

BRAUN

Hand Processor Accessory «Compact Chopper»

Type HC

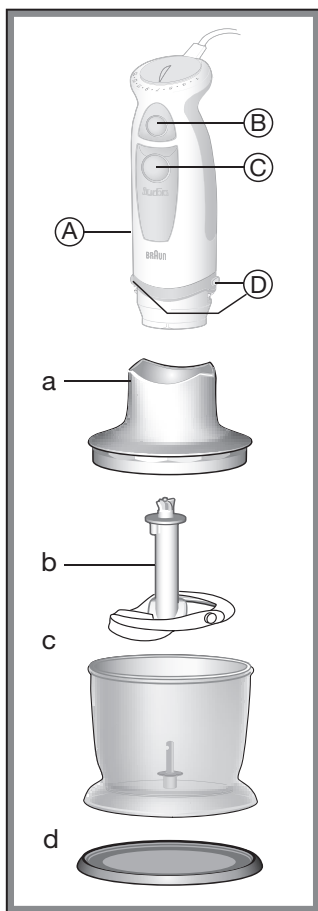
for / para / per

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

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 cartilagos 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.