

BRAUN

Multiquick®
Minipimer®

Complete

MR 5550 M FP



English 5

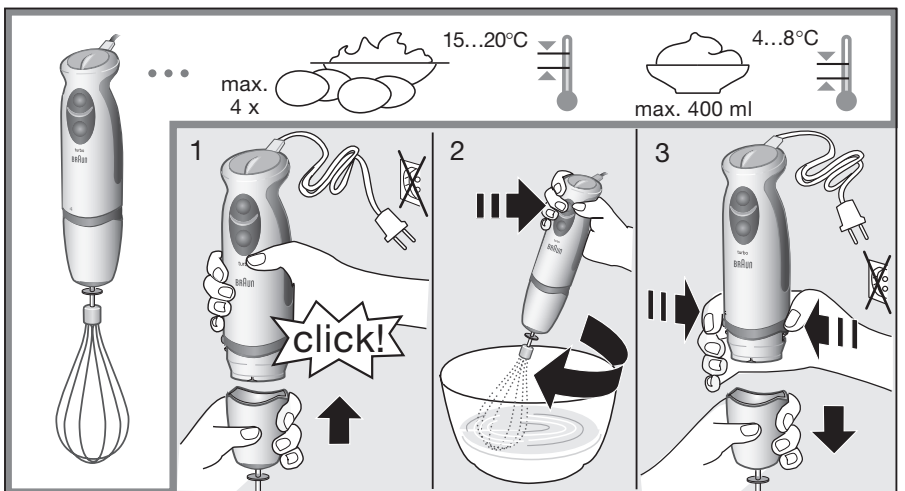
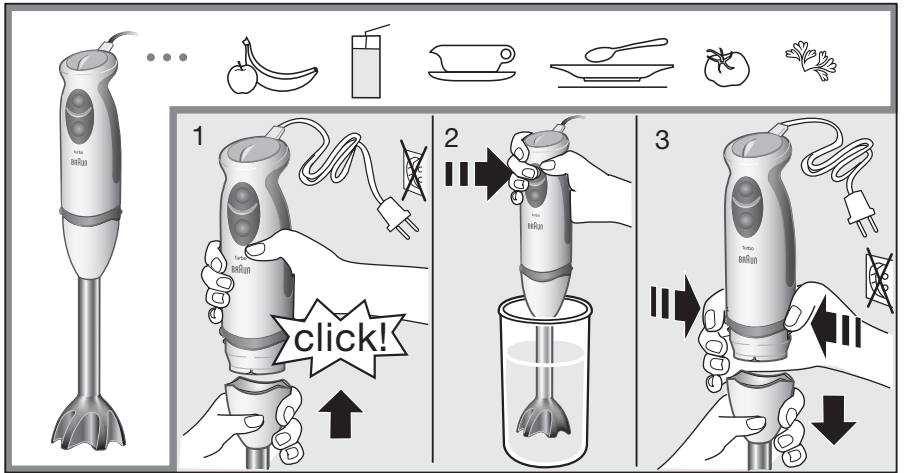
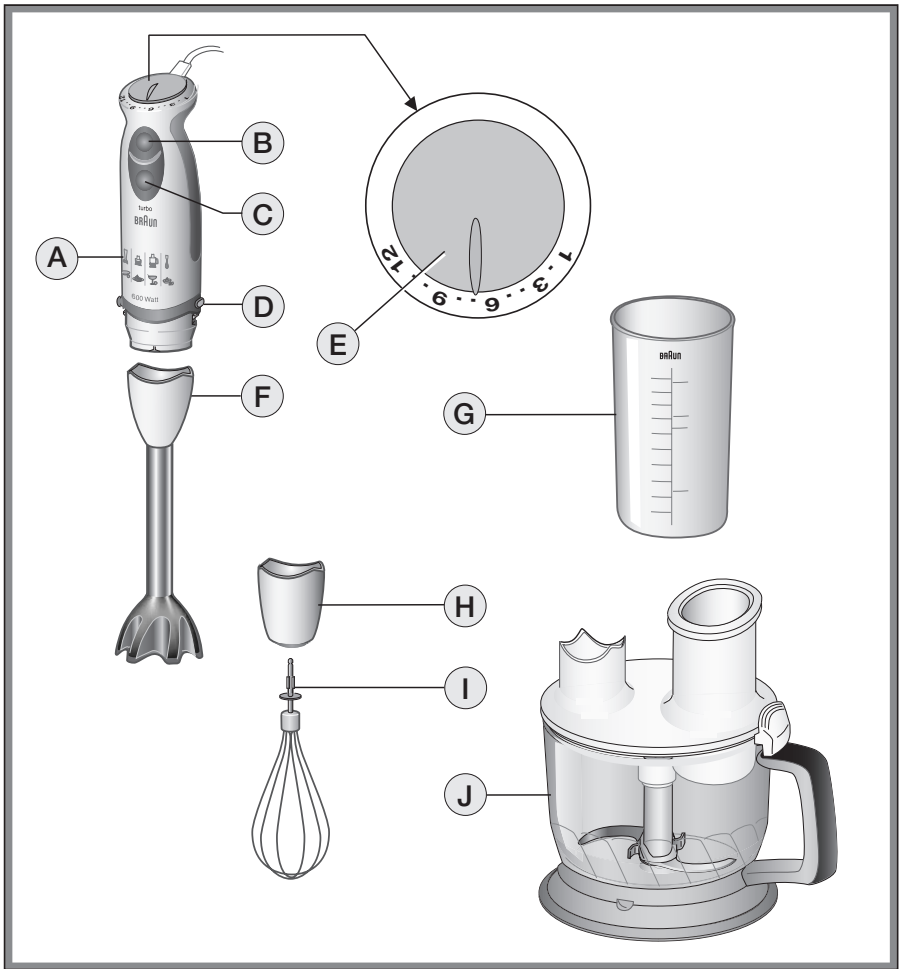
한국어 7

