

# BRAUN

## Multiquick / Minipimer

Hand Processor Accessory





## Braun Infolines

Deutsch	6
English	7
Français	8
Español	10
Português	11
Italiano	12
Nederlands	14
Dansk	15
Norsk	16
Svenska	17
Suomi	18
Polski	20
Český	22
Slovenský	23
Magyar	24
Hrvatski	26
Slovenski	27
Türkçe	28
Ελληνικά	30
Русский	31
Українська	33
عربي	36

**(D) (A) 00 800 27 28 64 63**  
**00 800 BRAUNINFOLINE**

**(CH) 08 44 - 88 40 10**

**(GB) 0800 783 7010**

**(IRL) 1 800 509 448**

**(F) 0 800 944 802**

**(B) 0 800 14 592**

**(E) 901 11 61 84**

**(P) 808 20 00 33**

**(I) (02) 6 67 86 23**

**(NL) 0 800-445 53 88**

**(DK) 70 15 00 13**

**(N) 22 63 00 93**

**(S) 020 - 21 33 21**

**(FIN) 020 377 877**

**(PL) 801 127 286**  
**801 1 BRAUN**

**(CZ) 221 804 335**

**(SK) 02/5710 1135**

**(H) (06-1) 451-1256**

**(HR) 01/6690 330**

**(SLO) 080 2822**

**(TR) 0 800 261 63 65**

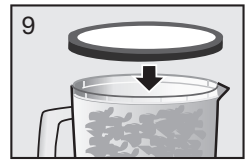
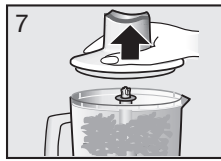
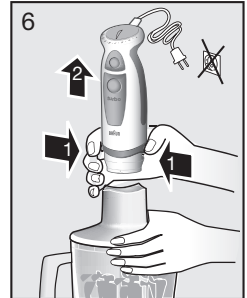
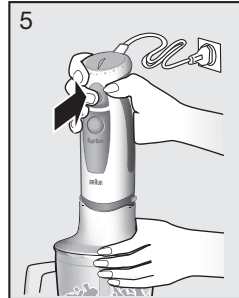
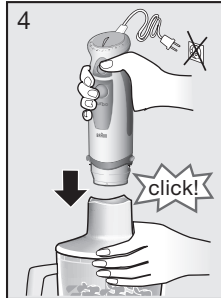
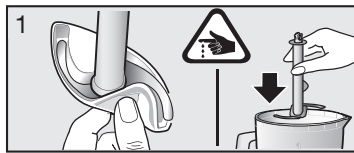
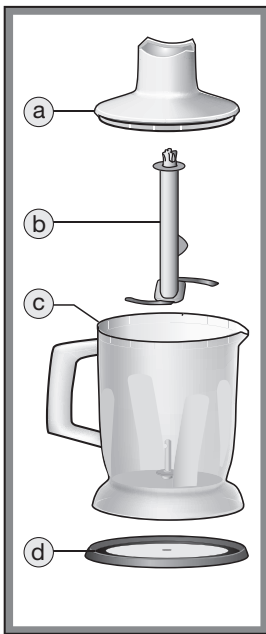
**(RUS) 8 800 200 20 20**

**(UA) + 38 044 428 65 05**

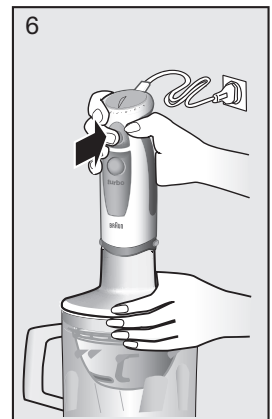
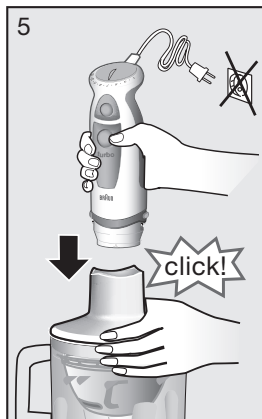
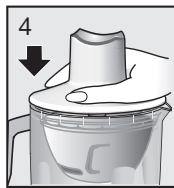
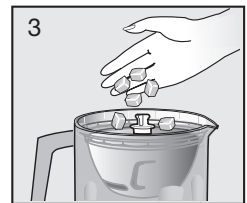
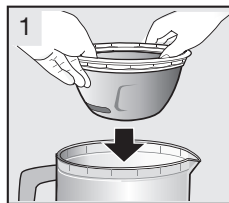
**(HK) 852-25249377**  
(Audio Supplies Company Ltd.)

Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany  
[www.braun.com](http://www.braun.com)  
[www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)

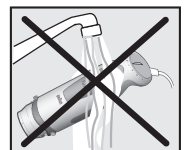
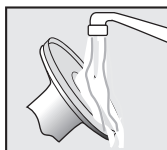
A



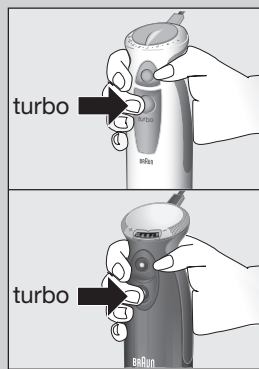
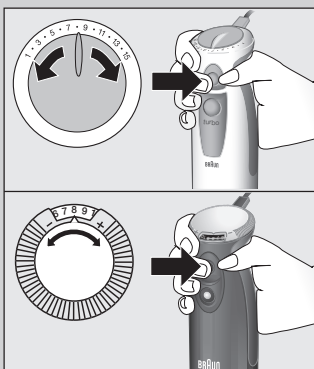
B



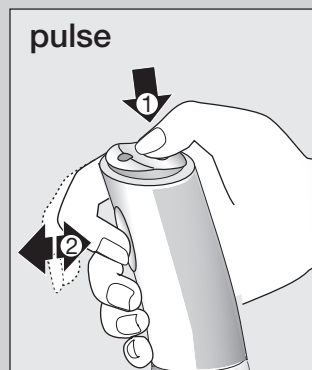
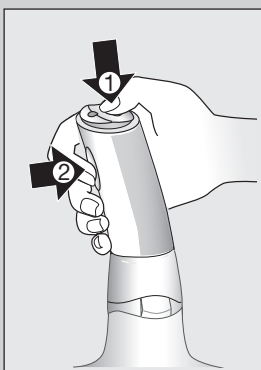
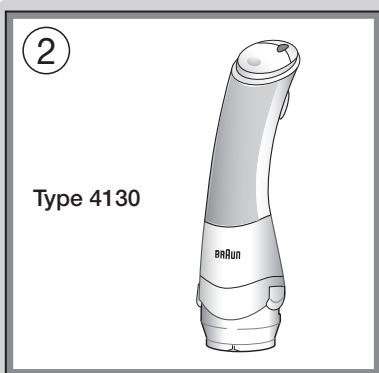
C



D



max.	350 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
sec.	30-50	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



max.	250 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
sec.	30	45	10x1	15	15	5	15	15	60 + 15	

# Deutsch

## «Standmixer & Ice Crusher» Zubehör für

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130** ②

Mit ihrem Multiquick/Minipimer Motorteil ① / ②, (nicht enthalten), bietet Ihnen dieses Zubehör eine Kombination aus Standmixer und Ice-Crusher. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie dieses Zubehör mit dem Motorteil Ihres Braun Multiquick Stabmixers in Betrieb nehmen.

### Vorsicht

- Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie sie mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Arbeitsbehälter (c) ist nicht mikrowellengeeignet.

- a Getriebeteil
- b Messer
- c Arbeitsbehälter
- d Stützdeckel
- e Eismesser
- f Eiswürfel-Zerkleinerer

Dieses Zubehör eignet sich sowohl zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln usw. als auch von harten Gütern wie Parmesan oder Schokolade.

- Wählen Sie beim Zerkleinern harter Güter mit Motorteil ① die Turbo-Taste.
- Extrem harte Güter wie Muskatnuss, Kaffeebohnen oder Getreide dürfen nicht zerkleinert werden.

Zudem bietet dieses Zubehör noch eine Vielzahl weiterer Anwendungsmöglichkeiten wie das Zubereiten von Milch-Shakes, Mixgetränken, Pürees, leichten Teigen oder das Zerkleinern von Eiswürfeln.

## Hacken und Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt A)

Bildteile A–C zeigen die Handhabung am Beispiel von Motorteil ①.

Abschnitt D zeigt die abweichende Handhabung des Akku-Motorteils ②.

Außerdem finden Sie in den Verarbeitungstabellen des Abschnitts D maximale Verarbeitungsmengen und für das Motorteil ① auch Geschwindigkeitsempfehlungen.

## Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren in Stücke schneiden,
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen,
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpelanteil entfernen.

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaff anfassend.  
Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) drücken und einrasten lassen. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil auf das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
5. Motorteil einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand fest. Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
6. Nach Gebrauch die Entriegelungstasten drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Getriebeteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

## Schlagen leichter Teige (Pfannkuchenteig)

Zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Motorteil einschalten und den Teig mixen, bis er glatt ist.

