

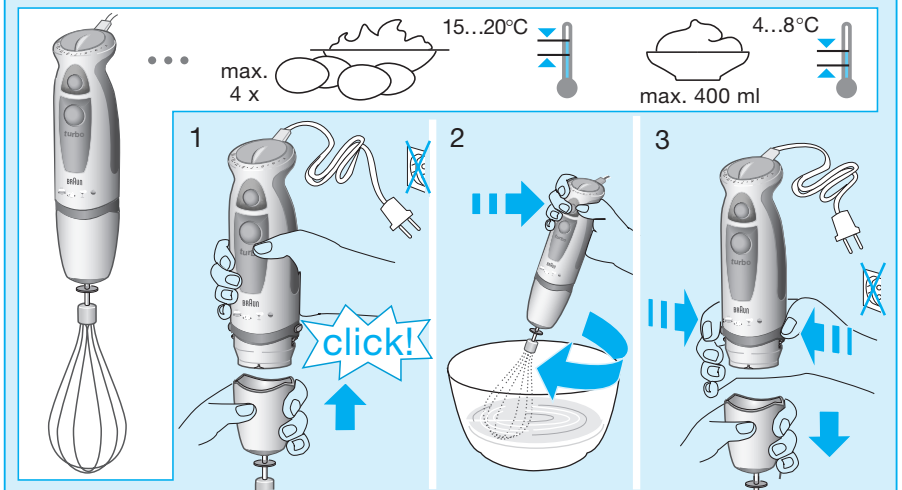
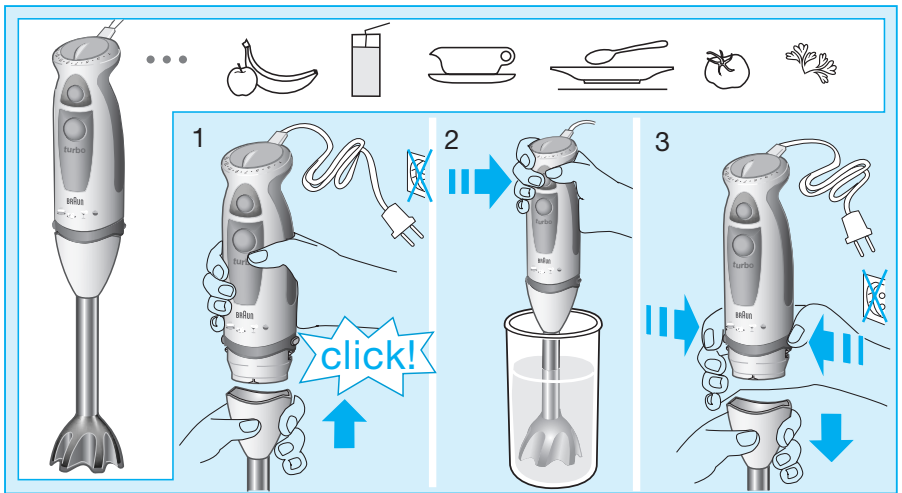
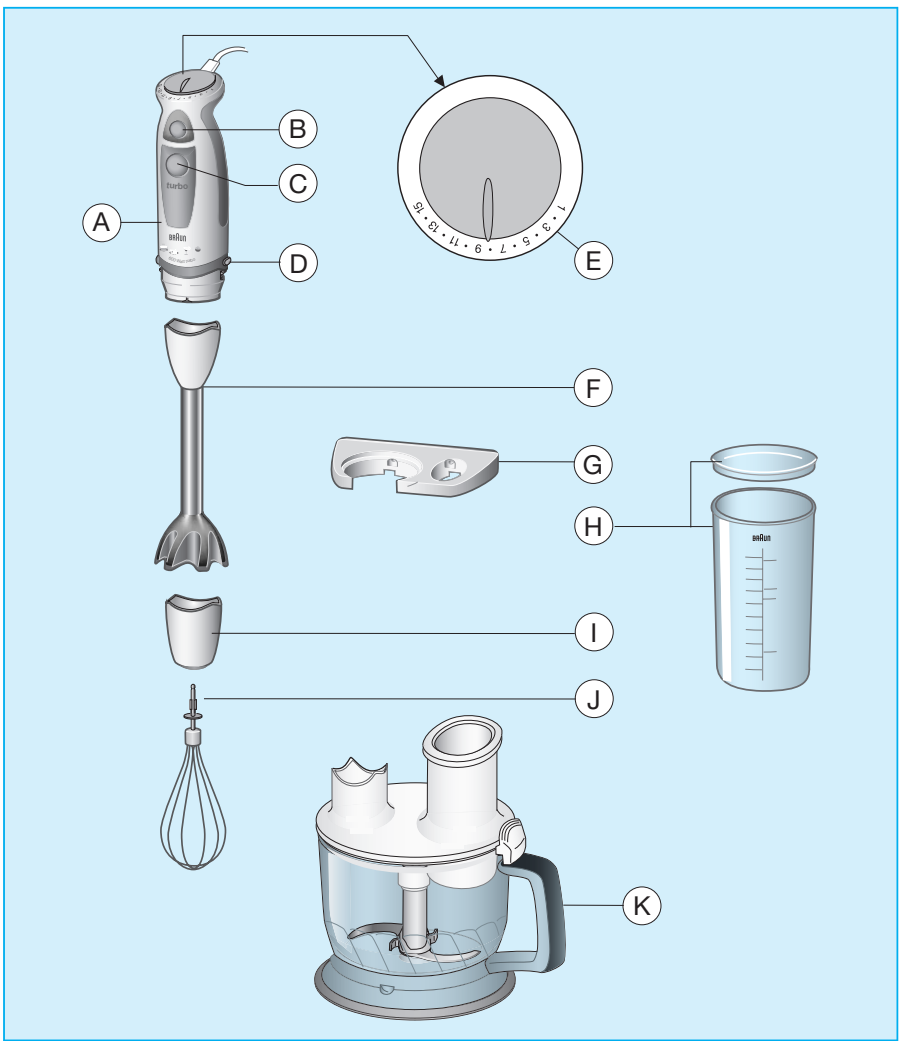
# BRAUN