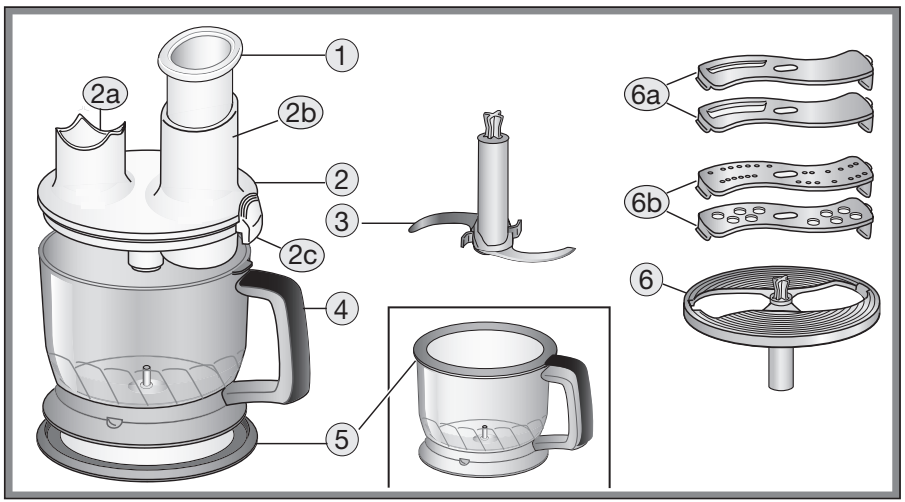
Internet:

