

BRAUN

MR 5550

MR 5550 CA

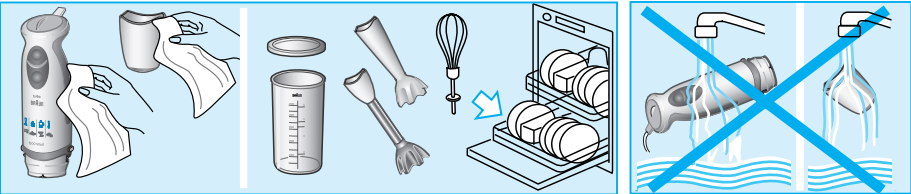
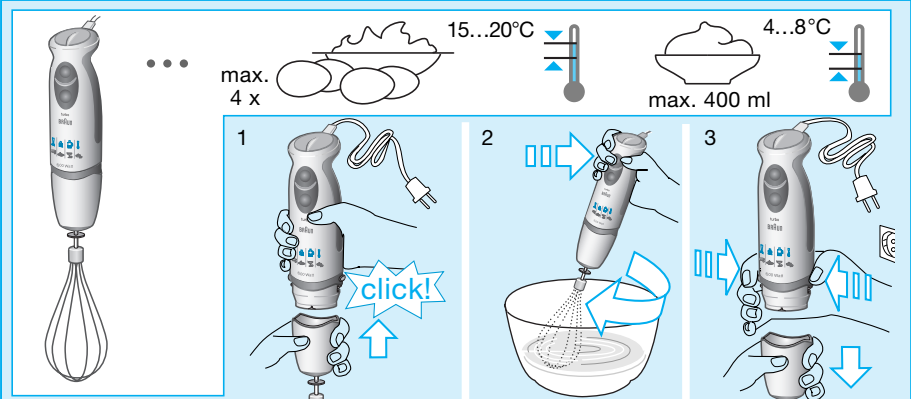
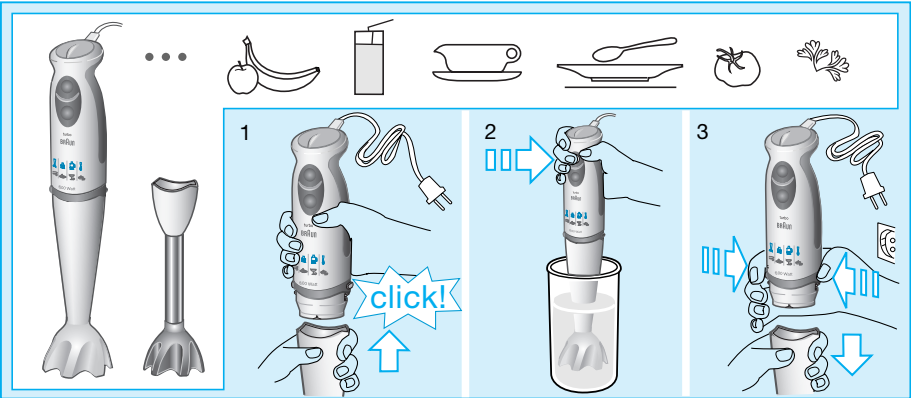
MR 5550 MCA