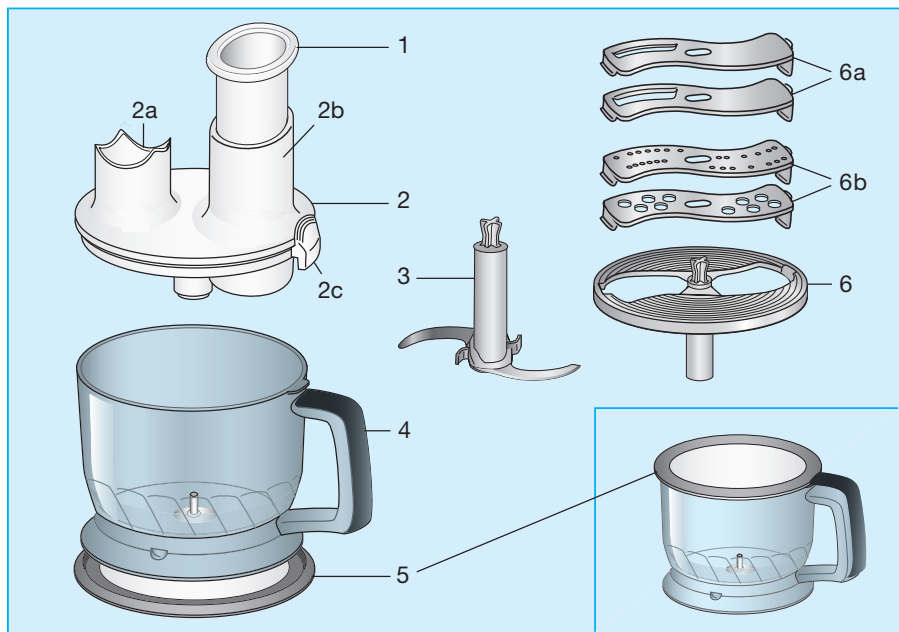
## Multiquick<sup>®</sup> Minipimer<sup>®</sup>