www.braun.com

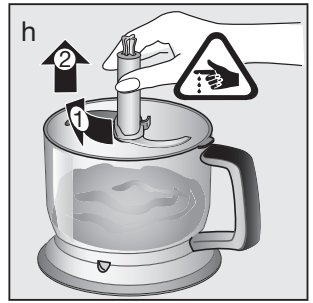
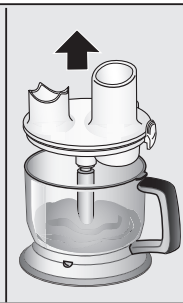
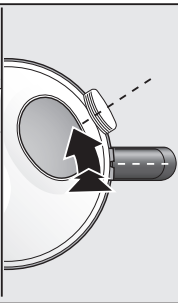
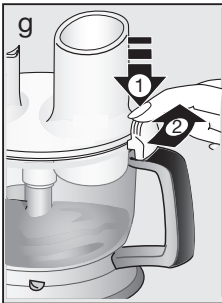
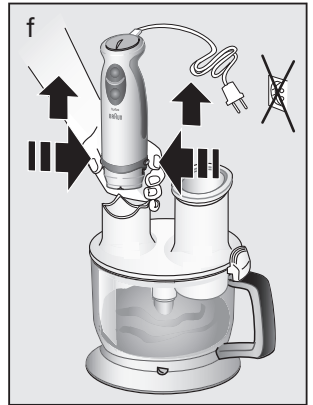
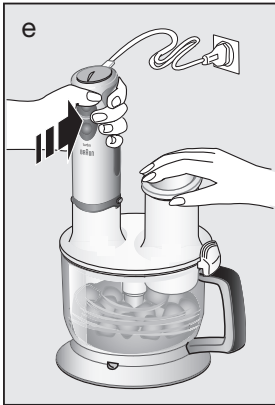
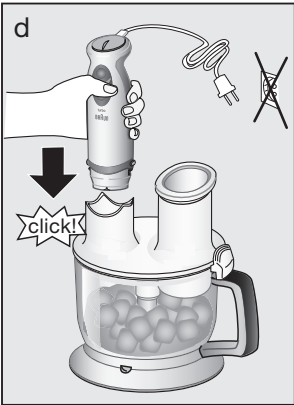
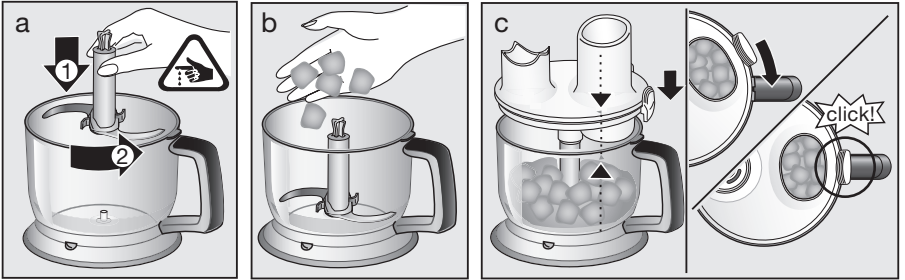
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany



