corpo do motor. Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente picador seguro com a outra. Quando triturar alimentos duros, pressione o corpo do motor para baixo.
6. Após a utilização, pressione os botões de extracção para retirar o corpo do motor.
7. De seguida, retire a tampa acopladora.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos picados do jarro. A base anti-deslizante também pode ser utilizada como tampa hermética para o jarro.

Massas leves (panquecas)

Em primeiro lugar, verta os líquidos no jarro, depois adicione a farinha e, por fim, os ovos. Pressione o interruptor do corpo do motor e bata a massa até ficar macia.

Gelo picado

(veja a imagem na secção **B**)

1. Coloque o picador de gelo (f) no jarro, assegurando-se de que está bem encaixado.
2. Introduza a lâmina para triturar gelo (e) no orifício central do picador de gelo e pressione-o para baixo.
3. Coloque os cubos de gelo no acessório picador de gelo.
4. Encaixe a tampa acopladora no jarro.
5. Insira o corpo do motor na tampa acopladora até encaixar e bloquear.
6. Ligue o corpo do motor até os cubos de gelo estarem triturados. Após a utilização, pressione os botões de extracção para retirar o corpo do motor. De seguida, retire a tampa acopladora, a lâmina para triturar gelo e o picador de gelo.
7. Retire o gelo picado ou junte a sua bebida no jarro liquidificador para servir à mesa.

Alternativa: Primeiro triture os frutos no jarro com a lâmina para picar (b) e adicione um máximo de 0,5 litros de líquido. Retire a lâmina e coloque o picador de gelo no jarro para triturar o gelo directamente no puré de frutos.

Limpeza

(veja a imagem na secção **C**)

O corpo do motor só pode ser limpo com um pano húmido. A tampa acopladora (a) pode ser passada

por água corrente, mas não mergulhada em água. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Contudo, depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar as lâminas de imediato.

Tenha ainda cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico do aparelho podem ficar manchadas. Limpe-as com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Para obter ideias para receitas, visite www.braun.com.

Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da sua data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, dentro de período de garantia não terá custos adicionais. A garantia não cobre avarias por utilização indevida, desgaste normal por utilização, que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto. No caso de reclamação ao abrigo do período estabelecido por esta garantia, entregue ou envie o aparelho completo, juntamente com a factura ou documento de compra correspondente, para os Serviços de Assistência Técnica Oficial da Braun mais próximo. (www.service.braun.com).

Italiano

«Accessorio tritatutto & rompi ghiaccio» par **Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Type 4191** ①
Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②

Con il corpo motore del gambo frullatore Multiquick/Minipimer ① / ② (non incluso), puoi usare l'accessorio per tritare e amalgamare nel bicchiere tritatutto.

Attenzione

- Prima di usare l'accessorio con il corpo motore, leggere attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.
- Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

- Stacca sempre l'elettrodomestico dalla corrente prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo e conservarlo.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere tritatutto (c) non può essere utilizzato nel forno a microonde.

- Coperchio con ingranaggi
- Lama
- Bicchiere tritatutto
- Base anti-scivolo (funge anche da coperchio)
- Lama per il ghiaccio
- Accessorio rompighiaccio

Questo accessorio è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, etc. E' anche adatto per tritare cibi duri come parmigiano o cioccolato.

- Quando si tritano cibi molto duri con il corpo motore ①, usare la funzione turbo.
- N.B.: Non tritare cose estremamente dure come noce moscata, chicchi di caffè o granaglie.

L'accessorio è inoltre adatto per una serie di altre applicazioni come la preparazione di frullati, bevande, purée o impasti leggeri e per rompere il ghiaccio.

Come utilizzare il tritatutto

(figura sezione A)

Le sezioni A – C mostrano il corpo motore ① come esempio.

Fare per favore riferimento alla sezione D per vedere come il corpo motore ② è acceso.

Per ottenere migliori risultati, consultare la tabella con le quantità raccomandate nella sezione D.

Per il corpo motore ①, consultare anche le velocità raccomandate.

Prima di tritare...

- pre-tagliare a pezzi carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni
- rimuovere il gambo dalle erbe e sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastic dalle lame (b). Attenzione: le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro del bicchiere (c) finchè si blocca. Inserire sempre il bicchiere nella base anti-scivolo (d).
2. Mettere il cibo nel bicchiere tritatutto.
3. Mettere il coperchio con gli ingranaggi (a) sul bicchiere tritatutto.
4. Inserire il blocco motore sul coperchio con ingranaggi fino a quando si blocca
5. Accendere il corpo motore per far funzionare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il blocco motore con una mano e il bicchiere con l'altra.

Quando tritate il cibo duro, premete il corpo motore verso il basso.

6. Dopo l'utilizzo, premere i tasti di sgancio per sganciare il corpo motore.
7. Poi rimuovere il coperchio con ingranaggi.
8. Togliere le lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dal bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo ermetico per il bicchiere.

