

**BRAUN**

**MR 5550**

**MR 5550 CA**

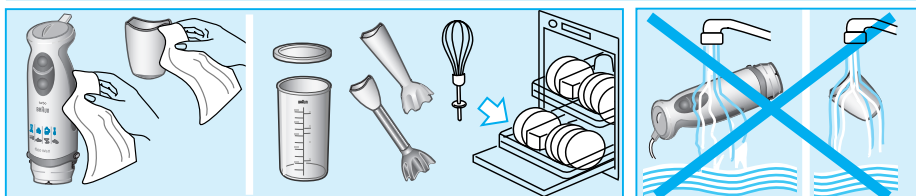
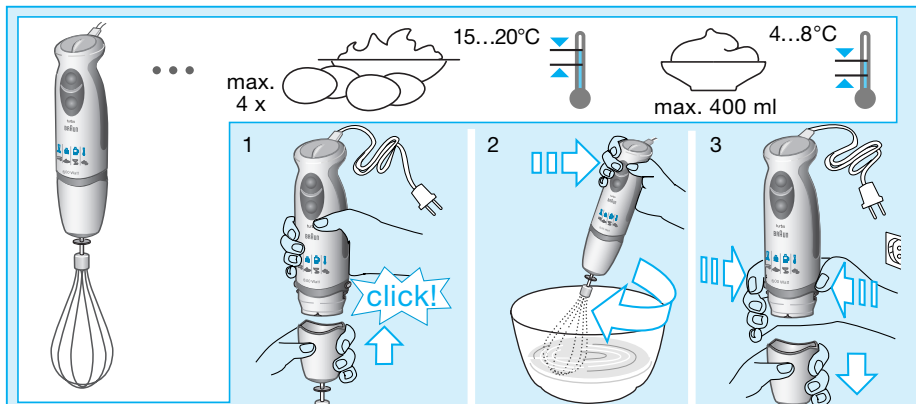
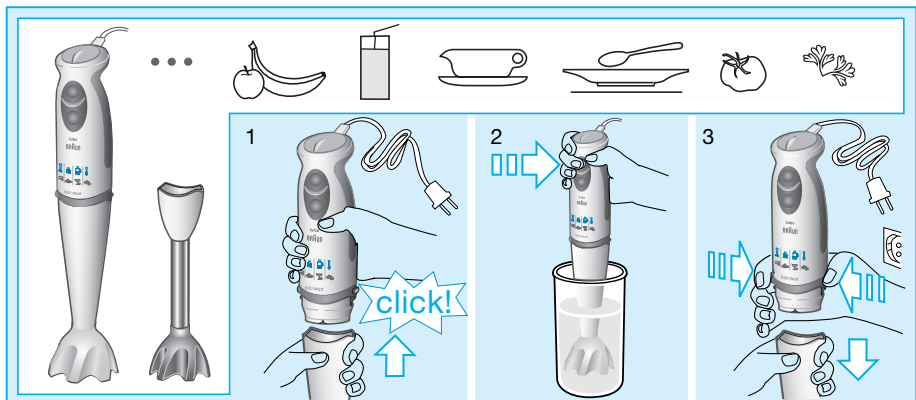
**MR 5550 MCA**

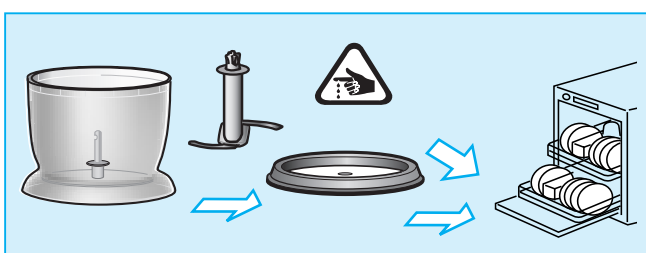
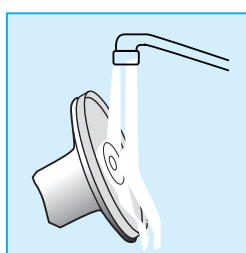
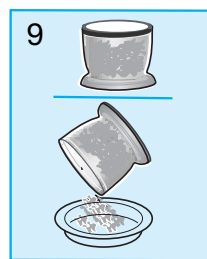
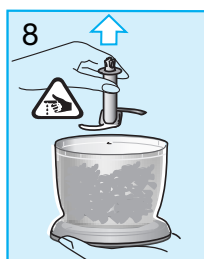
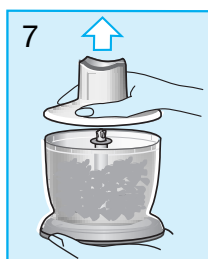
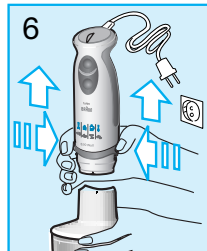
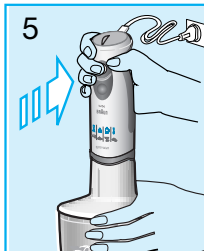
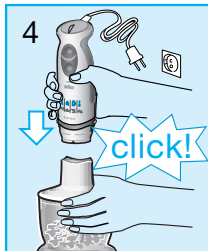
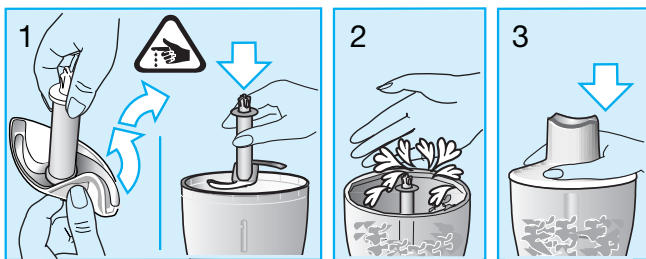
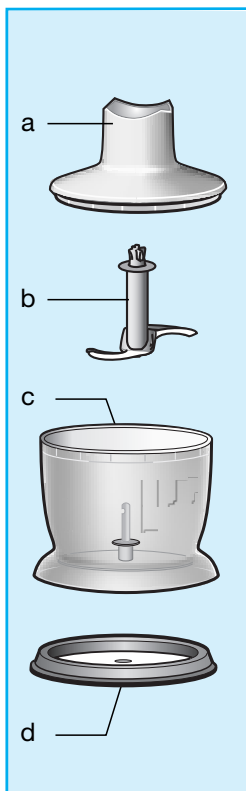