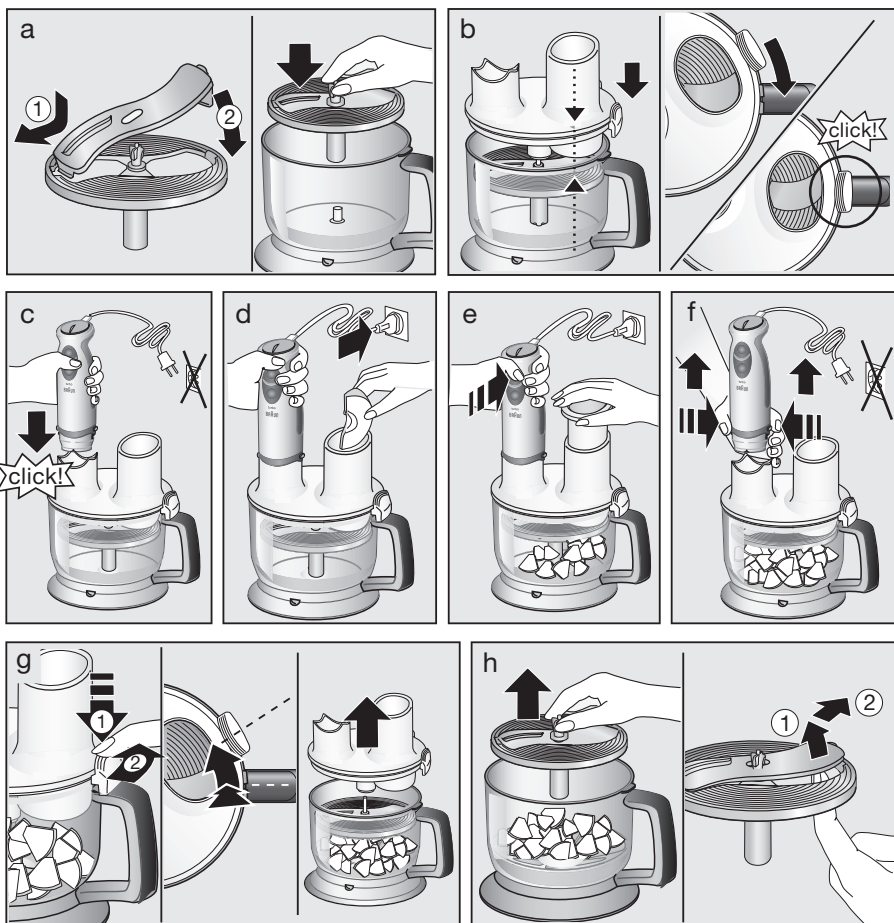


A



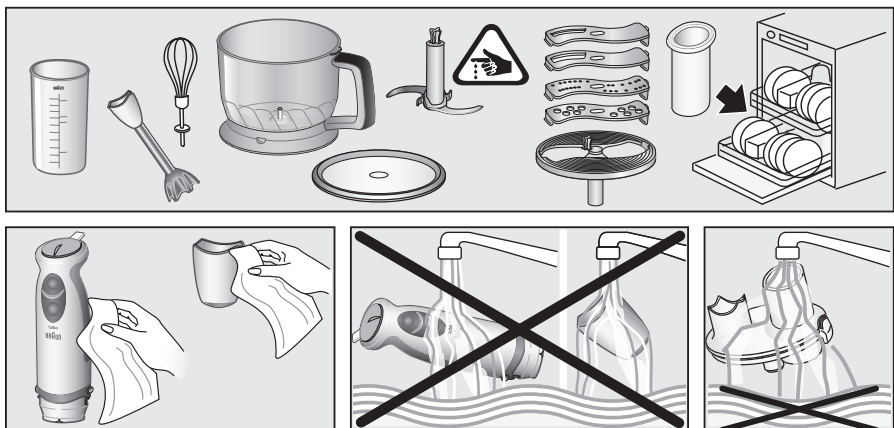
i											
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1-4		1-12	1-12	6-12	6-12	5-8		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

B



i									
	1-6	1-6	8-9	5-8	8-12	6-8	5-8	8-12	
	1-6	1-6			8-12	6-8	5-8	8-12	

C



English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades are very sharp!
- Keep the appliance out of reach of children.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- **Always** unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part (A), nor the whisk gearbox (H) under running water, nor immerse them in water.
- The beaker (G) is not microwave-proof.
- Before operating the food preparation attachment (J), make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) Turbo switch
- (D) Release buttons
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Measuring beaker
- (H) Whisk gearbox
- (I) Whisk
- (J) Food preparation (FP) attachment

Setting the speed

When activating switch (B), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (E). The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be. For maximum processing speed, press the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on your application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1... turbo
Whisk	3... 12
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections A and B

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise

and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes:

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (F) until it locks.
2. Introduce the handblender vertically into the vessel, then press switch (B) or turbo switch (C).
3. To release the blender shaft after use, press buttons (D) and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker (G), and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

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

For best results ...

