

BRAUN

Multiquick/Minipimer control plus vario

Type 4189

MR 550

MR 550 M

MR 550 CA

MR 550 HC

MR 555 CA

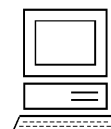
MR 555 M CA

Deutsch
Gebrauchsanweisung
Garantie
Kundendienst



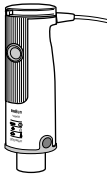
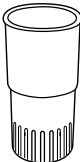
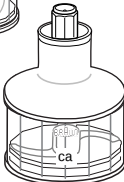
Braun Infoline in Deutschland:

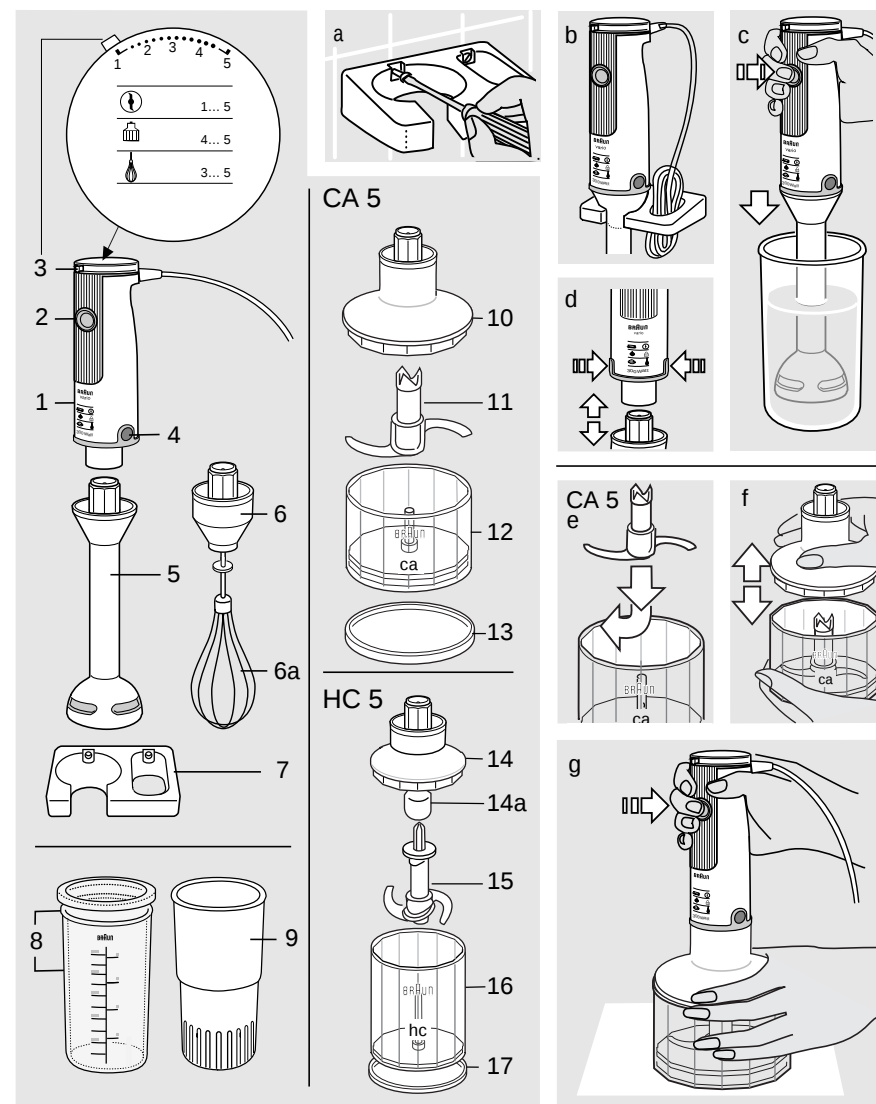
Leistungsfähiger Service ist Teil unserer Qualitätspolitik.
Bei Fragen oder Anregungen rufen Sie bitte in Deutschland
zum Nulltarif die Braun Infoline an:
00 800 27 28 64 63.