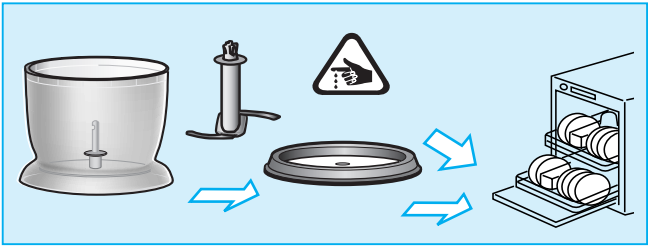
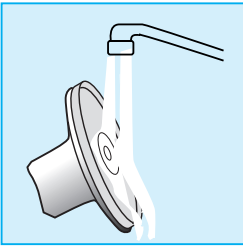
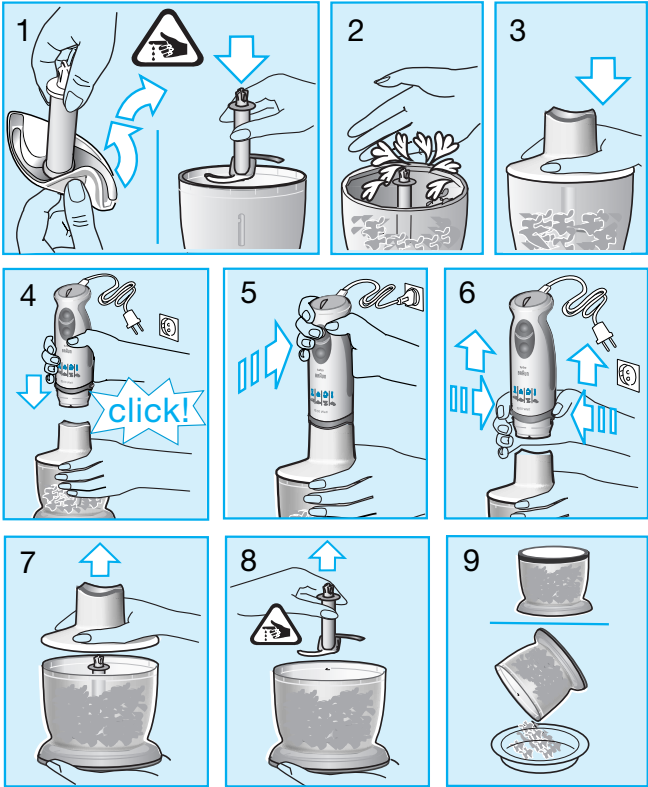
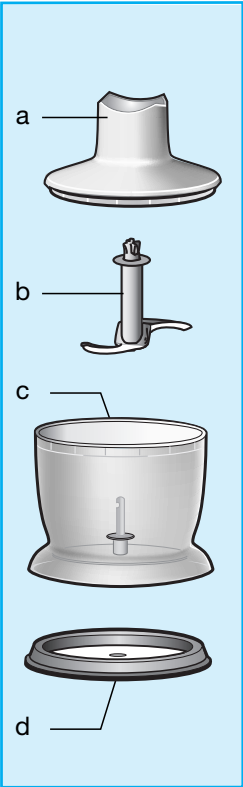


Type 4191

Multiquick/Minipimer professional

	MR 5550	MR 5550 CA	MR 5550 MCA
	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •





					
	 	max. 300 g	+/- 15-30 sec		turbo
		200 g	30 sec		turbo
		200 g	10 sec	1 - 2	
		30 g	20 sec		turbo
		20	20 sec	1 - 3	
		200 g	15 sec	1 - 3	
		300 g	25 sec	4 - 5	
		350 g	30 sec	4 - 5	

한국어

본 제품은 뛰어난 품질과 실용적 디자인을 추구하여 제조되었습니다. 브라운의 우수한 품질에 만족하시기를 바랍니다.

주의사항

본 제품을 사용하시기 전에 다음의 주의사항을 숙지하시기 바랍니다.

- 날카로운 칼날 부분을 조심하십시오.
- 항상 제품을 조립, 분해, 세척 또는 보관하시기 전에 플러그를 뽑아 주십시오.
- 제품을 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하여 주십시오.
- 모터 부분②과 거품기 기어 부분①은 절대로 물에 씻거나 담그지 않도록 유의하십시오.
- 브라운 제품은 해당 안전기준을 통과한 제품입니다. 고장시의 수리나 전선코드의 교체는 반드시 브라운 애프터 서비스 센터로 의뢰하십시오. 브라운 담당 서비스센터가 아닌 곳에서 수리를 받으시면 사용자가 상해를 입는 사고가 발생할 수도 있습니다.
- 플러그를 전원에 연결하기 전 제품 하단에 표기된 전압과 가정내의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 본 제품은 일반 가정용으로 생산된 제품입니다.
- 비이커⑥와 초퍼용기(c)는 전자레인지에서 사용하실 수 없습니다.