- use a wide bowl rather than the beaker
- move the whisk clockwise, holding it slightly inclined

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 «12».

Egg snow:

Only whip up to 4 egg whites. Start with a medium speed setting «7» and while beating, increase the speed to setting «12».

How to operate your food preparation (FP) attachment

- 1 Pusher
- 2 Lid
- 2a Coupling for motor part
- 2b Filling tube
- 2c Lid interlock
- 3 Blade
- 4 Bowl
- 5 Anti-slip base (also serves as a lid)
- 6 Tool holder
- 6a Slicing tools (fine, coarse)
- 6b Shredding tools (fine, coarse)

Chopping

(see picture section **A** with processing table i)

The blade (3) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the turbo switch (C).

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

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

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing table.

- Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (5).
- Place the food in the chopper bowl.
- Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part (A) into the coupling (2a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
- To operate, press switch (B) or (C) on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
- After use, press buttons (D) to remove the motor part. Remove the pusher.
- Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (3), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.

For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch (C), mix the batter until smooth.

Slicing / shredding

(see picture section **B** with processing table i)

Using the slicing tools (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Using the shredding tools (6b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- Place a tool (6a or 6b) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
- Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (f).
- Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.
- Press switch (B) or (C) on the motor part to operate.
- After use, press buttons (D) to remove the motor part.
- Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning the appliance

(see picture section **C**)

Clean the motor part (A) and the whisk gearbox (H) with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but

do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.

All other parts can be cleaned in the 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 cleaning them.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Recipe example

Mayonnaise (use handblender)

200–250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar,
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch (C), keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Guarantee

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This 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. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

한국어

본 제품은 당사의 엄격한 기준에 의거하여 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다. 저희 브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

주의사항

본 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오.

- 칼날이 아주 날카로우므로 조심하십시오.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 본 제품은 일반 가정에 알맞은 용량으로 제작되었습니다.
- 제품을 쓰지 않을 시, 조립 또는 분해 시, 청소나 보관 전에는 반드시 플러그를 뽑아 주십시오.
- 플러그를 꽂기 전에 제품 밑면에 표시된 전압과 가정의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 특별히 핸드 블렌더를 뜨거운 액체에 넣고 작동시킬 때에는 블렌더 손잡이가 잠기지 않도록 하십시오.
- 모터 본체(A)나 거품기 전동장치(I)에 물을 흘려 보내거나 물 속에 담그지 마십시오.
- 계량용 비커(G)는 전자레인지에 사용하지 마십시오.
- 분쇄용기(J)를 작동하기 전에 뚜껑 잠금 장치(2c)가 잘 맞물려 닫혀있는지 pusher(1)가 제자리에 있는지 확인하십시오.
- 작동하는 동안 음식물 투입기에 pusher(1)가 아닌 다른 도구를 넣지 마십시오.
- 뚜껑(2)을 제거하기 전에 항상 제품 스위치를 끄십시오.
- 뚜껑(2)은 흐르는 물에서 씻고, 물에 담그거나 식기 세척기를 사용하지 마십시오.
- 용기(4)는 전자레인지용이 아닙니다.
- 브라운 전자 제품은 안전 기준에 적합하도록 제조되었습니다. 코드 교환을 포함한 제품의 수리는 반드시 지정된 서비스센터에 맡기십시오. 잘못된 수리나 무자격자에 의한 수리는 소비자에게 큰 상해를 입힐 수 있습니다.

제조일시를 확인하기 위해서는 제품 밑면 또는 옆면의 3자리 로트번호를 참고하시기 바랍니다. 첫 자리는 제조 년도의 마지막 숫자를 나타내며, 다음 두 자리 숫자는 제품이 생산된 주를 표시합니다. 예 : 429- 이 제품은 2004년 29주차에 생산된 제품입니다.

