

BRAUN

Hand Processor Accessory «Whisk»

Type WH

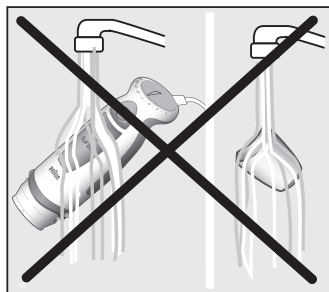
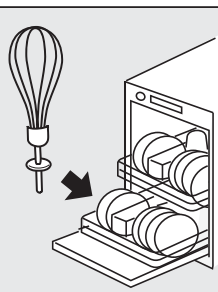
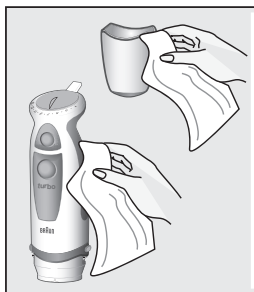
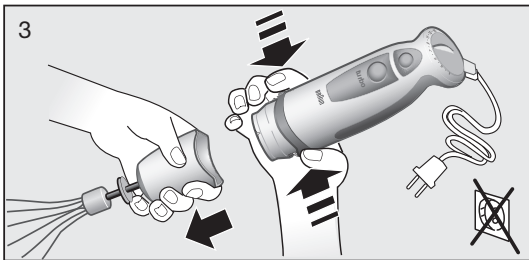
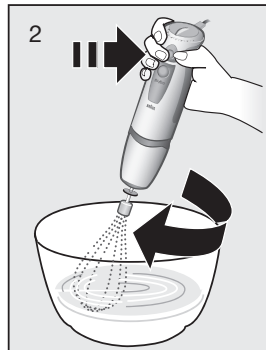
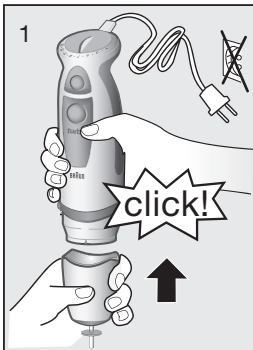
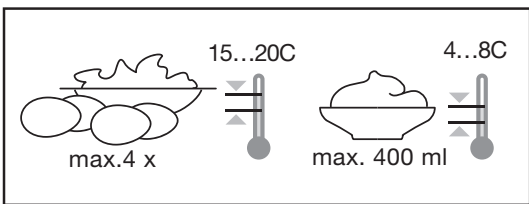
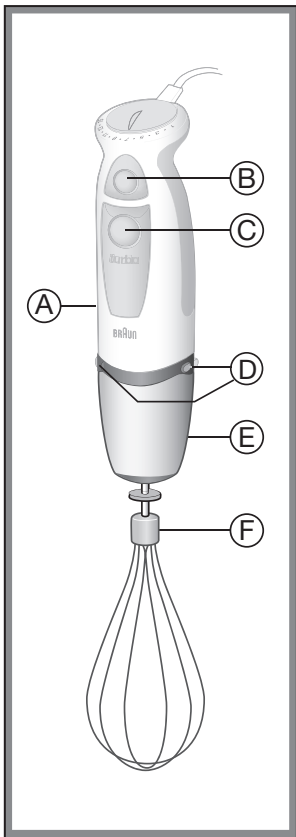
for / para / per

Braun Multiquick/Minipimer 5

Braun Multiquick/Minipimer 7

Type 4191





Deutsch

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen (E) in das Getriebeteil (D) stecken und anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (C) drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse:

- Ein breites Gefäß benutzen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.
- Schlagbesen im Uhrzeigersinn bewegen.

Schlagsahne

Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C). Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

Eischnee

Maximal 4 Eiweiß schlagen. Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe 7) und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe 15.

Reinigung

Das Motorteil (A) und das Getriebeteil (D) für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Änderungen vorbehalten.

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

English

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (E) into the whisk gear box (D), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.
3. To release, press buttons (C) and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Use a wide vessel.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.
- Move the whisk clockwise.

Whipped cream

Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C). Start with a low speed setting (1) and while whipping, increase the speed to setting 15.

Egg snow

Only whip up to 4 egg whites. Start with a medium speed setting (7) and while beating, increase the speed to setting 15.

Cleaning

Clean the motor part (A) and the whisk gear box (D) with a damp cloth only.
All other parts can be cleaned in the dishwasher.

Subject to change without notice.

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

Español

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

1. Inserte el batidor metálico (E) en la caja de engranajes (D). A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor (A) hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor (B) para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión (C) y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho.
- Para montar nata, use un máximo de 400 ml. de nata (mínimo 30 % de grasa, 4 – 8 °C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj.

Nata montada

Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30 %, 4 – 8 °C) Comenzar con un nivel de velocidad bajo (1) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Claras montadas

Batir hasta 4 claras de huevo. Comenzar con un nivel de velocidad medio (7) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (D) únicamente con un paño húmedo. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas.

Modificaciones reservadas.

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

Italiano

Come usare la frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

1. Inserire la frusta (E) nell'attacco (D), poi inserire il motore (A) nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto (B) per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto (C) e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Usare un recipiente largo
- Montare fino a 400 ml di panna (Grasso min. 30%, 4 – 8 °C)
- Montare fino a 4 uova
- Muovere la frusta in senso orario

Panna montata

Montare fino a 400 ml di panna fresca (30 % di grasso minimo, 4 – 8 °C). Cominciare con una velocità bassa (1) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Albume a neve

Montare fino a 4 chiare d'uovo. Cominciare con una velocità media (7) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Pulizia

Pulire il corpo motore (A) e l'attacco per frusta (D) solo con un panno umido. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Salvo cambiamenti.

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