

# BRAUN

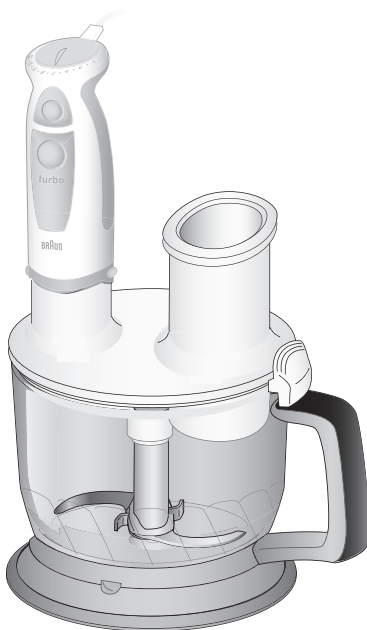
## Hand Processor Accessory «Compact Kitchen Machine»

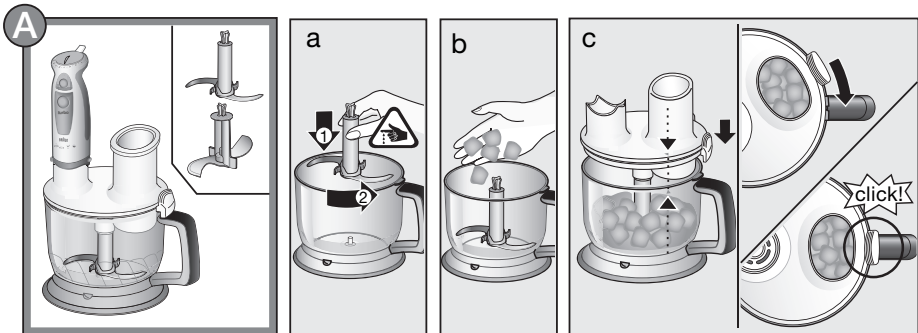
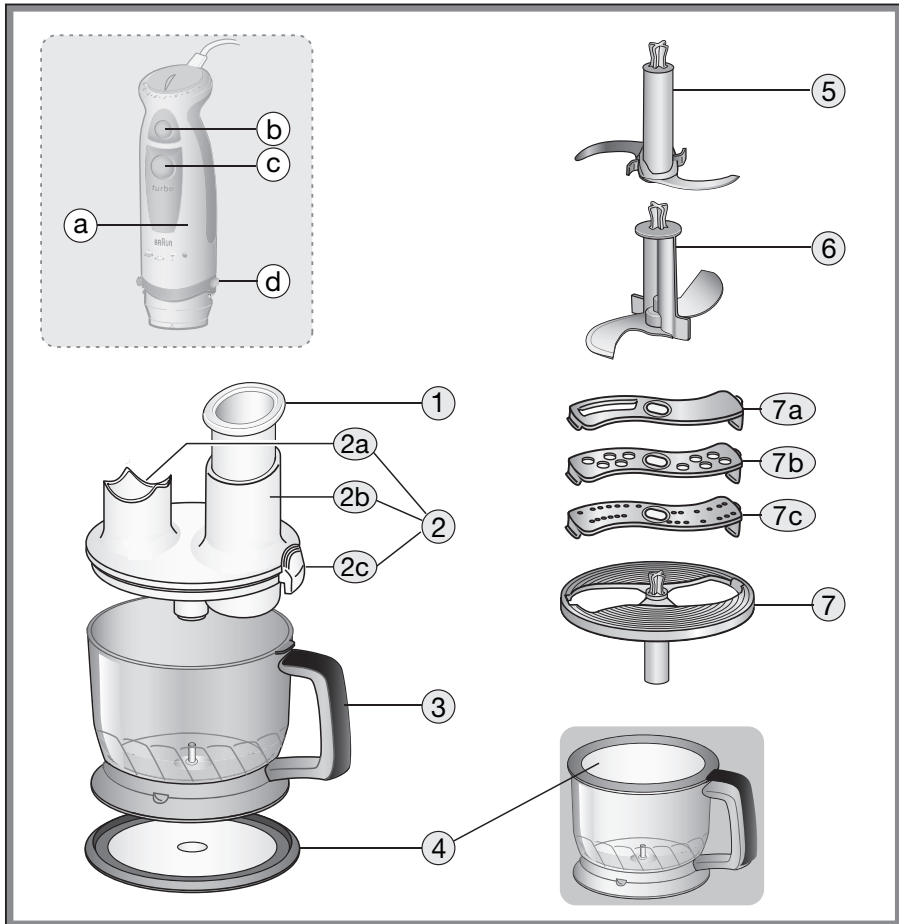
Type FP