각부의 명칭

- | | |
|---------------|---------------|
| A. 모터 본체 | G. 계량 비커 및 뚜껑 |
| B. On/Off 스위치 | H. 거품기 전동 장치 |
| C. 터보 스위치 | I. 거품기 |
| D. 분리 버튼 | J. 분쇄 용기 |
| E. 속도 조절기 | |
| F. 블렌더 손잡이 | |

속도 선택

스위치(B)를 작동시킬 때 속도 조절기(E)로 요리 속도를 맞춥니다. 속도가 높을수록 더 빠르고 잘게 음식물을 자를 수 있습니다. 최대 속도를 내려면 터보 스위치를 누르십시오. 속도 조절기를 조작하지 않고 터보 스위치를 사용해서 순간적으로 강력한 진동 효과를 낼 수 있습니다.

제품의 효과적 사용을 위해서 제시된 속도를 참고하십시오.

- | | |
|--------|-----------------------------|
| 핸드 블렌더 | 1... 터보 |
| 거품기 | 3... 12 |
| 분쇄 용기 | 그림 A와 B에 나와있는 속도 표를 참조하십시오. |

핸드 블렌더 사용방법

핸드 블렌더는 혼합 음료나 밀크셰이크 뿐만 아니라 소스나 스프, 마요네즈와 아이유식을 만들기 아주 적합합니다.

1. 모터 본체(A)를 블렌더 손잡이(F)안에 고정되도록 끼웁니다.
2. 핸드 블렌더를 수직으로 용기 안에 넣은 후에 스위치(B) 또는 터보 스위치(C)를 누릅니다.
3. 사용 후에는 분리 버튼(D)을 눌러서 블렌더 손잡이를 당겨 빼냅니다.

계량 비커(G)나 다른 용기 안에서 핸드 블렌더를 작동시킬 수 있습니다. 조리 중인 소스팬에 직접 사용할 때에는 핸드 블렌더가 과열되지 않도록 먼저 가스레인지에서 옮긴 후에 사용합니다.

거품기 사용 방법

크림을 만들거나 계란 흰 자를 섞을 때 스펀지 케이크나 미리 혼합된 간식용 재료를 혼합할 때 거품기를 사용합니다.

1. 거품기(I)를 거품기 전동 장치(H)에 끼운 후에 모터 본체(A)를 끼웁니다.
2. 거품기를 용기 안에 넣고 스위치(B)를 눌러서 작동시킵니다.
3. 분리 버튼을 눌러서 거품기 전동 장치를 분리한 후 거품기를 당겨서 빼냅니다.

최상의 효과를 위한 적절한 사용

- 넓은 용기를 사용하십시오.
- 거품기를 약간 기울인 상태로 시계 방향으로 움직입니다.
- 크림 거품
- 차가운 크림을 400ml이하로 사용하십시오. (최소 유지 함유량 30%, 4-8°C)
- 낮은 속도<1>에서 시작해서 거품을 내는 동안 속도를 <12>까지 올립니다.

계란흰자 거품

- 계란 흰자 4개 이하로 사용하십시오. 중간 속도<7>에서 시작해서 거품을 내는 동안 속도를 <12>까지 올립니다.

분쇄 용기 사용 방법

1. pusher(누름 장치)
2. 뚜껑
- 2 a 모터 본체 연결구
- 2 b 식품 투입관
3. 칼날
4. 용기
5. 미끄럼 방지판(뚜껑으로도 사용함)
6. 부속 칼날 홀더
- 6 a 슬라이스용 부속 칼날(가늘거나 굵게)
- 6 b 다지기용 부속 칼날(가늘거나 굵게)

다지기

(조리과정표 I가 나와있는 그림 A 참조) 칼날(3)은 고기나 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근이나 호두, 헤즐넛, 아몬드 등을 잘게 썰는데 아주 좋습니다. 단단한 재료를 자를 때는 터보 스위치(C)를 사용하십시오. 주의 : 육두구 열매나 커피 원두, 곡류 등 매우 단단한 재료에는 사용하지 마십시오.

