

BRAUN

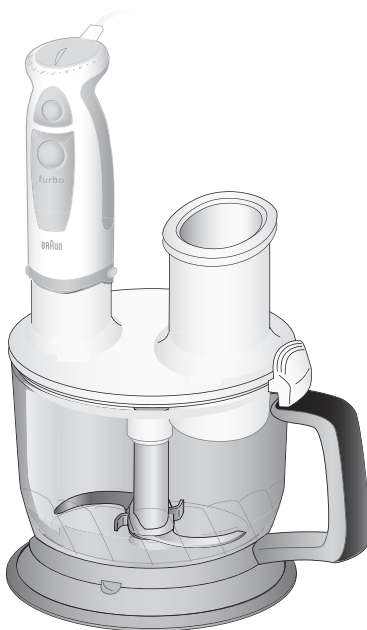
Hand Processor Accessory «Compact Kitchen Machine»

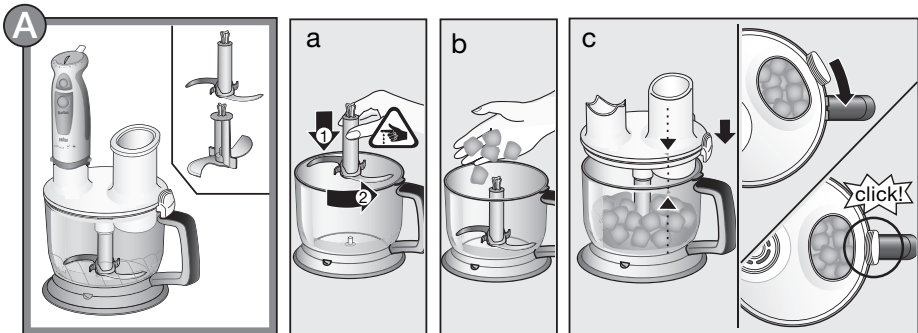
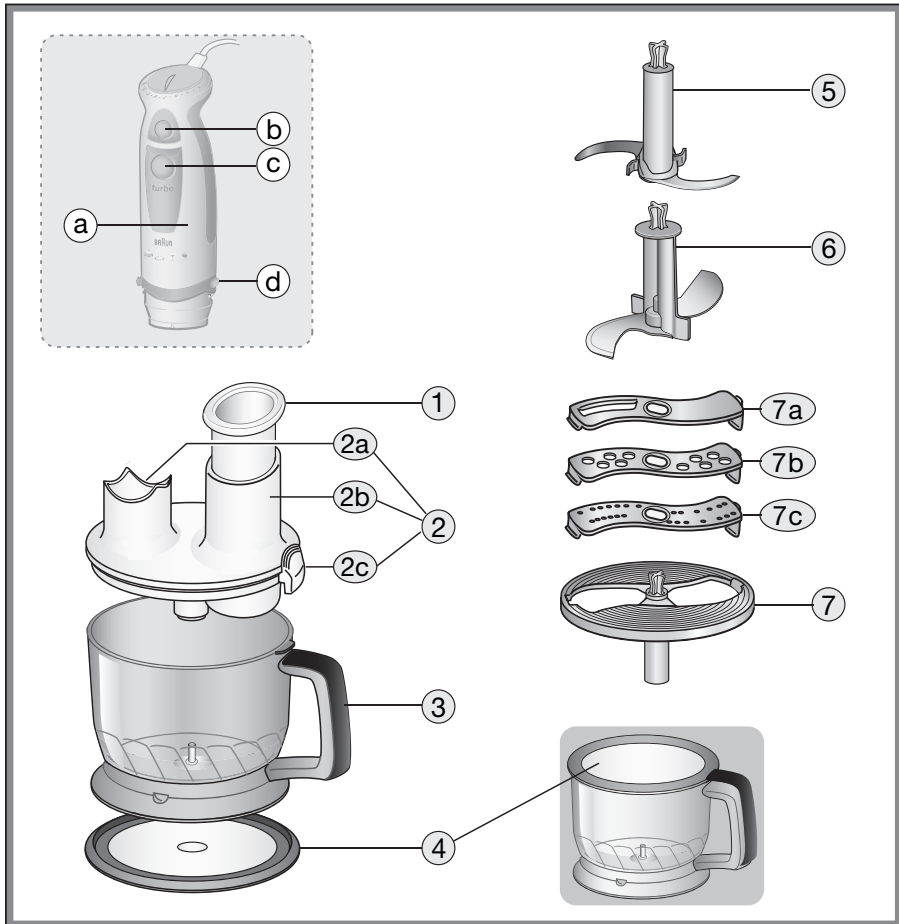
Type FP

