

BRAUN

Hand Processor Accessory «Jug Blender & Ice Crusher»

Type BC

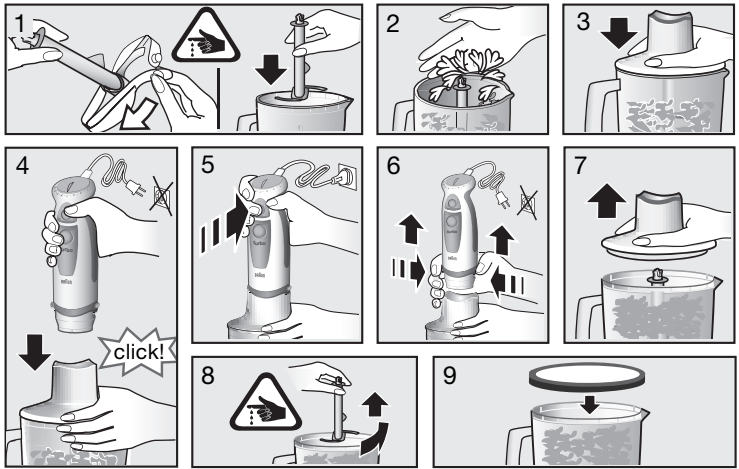
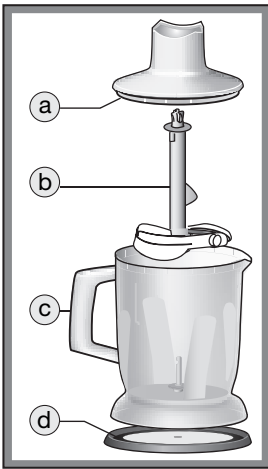
for / para / per

Braun Multiquick / Minipimer 7
Braun Multiquick / Minipimer 5

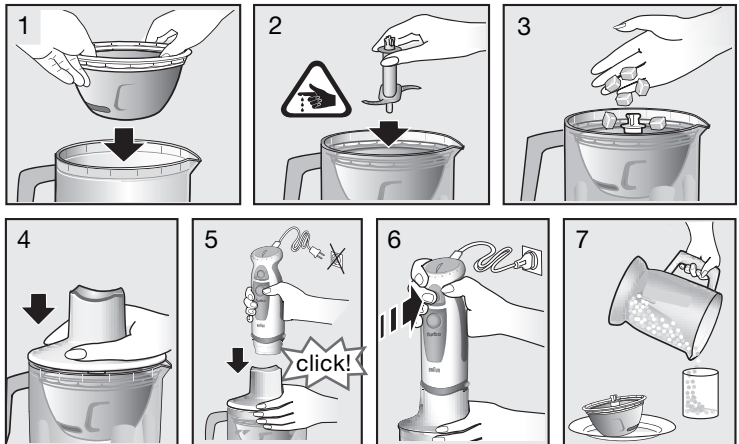
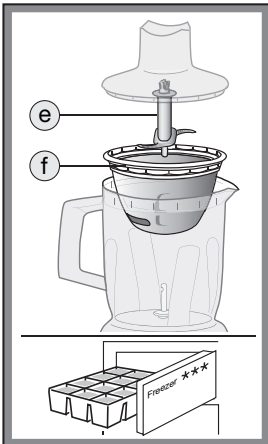
Type 4191



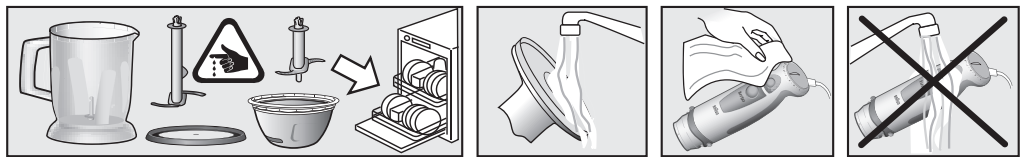
A



B



C



	1cm	1cm							
max.	400 g	200 g	200 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml
sec.	30	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

Italiano

Vi ringraziamo per aver acquistato l'accessorio frullatore per Braun Minipimer 7/5. Con il corpo motore de su gambo frullatore Minipimer 7/5, puoi usare l'accessorio per tritare e amalgamare nel bicchiere tritatutto.

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.
- Il bicchiere tritatutto (c) non può essere utilizzato nel forno a microonde.

Come utilizzare l'accessorio tritatutto

- (a) Coperchio con ingranaggi
- (b) Lama
- (c) Bicchiere tritatutto
- (d) Base antiscivolo/coperchio
- (e) Lama per ghiaccio
- (f) Accessorio rompighiaccio

L'accessorio tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne ecc. Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il parmigiano) usare il tasto turbo.

Nota: non tritare cose estremamente dure come nocimoscate, chicchi di caffè o granaglie.

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

Prima di tritare

- tagliare a pezzi carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni (vedere la guida a pagina 2)
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- Per ottenere i migliori risultati consultate la guida per l'utilizzo delle velocità raccomandate.

Triturare

(vedere l'immagine sezione **A** alla pagina 2)

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica delle lame (b). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro del bicchierociotola (c) e premerlo verso il basso finché 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. Premere il tasto interruttore per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenete il blocco motore con una mano e il bicchiere con l'altra. Quando tritate del cibo molto duro, premete il corpo motore verso il basso.
6. Dopo l'utilizzo premere gli bottoni de sgancio per rimuovere il blocco 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.

Ulteriori applicazioni

Impasti leggeri (per le frittelle/crespelle)

Inserire per primi i liquidi, poi la farina ed infine le uova. Premere il tasto della funzione turbo, miscelare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rompere il ghiaccio

(vedere la figura nella sezione **B**)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (f) nel bicchiere.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio (f) 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 fintanto che si blocca.
6. Tenere premuto il tasto della funzione turbo fino a quando il ghiaccio è stato tritato. Dopo l'utilizzo premere gli bottoni per rimuovere il motore. Togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Servire il ghiaccio 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. Rimuovete le lame ed inserite l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

Pulizia

(vedere la figura nella sezione **C**)

Pulire il corpo motore solo con un panno umido. Il coperchio con gli ingranaggi (a) può essere risciaquato 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 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

Salsa di avocado

Tritare uno spicchio di aglio.

Aggiungere 2 avocado maturi (tagliati a spicchi e senza nocciolo)

1 cucchiaio da tavola di succo di limone

1 cucchiaio da tavola di olio d'oliva

150 ml di yoghurt

Mezzo cucchiaino di zucchero, sale e pepe

Utilizzate il tasto turbo e frullate per circa 1 minuto.

Gelato

100 g di lamponi (surgelati)

10 g di zucchero in polvere

80 g di panna

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo e frullare per 30 secondi. Servire subito.

Salvo cambiamenti.

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