다지기 전에...

- 고기나 치즈, 양파, 마늘, 당근, 칠리는 적당한 크기로 미리 잘라서 사용합니다.
- 줄기와 딱딱한 껍질은 먼저 제거한 후 사용합니다.
- 고기는 먼저 뼈와 힘줄, 연골을 발라내십시오.

최상의 효과를 위해서 조리 과정표에 제시된 속도를 참조하십시오.

- 칼날(3)의 플라스틱 덮개를 조심스럽게 벗겨냅니다.
경고: 칼날이 아주 날카로우니 조심하십시오.
항상 플라스틱 윗 부분을 잡으십시오. 칼날을 용기(4)의 중심 핀에 올려 놓은 후 돌려서 끼웁니다.
용기는 꼭 미끄럼 방지판(5) 위에 올려서 사용하십시오.
- 음식을 분쇄 용기 안에 넣으십시오.
- 뚜껑(2)을 손잡이 옆에 잠금 장치가 있는 용기 위에 올려 놓으십시오. 시계 방향으로 돌려서 뚜껑과 핸들이 잘라 맞물리도록 끼웁니다.
- 모터 본체(A)를 연결구(2a)에 고정되도록 끼웁니다.
누름 장치(pusher)가 제자리에 있는지 확인하십시오.
- 스위치(B)나 (C)를 눌러서 모터를 작동시키십시오.
작동되는 동안에 다른 한 손으로 분쇄 용기를 잡으십시오.
- 사용 후에는 버튼(D)을 눌러서 먼저 모터 본체를 제거한 후 누름 장치(pusher)를 제거합니다.
- 잠금 장치(2a)를 누르고 시계 반대 방향으로 뚜껑(2)을 돌려서 들어 올려 분리합니다.
- 조심스럽게 칼날을 돌려 당겨서 빼낸 후에 잘려진 음식을 꺼냅니다.

반죽을 할 때

칼날(3)을 사용해서 팬 케이크나 밀가루 250g이하의 케이크 반죽을 할 수 있습니다.

팬 케이크 반죽은 먼저 용기에 물을 붓고 밀가루와 계란을 넣은 후 터보 스위치ⓐ 눌러서 부드럽워질 때까지 섞어 줍니다

얇게 저미기/다지기

(그림 B의 조리과정표 i를 참조하세요)

슬라이스용 부속 칼날(6a)을 이용해서 오이, 양파, 버섯, 사과, 당근, 무우, 생감자, 쿠르젯, 양배추 등을 자를 수 있습니다.

다지기용 부속 칼날(6b)을 이용해서 사과, 당근, 생감자, 비트, 양배추, 치즈(부드러운) 등을 다질 수 있습니다.

- 홀더에(6)에 부속 칼날(6a,6b)을 찰칵 채운 후 용기 중앙에 있는 핀에 돌려 끼웁니다.
- 용기 위에 뚜껑(2)을 올려 놓고 시계 방향으로 돌려서 손잡이 위의 잠금 장치가 찰칵 걸리도록 끼웁니다.
- 모터 본체를 연결구에 끼웁니다. 그림(i)에 나와있는 속도를 참조해서 속도를 정해줍니다.
- 식품 투입구 안으로 식품을 채우십시오. 제품이 작동 중에는 절대로 투입구에 손을 대지 마십시오.
항상 누름 장치를 사용해서 음식을 투입하십시오.
- 스위치(b)나 (c)를 눌러서 모터 본체를 작동시키십시오.
- 사용 후에는 버튼(D)을 눌러서 본체를 분리하십시오.
- 뚜껑 잠금 장치(2a)를 눌러서 시계 반대 방향으로 뚜껑을 돌린 후 들어 올려 분리합니다.

h) 잘려진 음식을 꺼내기 전에 부속 칼날 홀더를 빼냅니다. 부속 칼날을 제거하려면 홀더로부터 칼날이 튀어나오도록 칼날 끝 부분을 눌러줍니다.