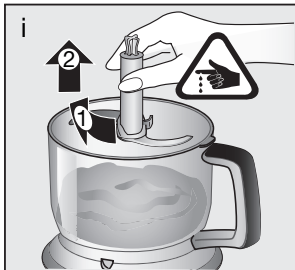
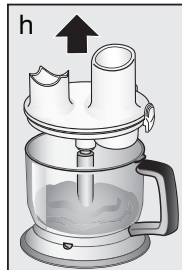
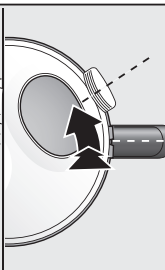
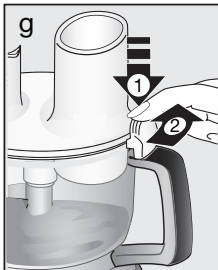
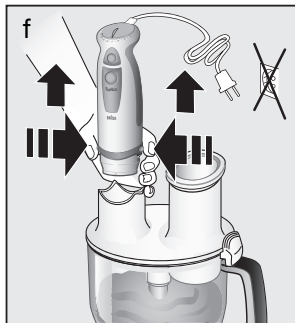
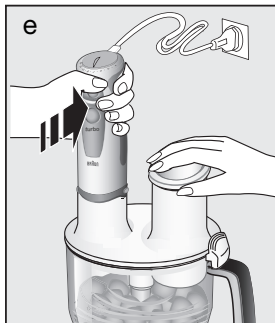
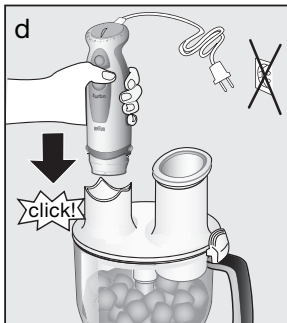
for / para / per

Braun Multiquick / Minipimer 7
Braun Multiquick / Minipimer 5

Type 4191

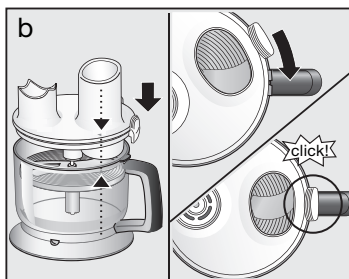
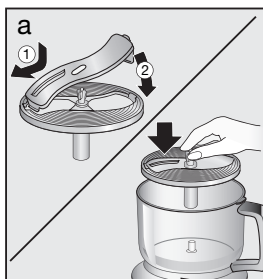
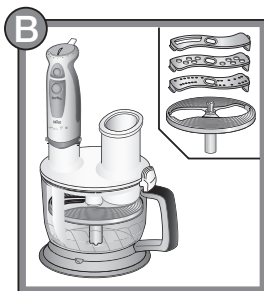