### Complete

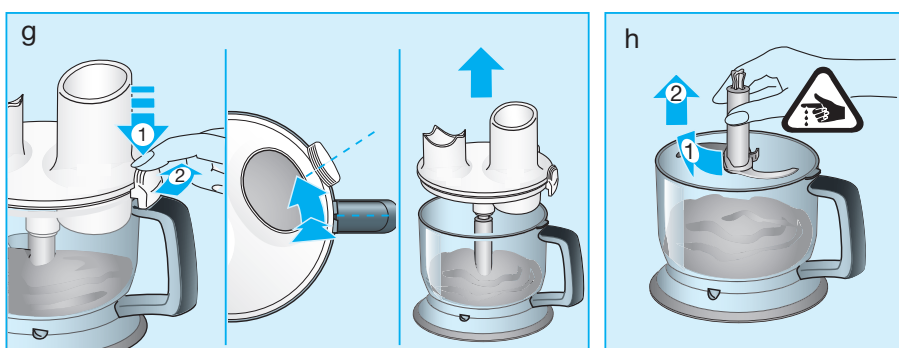
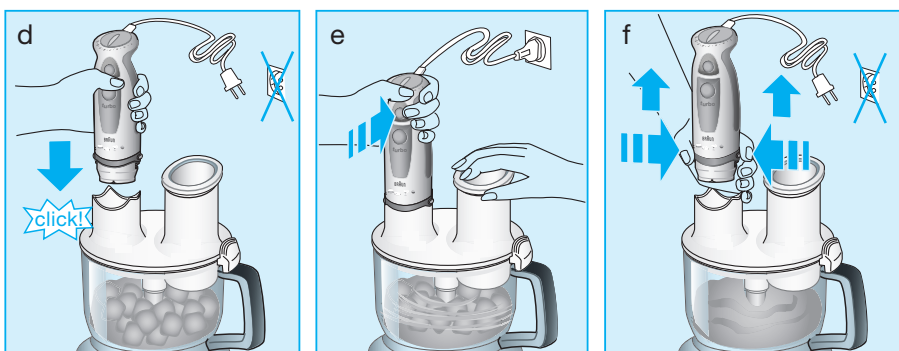
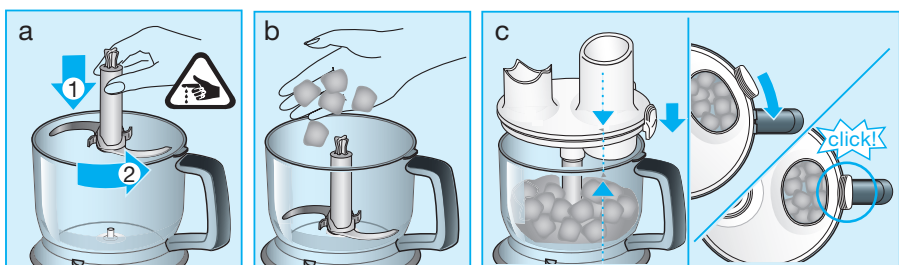
MR 6550 M FP