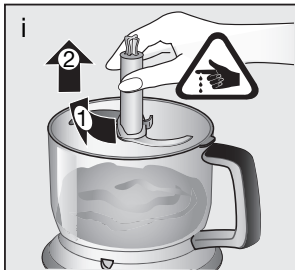
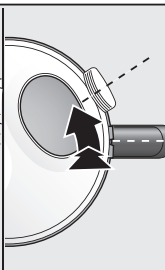
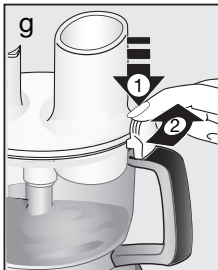
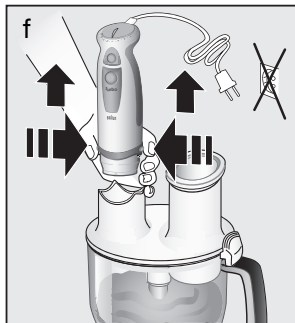
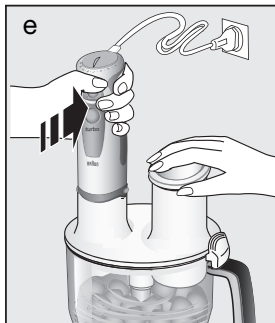
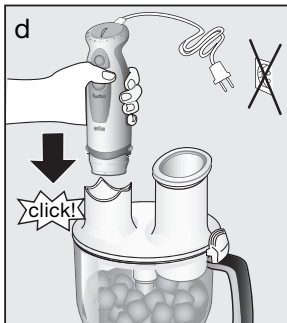
for / para / per

**Braun Multiquick / Minipimer 7**  
**Braun Multiquick / Minipimer 5**

Type 4191

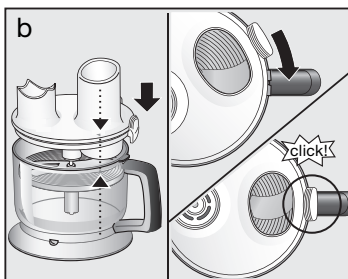
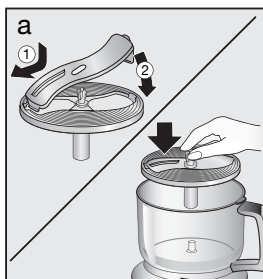
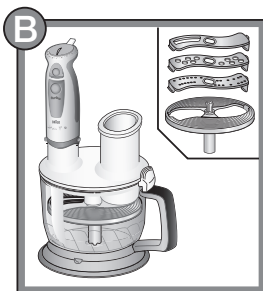


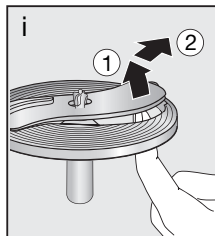
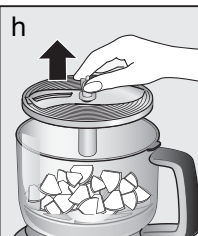
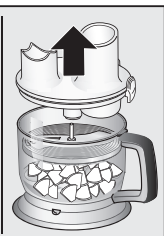
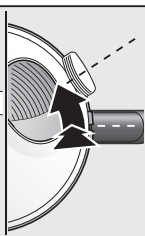
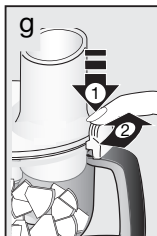
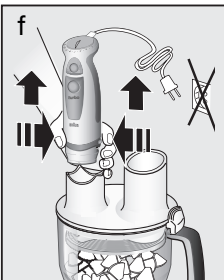
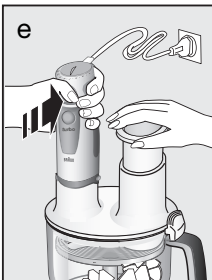
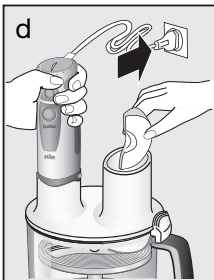
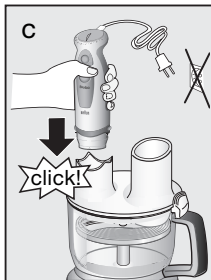




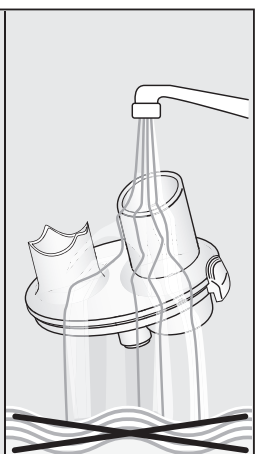
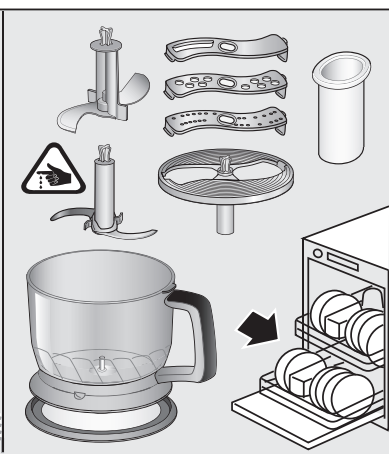
**j**

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





<b>j</b>										
	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



# 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.