각 부분의 명칭

- ④모터 부분
- ⑤가변 스위치(꺼짐/켜짐)
- ⑥터보 스위치(꺼짐/켜짐)
- ⑦분리버튼
- ⑧변환 속도 조절기
- ⑨블렌더 자루
- ⑩보관용 벽걸이
- ⑪밀폐 뚜껑 달린 계량형 비이커
- ⑫거품기 기어 부분
- ⑬거품기
- ⑭초퍼

속도 조절법

스위치⑤를 작동 시킬 때, 작동 속도는 가변 속도 조절기⑥와 관련이 있습니다. 속도조절을 점점 높일수록, 초퍼 작동 속도는 점점 빨라집니다. 그러나, 최대 작동 속도는 터보 스위치⑥를 누를 때에만 작동됩니다. 또한 속도 조절기를 조작하지 않고 순간적인 강력한 진동을 원하시면 터보 스위치를 사용하실 수 있습니다.

다음과 같은 속도 조절을 참고하십시오.

핸드블렌더	1...터보
초퍼	1...터보
거품기	2...4

핸드블렌더 사용법

- 핸드블렌더는 소스, 수프, 마요네즈, 이유식, 혼합음료, 밀크셰이크 등을 만들 때 적합합니다.
1. 모터 부분②을 블렌더 자루 부분①에 끼우고 잠겨질 때까지 돌리십시오.
 2. 용기에 핸드블렌더를 삽입하십시오. 그리고 나서 가변 스위치(꺼짐/켜짐)⑤ 또는 터보 스위치(꺼짐/켜짐)⑥를 누르십시오.
 3. 사용 후에 버튼④를 눌러 분리시키십시오.

핸드 블렌더는 비이커는 물론 다른 용기에도 사용하실 수 있습니다. 열기구를 이용하여 조리중인 음식에 블렌더를 사용하시려면, 우선 음식용기를 열기구로부터 멀리한 상태에서 핸드 블렌더를 사용하십시오

거품기 사용법

거품기는 휘핑크림을 만들거나, 달걀 흰자 풀기, 반죽 재료 및 미리 조제된 디저트 재료를 섞는 것에만 사용하십시오.

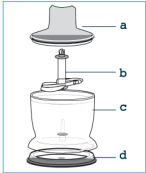
1. 거품기⑫를 거품기 기어 부분①에 삽입한 후 모터 부분②이 잠겨질 때까지 삽입하십시오.
2. 거품기를 용기에 넣은 후 스위치⑤를 누르시면 작동합니다.
3. 사용 후에 버튼④을 눌러 블렌더 자루를 기어부분에서 분리시키십시오

효과적인 사용을 위한 가이드 라인:

- 넓은 용기를 사용하십시오.
- 400ml이하의 냉동크림 (최소 30% 지방함유, 4~8°C)에만 사용하십시오.
- 4개 이하의 달걀 흰 자에만 사용하십시오.
- 거품기는 시계방향으로 움직이십시오.

초퍼 사용법

- (a)초퍼 기어 부분
- (b)칼날
- (c)초퍼 용기
- (d)미끄럼 방지 밀판/뚜껑



초퍼는 육류, 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근, 호두, 아몬드 등의 음식을 다지는 데 편리하게 사용하실 수 있습니다. 단단한 음식(예 : 딱딱한 치즈)에 초퍼를 사용하시려면 터보 스위치⑥를 사용하십시오.

주의: 얼음, 육두구, 원두커피, 곡물 등과 같이 지나치게 딱딱한 음식은 갈지 마십시오.

초퍼를 사용하시기 전에...

- 육류, 치즈, 양파, 마늘, 당근은 먼저 잘게 썰어 주십시오(3페이지를 참조하십시오).
- 허브는 줄기를 다듬고, 견과류는 껍질을 제거하십시오.
- 육류의 뼈, 힘줄, 연골을 제거하십시오.

1. 주의: 조심스럽게 칼날의 플라스틱 커버를 벗기십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다! 항상 위쪽 플라스틱 부분만 잡으십시오. 칼날을 초퍼 용기(c)의 중앙에 있는 핀 위에 위치시킨 후, 잠길 때까지 아래로 누르십시오. 초퍼 용기는 항상 미끄럼 방지 밀판(d)위에 놓고 사용하십시오.
2. 요리 재료를 초퍼 용기에 넣으십시오.
3. 초퍼 용기에 기어 부분(a)을 놓으십시오.
4. 모터 부분②을 기어 부분(a)에 끼우고 잠길 때까지 돌리십시오.
5. 스위치⑤ 또는 ⑥를 눌러 초퍼를 작동시키십시오. 작동하는 동안 한 손으로는 모터 부분을 잡고, 다른 한 손으로는 초퍼 부분을 잡으십시오.
6. 사용 후 에는 버튼④를 눌러 모터 부분을 제거하십시오.
7. 그리고 나서 기어 부분을 제거하십시오.
8. 조심스럽게 칼날을 꺼내십시오.
9. 조리가 끝난 재료를 초퍼 용기에서 꺼내십시오. 미끄럼 방지 밀판/뚜껑은 초퍼 용기 밀폐 뚜껑으로도 사용하실 수 있습니다.