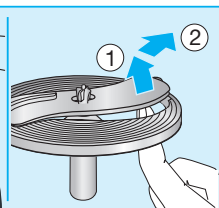
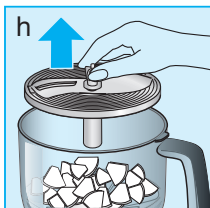
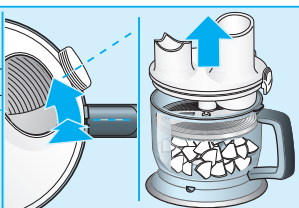
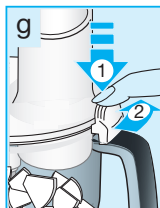
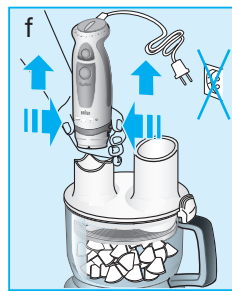
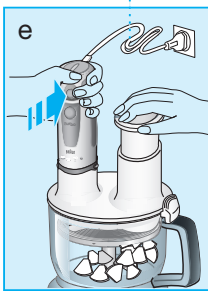
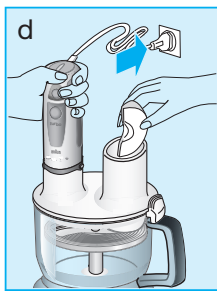
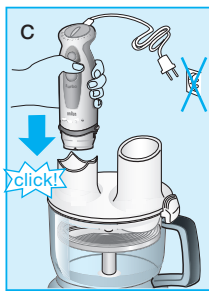
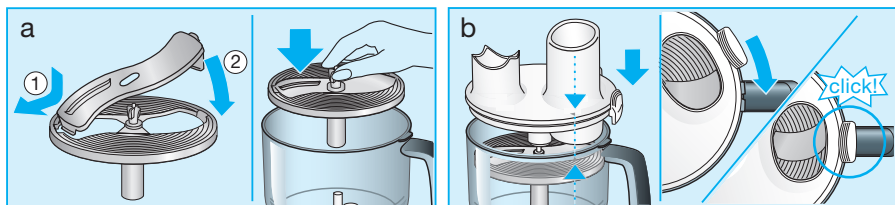


A



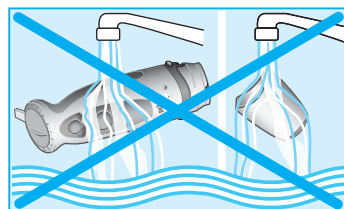
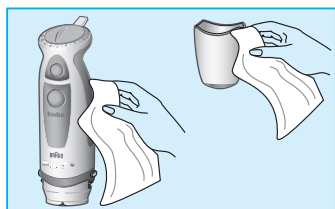
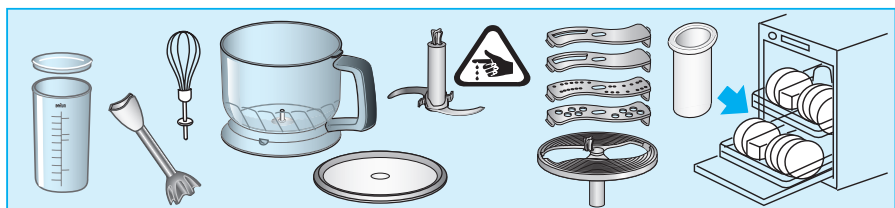
i											
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

B



i									
	1-7	1-7	9-11	6-9	9-15	7-9	6-9	9-15	
	1-7	1-7			9-15	7-9	6-9	9-15	

C



batatas cruas, courgettes, couves. Utilizando a peça para ralar, pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (de macio a médio).

- Coloque as peças (6a) ou (6b) no suporte para de peças (6) e encaixe-as. Coloque o suporte de peças no espigão metálico, colocado no centro da taça (4) e gire-o até bloquear.
- Coloque a tampa (2) na taça com o fecho (2c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
- Insira o motor (A) no encaixe para o motor (2a) até que bloqueie. Seleccione a velocidade de acordo com as recomendações na imagem i.
- Coloque os alimentos a ser processados no tubo de enchimento. Nunca coloque os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o cilindro de empurrar alimentos (1) para o efeito.
- Pressione os interruptores (B) ou (C) do motor para funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões (D) para retirar o motor.
- Pressionando o fecho da tampa (2c), rode a tampa (2) no sentido oposto aos ponteiros do relógio, para destacar e levantar-a.
- Retire o suporte para peças antes de retirar os alimentos processados. Para remover a peça, puxe-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de peças.

## Limpar o aparelho

(ver imagem na secção C)

Limpe o motor (A) e a engrenagem do batedor metálico (1) apenas com um pano húmido. A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Quando processar alimentos coloridos (ex. Cenouras), as peças de plástico podem ficar descoloradas. Passe óleo vegetal nas peças antes de as limpar.

## Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

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

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

## Exemplos de receitas

Maionese (use o pé misturador)

200-250 ml de óleo

1 ovo (gema e clara)

1 c.sopa de sumo de limão ou vinagre

Sal e pimenta a gosto

Verta todos os ingredientes no copo medidor de acordo com as instruções. Introduza o pé misturador no fundo do copo. Pressionando o interruptor (C), mantenha a varinha na posição até que o óleo se emulsione. Depois, sem desligar, mova suavemente a varinha, para cima e para baixo, até que a maionese fique bem ligada.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (73/23 EEC).



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, leggere attentamente le istruzioni

- Le lame sono molto affilate!
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell' impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Non immergere il gambo in liquidi bollenti e non toglierlo dal liquido quando è l'apparecchio ancora acceso.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) né l'attacco per la frusta sotto l'acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il bicchiere graduato (H) non può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Prima di utilizzare l'accessorio Tritatutto (K), assicurarsi che l'aggancio del coperchio (2c) sia inserito nel modo corretto e che il pestello (1) sia nella posizione corretta.
- Non inserire altri accessori oltre al pestello (1) nel tubo di inserimento durante le lavorazioni.
- Spegnerne sempre l'apparecchio, prima di rimuovere il coperchio (2).
- Il coperchio (2) può essere lavato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua, né lavato nella lavastoviglie.
- La ciotola (4) non può essere utilizzata nel microonde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettere di usarlo e portarlo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

## Descrizione

- (A) Corpo Motore
- (B) Tasto acceso/spento per velocità variabile
- (C) Tasto velocità 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
- (I) Attacco per frusta
- (J) Frusta
- (K) Accessorio multifunzione

## 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 quest'ultima, più velocemente e finemente si trita il cibo.

Per ottenere la massima velocità, premere il tasto velocità turbo **Ⓢ**. La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza spostare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:

Frullatore	1...turbo
Frusta	3...15
Per l'accessorio multifunzione	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni <b>A</b> e <b>B</b>

## Come utilizzare il vostro frullatore

Il frullatore è perfetto per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails:

1. Inserire il gambo frullatore **Ⓕ** nel corpo motore **Ⓐ** finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore **Ⓑ** o il tasto turbo **Ⓢ** solo dopo aver introdotto verticalmente il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare il gambo frullatore, premere il tasto **Ⓓ** e rimuovere il gambo frullatore.

E' possibile 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 e mescolare preparati già pronti per dessert:

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

### Per ottenere i risultati migliori ...

- utilizzate un contenitore più ampio, invece del bicchiere graduato,
- muovete la frusta in senso orario, mantenendola leggermente inclinata.

### 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 per volta. Cominciare con una velocità media «7» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

## Come utilizzare l'accessorio multifunzione

- 1 Pestello
- 2 Interruttore
- 2a Innesto per corpo motore
- 2b Tubo di inserimento
- 2c Aggancio del dispositivo di blocco
- 3 Lama
- 4 Ciotola
- 5 Base anti-scivolo / coperchio
- 6 Aggancio degli accessori
- 6a Dischi per affettare (fine, grosso)
- 6b Dischi per grattugiare (fine, grosso)

## Tritare

(vedi figura Sezione **A** con tavola di lavorazione **i**)

Le lame (3) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci,

mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo **Ⓢ**.  
Nota: Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffè o granaglie.

### Prima di tritare ...

- tagliare a pezz i carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoni,
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci,
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

Per risultati migliori, fare riferimento alle raccomandazioni della guida sui settaggi della velocità.

- a) Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (3). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (4) e premere verso il basso finché si bloccano. Inserire sempre la ciotola sulla base anti-scivolo (5).
- b) Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
- c) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta.
- d) Inserire il corpo motore **Ⓐ** nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Assicurarsi che il pestello sia al suo posto.
- e) Premere il tasto **Ⓑ** o **Ⓢ** sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
- f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto **Ⓓ** per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
- g) Premere il tasto del coperchio (2c), girare il coperchio (2) in senso anti-orario per sganciarlo e sollevarlo.
- h) Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

## Preparare impasti leggeri

Usando le lame (3), si possono anche preparare impasti leggeri come l'impasto per le frittelle o l'impasto per una torta contenente fino a 250 g di farina.