## Zerkleinern von Eiswürfeln

(siehe Bildabschnitt B)

1. Eiswürfel-Zerkleinerer (f) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
2. Die Achse des Eismessers (e) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterdrücken.
3. Eiswürfel einfüllen.
4. Getriebeteil auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil auf das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
6. Motorteil einschalten und laufen lassen, bis alle Eiswürfel zerkleinert sind. Nach Gebrauch die Entriegelungstasten drücken und das Motorteil abnehmen.  
Dann nacheinander das Getriebeteil, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.
7. Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen. Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (b) im Arbeitsbehälter

zerkleinern (bis max. 0,5 l). Nehmen Sie dann das Messer (b) heraus und setzen Sie den Eiskwürfel-Zerkleinerer (f) und das Eismesser (e) ein. So können Sie dann Eiskwürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

## Reinigung

(siehe Bildabschnitt C)

Das Motorteil nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf jedoch nicht ins Wasser getaucht werden. 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.

Änderungen vorbehalten.

Rezeptideen finden Sie auf [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Garantie

2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Mängel, die auf Material- und Herstellungsfehlern beruhen. Von der Garantie ausgenommen sind Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Im Garantiefall wenden Sie sich mit Gerät und Kaufbeleg an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

## English

### «Jug Blender & Ice Crusher» for

**Braun Multiquick / Minipimer 5 / 7, Type 4191 ①**

**Braun Multiquick 7 cordless, Type 4130 ②**

In combination with your Multiquick/Minipimer motor part ① / ②, (not included), this accessory combines a jug blender and an ice crusher. Please read the use instructions carefully and completely before using this accessory with the motor part of the basic unit.

### Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.

- Please keep out of reach of children.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The jug (c) is not microwave-proof.

- a Gear box/lid
- b Blade
- c Jug
- d Anti-slip base/lid
- e Ice blade
- f Ice crusher insert

This accessory is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. It is also suited for chopping hard foods like parmesan cheese or chocolate.

- When chopping hard goods with motor part ①, use the turbo switch.
- Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Furthermore, this accessory offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, beating light dough or ice crushing.

## How to use the jug blender

(see picture section A)

Sections A–C show motor part ① as an example. Refer to section D to see how motor part ②, is switched on.

Moreover, section D provides processing tables indicating maximum quantities. For motor part ①, the processing table also provides recommended speed settings.

### Before chopping ...

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

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Press the blade onto the centre pin of the jug (c) until it locks. Always place the jug on the anti-slip base (d).
2. Place the food into the jug.
3. Close the jug with the gear box (a).
4. Click the motor part onto the gear box so that locks.
5. Switch on the motor part to operate the blender. During processing, hold the motor part with one hand and the jug with the other. When chopping hard foods, press down the motor part.
6. After use, press the release buttons to remove the motor part.

7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the jug.  
The anti-slip base also serves as an airtight lid for the jug.

## How to beat light dough (pancake batter)

First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs. Switch on the motor part and mix the batter until smooth.

## Crushing ice

(see picture section **B**)

1. Place the ice crusher insert (f) into the jug.  
Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear box on the jug.
5. Click the motor part onto the gear box so that it locks.
6. Switch on the motor part and operate until all ice cubes have been crushed. After use, press the release buttons to remove the motor part. Then remove gear box, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.  
Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

## Cleaning

(see picture section **C**)

Clean the motor part with a damp cloth only. The gear box (a) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water. 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.

Subject to change without notice

For recipe ideas, refer to [www.braun.com](http://www.braun.com).

## Guarantee

2 years guarantee against material and workmanship defects. The guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use

as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the product with your sales receipt to an authorized Braun Customer Service Centre ([www.service.braun.com](http://www.service.braun.com)).

## Français

« **bol blender & broyeur à glace** » pour

**Braun Multiquick/Minipimer 5/7, Type 4191** ①

**Braun Multiquick 7 sans fil, Type 4130** ②

Utilisable avec votre bloc moteur Multiquick/Minipimer ① / ② (non inclus), cet accessoire combine un bol mixeur et un broyeur à glace.

### Attention

- Veuillez lire le mode d'emploi attentivement avant d'utiliser cet accessoire avec le bloc moteur de l'appareil de base.
- Les lames sont très coupantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec beaucoup de précaution.
- Débranchez toujours le bloc moteur de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant les manipulations d'assemblage ou de désassemblage sur l'accessoire, ainsi que pour son nettoyage et son rangement.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des quantités normales.
- Le bol (c) n'est pas conçu pour aller au four à micro-ondes.

- a Entraîneur
- b Lame
- c Récipient
- d Socle/couvercle anti-dérapant
- e Couteaux à glace
- f Bol à glace

Cet accessoire est parfaitement conçu pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux... Il est également conçu pour hacher des aliments durs comme du parmesan ou du chocolat.

- Lorsque vous hachez des aliments durs utilisez la position turbo sur le bloc moteur ①.
- Remarque : Ne mixez pas d'aliments extrêmement durs tels que les noix de muscade, les grains de café ou autres grains.

Cet accessoire peut également être utilisé pour d'autres applications telles que les milk shakes,