Come realizzare impasti leggeri (per frittelle/crepelle)

Inserire prima i liquidi, poi la farina ed infine le uova. Accendere il corpo motore e miscelare l'impasto fino ad ottenere un compost omogeneo.

Rompere il ghiaccio

(vedi figura sezione B)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (f) nel bicchiere. Assicurarsi che si sia fissato bene.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fino a che si blocca.
6. Accendere il corpo motore e utilizzare l'elettrodomestico fino a che il ghiaccio è stato tritato. Dopo l'utilizzo, premete i tasti per rimuovere il corpo motore. Poi togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Rimuovere il ghiaccio tritato o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola. In alternativa: frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovere le lame ed inserire l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

Pulizia

(vedi figura sezione C)

Pulire il corpo motore solo con un panno umido.

Il coperchio con gli ingranaggi (a) può essere risciacquato sotto il rubinetto ma non immerso in acqua. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Comunque, dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del tritatutto.

Attenzione a non usare una dose elevata di detersivo in lavastoviglie.

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.

Salvo cambiamenti.

Garanzia

2 anni di garanzia contro difetti di materiale e lavorazione. La garanzia non copre: danno da uso improprio, normale logoramento o utilizzo così come difetti che hanno un effetto irrilevante sul valore e funzionamento dell'elettrodomestico. Per ricevere assistenza durante il periodo di garanzia, consegna o invia il prodotto con lo scontrino ad un centro assistenza autorizzato. (www.service.braun.com).

Nederlands

«Jug Blender & Ice Crusher» voor

Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191 ①

Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②

In combinatie met uw Multiquick / Minipimer motorische deel ① / ② (niet inbegrepen), dit accessoire combineert een jug blender en een ijscrusher.

Waarschuwing

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u dit accessoire met het motordeel van de basis apparaat gebruikt.
- De messen zijn zeer scherp! Om verwondingen te voorkomen, grijp de mes met de grootst mogelijke zorg.
- Haal altijd de stekker van het apparaat wanneer het onbeheerd wordt achtergelaten en voor de montage, demontage, reiniging en opslag.
- Het apparaat is gebouwd om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- De jug (c) is niet geschikt voor de magnetron.

- a Versnellingsbak / deksel
- b Mes
- c Jug
- d Anti-slip bodem / deksel
- e Ijs mes
- f Ijs crusher inzetstuk

Dit accessoire is geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, amandelen, pruimen enz. Het is ook geschikt voor het hakken van harde voedingsmiddelen, zoals parmezaanse kaas of chocola.

- Gebruik de turbo schakelaar wanneer harde goederen met het motorische deel worden gehakt ①.
- NB: Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Dit accessoire is ook geschikt voor een verscheidenheid van andere toepassingen zoals shakes, dranken, puree, het malen van lichte deeg of crushen van ijs.

Hoe kan ik de Jug Blender gebruiken

(zie foto sectie **A**)

Delen A–C tonen motorische deel ① als een voorbeeld.

Zie sectie D om te zien hoe de motor een deel ② is ingeschakeld.

Voor de beste resultaten, verwijzen wij u naar de maximale hoeveelheden aangegeven in de tabellen in punt D. Voor motorische deel ①, zie ook de aanbevolensnelheid instellingen.

Voor het hakken ...

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen voor
- Verwijder steeltjes van kruiden, schild van noten
- Verwijder botten, pezen en kraakbenen van vlees.

1. Verwijder voorzichtig het plastic deksel van het mes (b).
Let op: het mes is zeerscherp! Houd het altijd vast aan het bovenste kunststof deel.
Druk het mes op de middelste pin van de jug (c) tot dat deze vergrendeld is. Plaats altijd de jug op de anti-slip voet (d).
2. Plaats het voedsel in de jug.
3. Sluit de jug met de versnellingsbak (a).
4. Klik op de motordeel op de versnellingsbak, zodat het vergrendelt.
5. Schakel de motor deel aan om de blender te bedienen. Tijdens de verwerking, houd het motorstuk met de ene hand en de jug met de andere. Druk op de motor deel wanneer u hard voedsel gaat hakken.
6. Na gebruik, druk op de release-toetsen om de motor te verwijderen.
7. Verwijder vervolgens de versnellingsbak.
8. Verwijder voorzichtig het mes.
9. Verwijder de verwerkte levensmiddelen uit de jug. De anti-slip basis fungeert ook als een luchtdicht deksel voor de jug.

Hoe zacht deeg te verwerken (pannenkoekbeslag)

Giet eerst vloeistof in de jug, voeg dan meel en als laatst eieren. Schakel het motorische deel aan en meng het beslag glad.

Crushen van ijs (zie foto sectie **B**)

1. Plaats het ijs crusher inzetstuk (f) in de jug. Garandeer dat het goed past.
2. Plaats de as van het ijs mes (e) in het gat in het midden van het ijs crusher inzetstuk en druk het naar beneden.
3. Vul het ijs crusher met ijsblokjes.
4. Monteer de versnellingsbak op de jug.