Per l'impasto delle frittelle, ad esempio, versare per prima cosa i liquidi nella ciotola, aggiungere poi la farina ed infine le uova. Premere l'interruttore turbo **Ⓢ**, miscelare l'impasto fino a quando diventa omogeneo.

## Affettare / Sminuzzare

(vedi figura sezione **B** con tavola di lavorazione **i**)

Usando dischi per affettare (6a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli. Usando dischi per grattugiare (6b), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).

- a) Inserire l'accessorio (6a o 6b) nell'apposito aggancio (6) e farlo scattare. Inserire l'aggancio sul perno al centro della ciotola e ruotarlo finché si blocca.
- b) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando si aggancia.
- c) Inserire il corpo motore nell'innesto fino a quando si blocca. Selezionare la velocità in base alle raccomandazioni della figura **i**.
- d) Inserire il cibo da lavorare nel tubo di inserimento. Non inserire nulla nel tubo di inserimento quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello (1) per inserire il cibo.
- e) Premere il tasto **Ⓑ** o **Ⓢ** sul corpo motore per azionare l'apparecchio.

- f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto **D** per rimuovere il corpo motore.
- g) Premendo l'aggancio del coperchio (2c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
- h) Rimuovere l'accessorio dall'aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l'aggancio, spingerlo verso l'alto fino a quando sporge dall'aggancio.

## Pulire l'apparecchio

(vedi immagine sezione **C**)

Pulire il corpo motore **A** e l'attacco per la frusta **1** solo con un panno umido. Il coperchio (2) può essere risciacquato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua né lavato nella lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in 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: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

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

## Esempio di ricetta

Maionese (usare il frullatore)

200-250 ml di olio

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino da tavola

di succo di limone o aceto

Sale e Pepe qb

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccare il fondo. Premere l'interruttore turbo **C**, mantenere il frullatore in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi, senza spegnere l'apparecchio, muoverlo delicatamente su e giù fino a quando la maionese è composta e soffice.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CEE 73/23).



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.



## Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

### Waarschuwing:

**Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.**

- De messen zijn erg scherp!
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat, het uit elkaar haalt of weer in elkaar zet of voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Vooral als u de staafmixervoet in hete vloeistoffen zet, zorg er dan voor dat u de staafmixervoet niet al werkend in de vloeistof plaatst of deze er al werkend uit haalt.
- Het motorgedeelte en het tandwielgedeelte van de garde niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De maatbeker is niet geschikt voor in de magnetron.
- Zorg ervoor, voordat u de grote kom **K** gebruikt, dat de deksel (2c) is vastgeklit en dat de vulstop (1) op zijn plaats is.
- Plaats geen andere hulpstukken dan de vulstop in de vulschacht.
- Schakel altijd het apparaat uit, voordat u het deksel (2) verwijdert.
- Het deksel (2) kan onder stromend water schoongemaakt worden; dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig.
- De grote kom (4) is niet geschikt voor in de magnetron.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

## Beschrijving:

- A** Motorgedeelte
- B** Aan/uit schakelaar voor variabele snelheid
- C** Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
- D** Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- E** Snelheidsregelaar
- F** Steel van staafmixer
- G** Bevestiging voor aan de muur
- H** Maatbeker met luchtdicht deksel
- I** Tandwielgedeelte voor garde
- J** Garde
- K** Grote kom om voedsel in te bereiden (FP)

## De snelheid instellen

Als de schakelaar **B** wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar **E**. Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien en hoe fijner het resultaat van de bewerking zal zijn.

De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turboschakelaar **C** in te drukken. U kunt de turboschakelaar ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staaftmixer	1...turbo
Garde	3...15
Hulpstuk om voedsel	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten <b>A</b> en <b>B</b>

## De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes:

1. Steek het motorgedeelte **A** in de steel van de mixer **F** totdat deze vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar **B** of de turboschakelaar **C**.