청소

모터 부분②과 거품기 기어 부분①은 반드시 젖은 헝겊을 이용하여 닦아 주십시오. 초퍼의 기어 부분(a)은 흐르는 물에 행구셔도 되지만, 절대 물속에 담그지 마십시오. 다른 모든 부분은 식기 세척기로 세척하여도 됩니다. 그러나 소금이 있는 음식을 가공한 후에는, 곧바로 칼날을 행구셔야 합니다. 식기 세척기 사용 시 클러너 혹은 석회질 제거제를 과다 사용하지 않도록 주의하십시오. 당근처럼 색깔이 있는 재료를 가공 할 때에는 핸드 블렌더의 플라스틱 부분이 변색될 수 있으므로 식용유로 이 부분을 닦은 후 세척하십시오.

부속물

(가까운 브라운제품 판매점이나 브라운 서비스 센터에서 구하실 수 있습니다; 단, 모든 나라에서 다 구입할 수 있는 것은 아닙니다.) BC-5000: 셰이크, 밀가루 반죽, 얼음 조각 분쇄 시 뿐만 아니라, 큰 덩어리를 다질 때에도 적합한 초퍼입니다. HC-5000: 허브, 양파, 마늘, 고추, 견과류 등에 적합한 고속 초퍼입니다.

조리법 예제

마요네즈(핸드블렌더 사용)
기름 200-250ml
달걀 1개(흰자, 노른자)
레몬즙 또는 식초 1티스푼
소금, 후추 약간

비이커 안에 모든 재료를 넣습니다.
핸드 블렌더를 비이커 속 아래에 위치시키고,
기름이 유화상태로 될 때까지
터보스위치Ⓢ를 눌러 작동시킵니다.
그런 다음 스위치를 켜 상태에서
마요네즈가 잘 섞이도록 위아래로 천천히
움직여주십시오.

상기 사항은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

이 제품은 European Directives
EMC 2004/108/EC 및 Low Voltage
2006/95/EC 의 규정을 준수합니다.



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 제품이 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 서비스시 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 대우 일렉 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 감사를 거쳐서 제조·수입된 제품입니다. 이해 기타원 내용으로 품질을 보증합니다.			
제 품 명	구 입 일	모 델 명	구입일로부터 1년
고		판	
객		매	
		점	

한국 피앤지 판매 (유)
서울특별시 강남구 테헤란로 12-1 INCFR 108
전화 02-5545-0000 (수신자부담)



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!
- **Always** unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (I) under running water, nor immerse them in water.
- 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.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (H), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) On/off switch for turbo speed
- (D) Buttons for releasing the working parts
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Wall mount
- (H) Measuring beaker with air-tight lid
- (I) Whisk gear box
- (J) Whisk
- (K) Chopper

Setting the speed

When activating switch (B), the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator (E). The higher the setting, the faster the chopping results. However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

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

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	2...4

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 in the vessel, then press the on/off switch (B) or the on/off 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, 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 your handblender from overheating.

How to operate your whisk

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

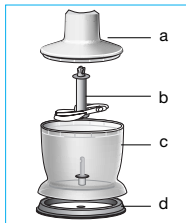
1. Insert the whisk (J) into the whisk gear box (I), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.
3. To release, press buttons (D) and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

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.

How to operate your chopper attachment

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base/lid



The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the on/off turbo switch (C).

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

Before chopping...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 3)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade. The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part (A) into gear box (a) until it locks.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press buttons (D) to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part (A) and the whisk gear box (I) with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) 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.

Accessories

(available at your retailer or at Braun Service Centres; however not in every country)
BC-5000: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.
HC-5000: 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 ©, 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.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC. 

Guarantee

We grant 1 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose. 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.

Internet:

www.braun.com

www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany