

BRAUN

Hand Processor Accessory «Compact Chopper»

Type HC

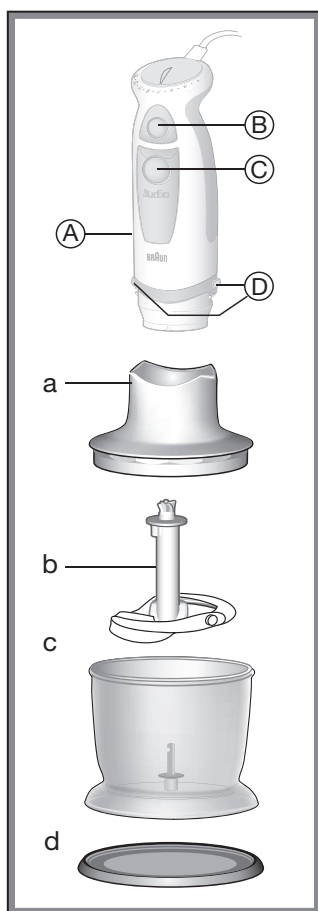
for / para / per

Braun Multiquick/Minipimer 5

Braun Multiquick/Minipimer 7

Type 4191





		max.			
		100 g	5 sec	3 - 5	
Parmesan 		100g	20 sec	5	
		50 g	6 x 1 sec	1 - 5	
		10 g	6 x 1 sec		turbo
		7 	5 x 1 sec	5	
		80 g	12 x 1 sec	1 - 5	
		80 g	8 x 1 sec	1	
		100 g	12 x 1 sec	1	
		90 g +	 45 sec		turbo

Deutsch

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Vorsicht

- Das Messer ist sehr scharf!
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.

- (a) Getriebeteil für Zerkleinerer
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel

Bitte beachten:

Extrem hartes Gut (z.B. Eiskwürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 2)
 - Stiele und Nuss-Schalen entfernen
 - alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.
1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaff anfassend und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Messer herunterdrücken und um 90° drehen. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
 2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
 3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
 4. Das Motorteil (A) auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.
 5. Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
 6. Nach dem Gebrauch Drucktasten (D) drücken und das Motorteil abnehmen.
 7. Getriebe abnehmen.
 8. Messer vorsichtig herausnehmen.
 9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Das Motorteil (A) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Rezeptbeispiel:

Vanille-Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
(Verwenden Sie Geschwindigkeit «turbo»)
Füllen Sie 60 g cremigen Honig und 50 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter (13) und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 30 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Änderungen vorbehalten.

Die Anwendung des Grundgerätes und Garantiebestimmungen finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Grundgerät.

English

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc.

Caution

- The blade is very sharp!
- The appliance must be kept out of reach of children.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base/lid

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see table page 2)
 - remove stalks from herbs, un-shell nuts
 - remove bones, tendons and gristle from meat.
1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade. The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
 2. Place the food in the chopper bowl.
 3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
 4. Insert the motor part (A) into gear box (a) until it locks.
 5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
 6. After use, press buttons (D) to remove the motor part.
 7. Then remove the gear box.
 8. Carefully take out the blade.
 9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part (A) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your 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 placing them in the dishwasher.

Recipe example:

Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)
(Use «turbo» speed)
Fill 60 g creamy honey and 50 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 30 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

Subject to change without notice.

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

Español

El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, frutos secos etc.

Atención

- ¡La cuchilla está muy afilada!
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.

- (a) Cuerpo de engranajes
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picador
- (d) Tapa/base antideslizante

Nota: No use el picador para picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, café en grano o cereales.

Antes del picado ...

- Corte la carne, cebolla, queso, ajos, zanahorias, el chile (ver tabla en página 2)
 - Retire los tallos de las especias, cáscaras de nueces
 - Retire huesos, tendones o cartílagos de la carne
1. Cuidado: Retire cuidadosamente la cubierta plástica que cubre la cuchilla. ¡La cuchilla está muy afilada!
Cójala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente picador (c). Presione hacia abajo y gire la cuchilla 90° hasta que quede fija.
Coloque siempre el recipiente picador sobre la base antideslizante (d).
 2. Coloque los alimentos en el recipiente picador.
 3. Cierre el recipiente picador con el cuerpo de engranajes (a).
 4. Inserte el cuerpo del motor (A) en el cuerpo de engranajes (a) hasta que encaje.
 5. Presione los interruptores (B) o (C) para poner el accesorio picador en marcha. Durante el picado, sostenga el cuerpo motor con una mano y el recipiente picador con la otra.
 6. Cuando haya terminado, presione los botones (D) para retirar el cuerpo motor.
 7. A continuación, retire el cuerpo de engranajes.
 8. Retire cuidadosamente la cuchilla.
 9. Finalmente, retire los alimentos procesados del recipiente picador.
La base antideslizante puede utilizarse también como tapa hermética para el recipiente picador.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) únicamente con un paño húmedo.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida. Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

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

Ejemplo de receta:

Vainilla-Miel-Ciruelas pasas (como relleno para panqueques o para untar)
(Utilice la velocidad: «turbo»)

Introduzca 60 gr de miel cremosa y 50 gr de ciruelas pasas en el cuenco de triturado y triture durante 10 segundos; después añada 30 ml de agua (con sabor a vainilla) y siga triturando durante 3 segundos.

Modificaciones reservadas.

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

Italiano

Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, prugne, ecc.

Attenzione

- Il blocco coltelli è molto affilato!
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.

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

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, peperoni (vedere tabella pag. 2).
 - Rimuovere la buccia e sgusciare le noci.
 - Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
1. Attenzione: Togliete il coprilama 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) premere verso il basso e ruotare di 90° per bloccare la lama. 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 (A) finché non si blocca.
 5. Premere il tasto interruttore (B) o (C) 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 (D) 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

Pulire il corpo motore (A) solo con un panno umido.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. 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.

Esempio di ricetta:

Vaniglia-Miele-Prugne (come ripieno di frittella o da spalmare)

(Usare velocità: «turbo»)

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

Salvo cambiamenti.

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