청소

(그림 C를 참조)

모터 본체(A)와 거품기 전동 부착 장치(H)는 꼭 젖은 헝겊으로 닦아주십시오. 뚜껑(2)은 흐르는 물에서 세척할 수 있으나 물에 담거나 식기 세척기를 사용하지는 마십시오. 다른 모든 부속품들은 식기 세척기에 사용 가능합니다.

색깔이 있는 재료(당근 등)를 사용했을 경우에는 플라스틱 부분에 물이 들 수도 있습니다. 그럴 경우에는 세척하기 전에 식물성 기름으로 닦아내어 주십시오.

부속품

(브라운 서비스 센터에서 구입 가능함)

- BC : 다지기용 부속품, 웨이크나 작은 양의 반죽 얼음조각 분쇄뿐만 아니라 많은 양을 다지기에 적합함
- HC : 허브, 양파, 마늘, 칠리와 견과류에 알맞은 높은 속도로 다지기 가능

조리 예

마요네즈(핸드블렌더 사용)

식용유 200-250 ml

계란 1개(노른자와 흰자)

레몬 주스 또는 식초 1 테이블 스푼

소금과 후추

모든 재료를 순서에 따라 계량 비커 안에 넣습니다. 핸드 블렌더를 비커 바닥에 놓고 터보 스위치(C)를 켜 후 기름이 유화될 때까지 계속 작동시킵니다. 그런 다음 스위치를 켜 상태로 위 아래로 천천히 움직이며 마요네즈를 잘 섞어 줍니다.

위의 사항은 소비자에게 알리지 않고 변경될 수 있습니다.

제품의 수명이 다 한 후에는 브라운 서비스 센터나 거주지 환경 규정에 따라 적절한 장소에 폐기하십시오.

품질 보증

- 본 제품은 **구입일로부터 1년간** 품질을 보증합니다.
- 1년간의 품질 보증기간 동안 제품 자체나 생산과정에서 비롯된 불량품은 상태에 따라 무료보수 또는 교환해 드립니다.
- 보증기간 내이라도 소비자의 귀책사유에 의한 파손(전압을 잘못 사용한 경우, 부적절한 전원 플러그에 연결한 경우, 사용 중 파손 등), 정상적인 마모, 사용에 지장이 없는 경미한 결함 등은 무상수리 또는 교환이 적용되지 않습니다.
- 브라운 서비스 센터가 아닌 다른 곳에서 수리를 하였거나 브라운 정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우에는 품질보증 대상에서 제외됩니다. 그리고 본 제품의 구입일자가 판매점에 의해 혹은 구입시의 영수증에 의해 확인되어야만 정상적인 품질 보증품으로 인정됩니다. **(구입시 영수증을 잘 보관하시어 애프터 서비스 시 불이익이 없도록 하십시오.)**
- 애프터 서비스를 받으셨더라도 원래의 품질보증기간이 연장되는 것은 아닙니다.

본 제품은 소비자분쟁해결기준에 따라 보상 받을 수 있습니다.

A/S 문의: 1588-1588

가까운 대우일렉 서비스 센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운제품:

전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입할 수 있습니다.

<http://www.braun.com>

<http://www.braun.co.kr>

품질보증서			
본 제품은 철저한 품질관리와 공사를 거쳐서 제조·수입된 제품입니다. 아래 기재된 내용으로 품질을 보증합니다.			
제 품 명	모 델 명		
구 입 일	보 증 기 간	구입일로부터 1년	
고	관		
객	태		
	점		
한국 피앤지 판매 (유) 서울특별시 강남구 테헤란로 274-4 14층 전화: 080-820-6000 (주말/휴일)			