**Multiquick/Minipimer professional**

**Type 4191**

	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 - 4	
		30 g	20 sec		turbo
		20	20 sec	1 - 7	
		200 g	15 sec	1 - 7	
		300 g	25 sec	8 - 12	
		350 g	30 sec	8 - 12	

- Pressione os interruptores **B** ou **C** para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a picagem, segure o corpo do motor com uma mão enquanto a outra deverá estar a segurar o recipiente picador.
- Quando terminar, pressione nos botões **D** para retirar o corpo do motor.
- De seguida, retire o corpo de engrenajens.
- Retire cuidadosamente a lâmina.
- Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante também se pode utilizar como tampa hermética para o recipiente picador.

## Limpeza

Limpe o corpo do motor **A** e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico **1** unicamente com um pano húmido. Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida. Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex: cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

## Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

BC-5000: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.

HC-5000: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

## Exemplo de receita

### Mayonese (utilizando o pé da varinha)

200-250 ml de óleo

1 ovo

1 colher de sumo de limão ou de vinagre, sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o interruptor de potência turbo **C**) e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonese se encontre cremosa e suave.

### Gelado (use o Picador)

100 g de framboesa (congeladas)

10 g de açúcar em pó

80 g de natas

Colocar todos os ingredientes na taça, pressionar o botão turbo **C** e bater durante 30 segundos. Servir de imediato.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



## Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

### Attenzione

**Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.**

- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore **A** né l'attacco per frusta **1** sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere **H** e la ciotola **C** non sono adatti all'uso nei forni a microonde.

## Descrizione

- A** Corpo motore
- B** Tasto acc./speg. per velocità variabile
- C** Tasto acc./speg. per turbo
- D** Tasto di sgancio
- E** Regolatore della velocità
- F** Gambo frullatore
- G** Supporto da parete
- H** Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- 1** Attacco per frusta
- J** Frusta
- K** Tritatutto

## Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore **B** la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità **E**. Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo. Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo **C**. La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Velocità 1...turbo per funzioni base del frullatore

Velocità 1...turbo per il tritatutto

Velocità 3...9 per la frusta

## Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

- Inserire il gambo frullatore **F** nel motore **A** finché non si blocca.
- Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore **B** o il tasto turbo **C** solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
- Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni **D** e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia.

Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

## Come usare la frusta

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

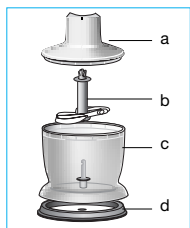
1. Inserire la frusta ① nell'attacco ①, poi inserire il motore ② nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto ③ per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto ④ e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Non utilizzate il bicchiere graduato ⑤, ma un contenitore più ampio.
- Incominciate con una bassa velocità.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.
- Montare fino a 400 ml di panna.
- Montare fino a 4 uova.

## Come utilizzare il tritatutto

- (a) Attacco per tritatutto  
(b) Lama  
(c) Ciotola  
(d) Base antiscivolo / coperchio



Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc.

Per tritare cibo duro (es. formaggio duro) utilizzare il tasto turbo ⑥.

**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 (vedere tabella pag. 5)
- 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) spingetelo verso il basso finché si blocca. 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 ② finché non si blocca.
5. Premere il tasto interruttore ③ o ④ 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 ⑤ 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 ② e l'attacco per frusta ① solo con un panno umido. L'attacco per tritatutto (a) può essere sciacquato sotto il rubinetto.

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.

## Accessori

(disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

BC-5000: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

HC-5000: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocchie, etc.

## Esempio di ricetta

Mayonnaise (usare il frullatore)

200 – 250 ml di olio

1 uovo

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto

Sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccare il fondo. Premere il tasto turbo ⑥ e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Gelato (usare il tritatutto)

100 g di lamponi (surgelati)

10 g di zucchero in polvere

80 g di panna

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo ⑥ e frullare per 30 secondi. Servire subito.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