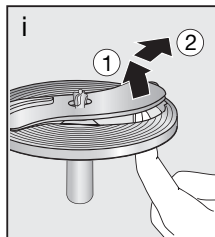
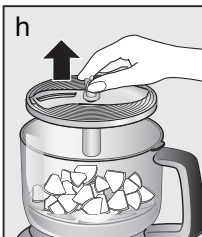
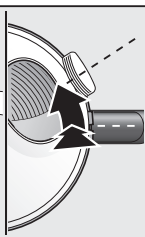
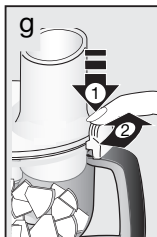
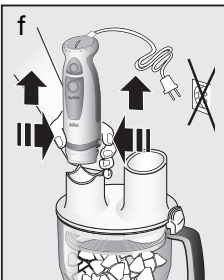
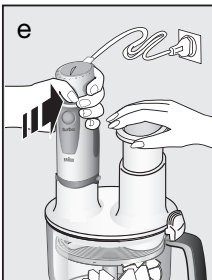
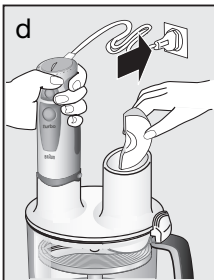
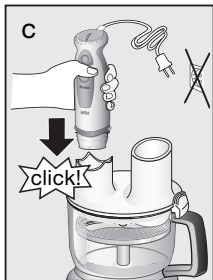




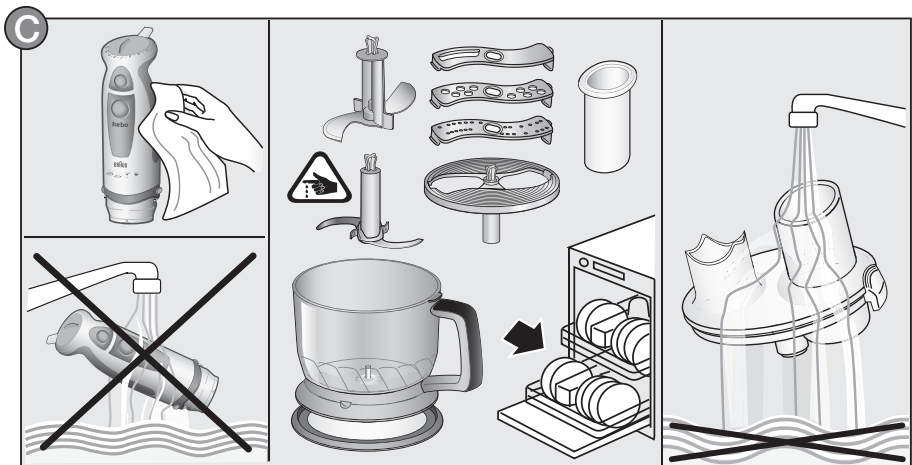
j

max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	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										
	7a	1-7	1-7	9-11	6-9	9-15	7-9	6-9	9-15	
	7b,c	1-7	1-7			9-15	7-9	6-9	9-15	turbo



English

Thanks for purchasing this Multiquick kitchen machine accessory.

In combination with your Multiquick 7/5 motor part (a), you can use this accessory for:

- chopping and blending (see picture section A)
- kneading dough (based on 250 g flour maximum)
- slicing and shredding (see picture section B)

Caution

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades and the tools (7a–c) are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Keep the appliance out of reach of children. Before operating the food preparation accessory, make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (3) is not microwave-proof.

Description

- 1 Pusher
- 2 Lid
- 2a Coupling for motor part
- 2b Filling tube
- 2c Lid interlock
- 3 Bowl
- 4 Anti-slip base (also serves as a lid)
- 5 Blade
- 6 Kneading hook
- 7 Tool holder
- 7a Slicing tool
- 7b Shredding tool (coarse)
- 7c Shredding tool (fine)

Chopping (see picture section A)

The blade (5) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods, use the turbo switch (c).

Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilies,
- remove stalks from herbs, un-shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

- a) Carefully remove the plastic cover from the blade (5). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (3) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (4).
- b) Place the food in the chopper bowl.
- c) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- d) Insert the motor part (a) into the coupling (2) until it locks. Make sure the pusher is in place.
- e) To operate, press switch (b) or (c) on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
- f) After use, press the release buttons (d) to remove the motor part. Remove the pusher.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (5), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour. For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch (c) and mix the batter until smooth.

Kneading

(Picture section A a-i also applies for the usage of the kneading tool.)

The kneading tool (6) is ideally suited for kneading different dough types like yeast dough or pastry (max. 250 g flour).

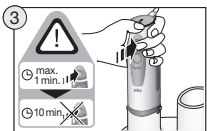
- Place the kneading tool into the bowl (3).
- First fill the flour into the bowl, then add the other ingredients except liquids.



- Then turn the motor on and add liquids.



- Please let the motor unit cool down for 10 min. after a kneading time of max. 1 min.



Yeast dough (for pizza, bread, cake)

Max. 250 g flour plus ingredients. Speed «15», maximum kneading time: max. 1 minute.

First fill the flour into the bowl, then add the other ingredients except liquids. Add liquids through the filling tube while the motor is running.

Pastry (for quiche, cake)

Max. 250 g flour plus ingredients. Speed «15», maximum kneading time: max. 1 minute.

First fill the flour into the bowl, then add the other ingredients. For good results, do not use warm, soft butter. Stop kneading shortly after dough has formed a ball. Dough will become too soft from excessive kneading.

Slicing/shredding (see picture section B)

Using the slicing tool (7a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples,

carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage. Using the shredding tools (7 b-c), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- Place a tool (7a-c) into the tool holder (7) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
- Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (j).
- Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.
- Press switch (b) or (c) on the motor part to operate.
- After use, press buttons (d) to remove the motor part.
- Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning

Clean the motor part (a) with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Subject to change without notice

For guarantee terms please refer to the use instructions of the basic unit.

Español

Gracias por haber comprado el accesorio de preparación para su Braun Minipimer 7/5.

En combinación con el cuerpo del motor (a) de su Braun Minipimer 7/5 puede utilizar el accesorio de preparación de alimentos para:

- triturar y licuar
- amasar (masa con una base de 250 gramos de harina como máximo)
- cortar y rallar.

Atención

Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

- Las hojas y los accesorios (7 a–c) son muy afilados! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado. Mantenerlas fuera del alcance des los niños.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial. Antes de utilizar el accesorio, asegúrese que el cierre de seguridad esta correctamente ajustado y que el cilindro empujador (1) este colocado.
- No inserte otro accesorio que el cilindro empujador en el tubo (2b) de la tapa durante el funcionamiento.
- Apague siempre el aparato antes de quitar la tapa (2).
- La tapa (2) se puede lavar debajo del agua pero no sumergir en agua ni lavar en el lavavajillas.
- El cuenco (3) no es apto para el microondas.

Descripción

- 1 Cilindro empujador
- 2 Tapa
- 2a Acoplador de motor
- 2b Tubo empujador
- 2c Cierre de seguridad
- 3 Cuenco
- 4 Base anti-deslizante (puede también servir de tapa)
- 5 Cuchilla
- 6 Accesorio para amasar
- 7 Porta cuchillas
- 7a Accesorio para cortar
- 7b Cuchilla para rallar (grande)
- 7c Cuchilla para rallar (fino)

Picar (véase la sección A)

La cuchilla (5) está perfectamente apta para picar carne, queso, cebolla, hierbas aromáticas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc. Para picar alimentos muy duros, utilice el botón turbo (c). N.B.: No pique comida demasiado dura tal como nueces de moscada, granos de café o cereales.

Antes de empezar a picar ...

- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias, el chile,
 - corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos,
 - limpie la carne de huesos, tendones y nervios.
- a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (5). ¡Atención, la cuchilla está muy afilada! Coger siempre con la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje en el centro del recipiente (3) y gírela hasta que se quede fija. Nunca utilice el recipiente sin la tapa antideslizante (4).
 - b) Introduzca los alimentos en el recipiente.
 - c) Coloque la tapa (2) encima del recipiente con el cierre de seguridad (2c) posicionado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clíc» debajo del mango.
 - d) Insertar el cuerpo del motor (a) en el acoplador del motor (2a) hasta que encaje. Asegúrese que el cilindro empujador (1) este colocado.
 - e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón (b) o (c) del cuerpo de motor y con la otra mano, sujete el recipiente.
 - f) Cuando haya finalizado, presione el botón (d) para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
 - g) Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
 - h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar con precaución las cuchillas girándolas y tirando.

Mezclar masas cremosas

Usando la cuchilla (5), también puede mezclar masas ligeras por ejemplo de crepes o masa de pasteles que contienen un máximo de

250 g de harina. Para una masa de crepes, por ejemplo, bate primero los líquidos en el recipiente, luego añadir la harina y al final los huevos. Presionar el botón de turbo (c), mezcle la masa hasta que este cremosa.

Amasar la masa

(Los dibujos a-i de la sección A también muestran el modo de uso del accesorio para amasar.)

El accesorio para amasar (6) está especialmente diseñado para amasar distintos tipos de masas, como masa de levadura o masa de repostería (máx. 250 g de harina).

- Coloque el accesorio para amasar en el cuenco (3).
- Primero introduzca en el cuenco los ingredientes secos.



- Añada los líquidos a través del tubo de rellenado cuando el motor esté en funcionamiento.



- Deje enfriar la unidad del motor durante 10 min. después del tiempo máximo para amasar de 1 min.



Masa de levadura (para pizzas, pan, tartas)
Máx. 250 gr de harina, más los ingredientes.
Velocidad «15», tiempo máximo de amasado:
máx. 1 minuto.

Primero vierta la harina en el cuenco procesador de alimentos; después añada los demás ingredientes excepto los líquidos. Añada los líquidos a través del tubo de rellenado cuando el motor esté en funcionamiento.

Masas (para quiches, tartas)
Máx. 250 gr de harina, más los ingredientes.
Velocidad «15», tiempo máximo de amasado:
máx. 1 minuto.

Primero vierta la harina en el cuenco procesador de alimentos; después añada los demás ingredientes. Utilice mantequilla que no sea muy dura ni muy blanda. Deje de amasar cuando la masa haya formado una bola. La masa se ablandará demasiado si se amasa excesivamente.

Cortar rodajas / rallar

(véase el dibujo de la sección B)

Utilice el accesorio para cortar rodajas (7a), puede cortar en rodajas pepinillos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, col. Utilizando la cuchilla para rallar (7b, 7c), puede rallar manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, col, queso (blando o medio).

- a) Ponga el accesorio (7a-7c) en el porta-cuchillas (7) y empujarlo en la posición. Coloque el porta cuchillas en el centro del recipiente y gírelo para que se quede fijo.
- b) Ponga la tapa (2) en el recipiente con el cierre de seguridad (2c) colocado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
- c) Insertar el cuerpo del motor (a) en el acoplador de motor (2a) hasta que encaje. Seleccione la velocidad de acuerdo con las recomendaciones de la imagen (j).
- d) Ponga la comida que se quiere procesar en el tubo empujador. Nunca ponga la mano en el tubo empujador mientras este funcionando su pequeño electrodoméstico. Utilice siempre el cilindro empujador (1) para introducir la comida.
- e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón (b) o (c) del cuerpo del motor.
- f) Cuando haya finalizado, presione el botón (d) para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
- g) Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
- h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar el accesorio portacuchillas. Para

desmontarlo, tirar del la parte que sobresale por encima del accesorio.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (a) únicamente con un paño húmedo. La tapa (2) puede lavarse debajo del agua pero no puede ser sumergida en el agua o lavada en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (por ejemplo zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Sujeto a modificaciones sin previo aviso.

En cuanto a la garantía lea las instrucciones que se indican en el aparato base.

Italiano

Vi ringraziamo per aver acquistato l'accessorio robot da cucina per Braun Minipimer 7/5. Con il corpo motore de su gambo frullatore Minipimer, puoi usare l'accessorio multi-funzione per:

- tritare e amalgamare (vedi figura sezione A)
- impastare (impasto creato con massimo 250 g di farina)
- affettare e sminuzzare (vedi figura sezione B)

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.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini. Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico. Prima di utilizzare l'accessorio multifunzione, 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 (3) non può essere utilizzata nel microonde.

Descrizione

- 1 Pestello
- 2 Interruttore
- 2a Innesto per corpo motore
- 2b Tubo di inserimento
- 2c Aggancio del dispositivo di blocco
- 3 Ciotola
- 4 Base anti-scivolo / coperchio
- 5 Lame
- 6 Accessorio per impastare
- 7 Aggancio degli accessori
- 7a Accessorio per affettare
- 7b Accessorio Tritatutto grande
- 7c Accessorio Tritatutto piccolo

Tritare (vedi figura sezione A)

Le lame (5) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo (c).
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 (5). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (3) e premere verso il basso finché si bloccano. Inserire sempre la ciotola sulla base antiscivolo (4).
 - 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 (a) nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Assicurarsi che il pestello sia al suo posto.
 - e) Premere il tasto (b) o (c) sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
 - f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto (d) 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) Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

Preparare impasti leggeri

Usando le lame (5), 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 (c), miscelare l'impasto fino a quando diventa omogeneo.

Impastare

(Le figure a-i della sezione A si riferisce anche all'uso dell'accessorio per impastare)

L'accessorio per impastare (6) è adatto per diversi tipi di impasto, come impasto di lievito o impasto per dolci (max. 250 g di farina).

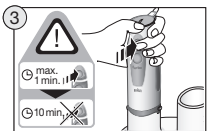
- Posizionare l'accessorio per impastare nella ciotola (3).
- Inserire nella ciotola prima gli ingredienti secchi.



- Aggiungere gli ingredienti liquidi attraverso il tubo di inserimento solo quando il motore è in funzione.



- Lasciar raffreddare l'unità motore per 10 minuti dopo aver impastato per 1 minuto al massimo.



Impasto di lievito (per pizza, pane, torte)

Massimo 250 g di farina più gli ingredienti.

Velocità «15», tempo massimo di impasto: per 1 minuto al massimo.

Prima inserire la farina nella ciotola dell'accessorio multifunzione, poi aggiungere gli altri ingredienti ad eccezione dei liquidi.

Aggiungere gli ingredienti liquidi attraverso il tubo di inserimento quando il motore è in funzione.

Dolci (per torte salate, torte)

Massimo 250 g di farina più gli ingredienti.

Velocità «15», tempo massimo di impasto: per 1 minuto al massimo.

Prima inserire la farina nella ciotola dell'accessorio multifunzione, poi aggiungere gli altri ingredienti.

Per ottenere risultati migliori, non usate burro caldo o morbido. Smettere di impastare non appena l'impasto ha formato una palla.

L'impasto diventerebbe troppo soffice in seguito ad un'eccessiva lavorazione.

Affettare/Sminuzzare

(vedi figura sezione B)

Usando l'accessorio per affettare (7a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli.

Usando gli accessori trit tutto (7b, 7c), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).

- Inserire l'accessorio (7a-7c) nell'apposito aggancio (7) 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 (b) o (c) sul corpo motore per azionare l'apparecchio.
- Dopo l'utilizzo, premere il tasto (d) per rimuovere il corpo motore.
- Prendendo 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.

Pulire l'apparecchio

Pulire il corpo motore (a) 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.

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.

Salvo cambiamenti.

Per gli estremi della garanzia fate per cortesia riferimento alle istruzioni d'uso dell'unità base.