Internet:

<http://www.braun.com>

	MR 550 MR 550 M	MR 550 CA	MR 555 CA MR 555 M CA	MR 550 HC
				
	•	•	•	•
	•	•	•	•
	•	•	•	•
			•	
	•	•	•	•
				•
		•	•	



Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Vorsicht!
Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert. Bitte beachten Sie: Es handelt sich um ein Gerät, das nicht in Kinderhände gehört.
- Die Messer sind sehr scharf! Nicht in oder unter die Messer greifen.
- **Hinweis:** Der Zerkleinerer CA-5 oder HC-5 kann in Verbindung mit allen Modellen der Braun Stabmixer aus der Reihe «Multiquick/Minipimer control plus» verwendet werden. Arbeitsbehälter ⑫ oder ⑬ und Stützdeckel ⑭ oder ⑮ nicht im Mikrowellenherd benutzen.
- Den Mix-/Meßbecher ⑧ nicht im Mikrowellenherd benutzen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Motorteil ① nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Entfernen Sie vor dem Ankuppeln der Arbeitsteile (z. B. Schaft mit Messer ⑤) an das Motorteil sorgfältig eventuelle Wasser-rückstände.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Ein Auswechseln der Anschlußleitung dieses Gerätes darf nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt erfolgen, weil dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.

Technische Daten

- Typ/Spannung/Leistung: siehe Typenschild des Gerätes.
- Messer aus rostfreiem Edelstahl.
- MR 550, MR 550 CA, MR 550 HC und MR 555 CA: Schaft aus hochwertigem Kunststoff.
- MR 550 M und MR 555 M CA: Schaft aus rostfreiem Edelstahl.

Gerätebeschreibung

Stabmixer

- ① Motorteil
- ② Ein/Aus-Schalter
- ③ Geschwindigkeitsregler (stufenlos)
- ④ Drucktasten zum Lösen der Arbeitsteile ⑤, ⑥, ⑩, ⑭
- ⑤ Schaft mit Messer
- ⑥ Getriebe für Schlagbesen ⑯
- ⑯ Schlagbesen
- ⑦ Wandhalterung für Stabmixer und Netzkabel
- ⑧ Mix-/Meßbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- ⑨ Passier-Einsatz

Zerkleinerer CA-5

- ⑩ Oberteil
- ⑪ Messer
- ⑫ Arbeitsbehälter mit Modell-Prägung (ca)
- ⑬ Stützdeckel

Zerkleinerer HC-5

- ⑭ Oberteil
- ⑮ Messer
- ⑯ Arbeitsbehälter mit Modell-Prägung (hc)
- ⑰ Stützdeckel

Wandhalterung

Befestigen Sie die Wandhalterung ⑦ mit den mitgelieferten Schrauben und Dübeln an der Wand (a). In der praktischen Wandhalterung ist Ihr Braun Stabmixer immer schnell zur Hand (b).

Stufenloser Geschwindigkeitsregler

⌚ **Geschwindigkeit 1 ... 5**
für die Grundfunktionen des Stabmixers (z. B. Mixen).

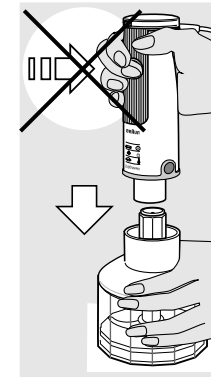
⚙ **Geschwindigkeit 4 ... 5**
Für den Zerkleinerer CA-5 oder HC-5.

💧 **Geschwindigkeit 3 ... 5**
Zum Schlagen von Sahne und Eiweiß mit dem Schlagbesen ⑯.

Zusammensetzen/Auseinandernehmen

Das Gerät darf nur bei gezogenem Netzstecker zusammengesetzt und auseinandergenommen werden.

Zum Zusammensetzen stecken Sie den Schaft mit Messer ⑤ in das Motorteil ①, bis er einrastet (d). Sie können den Schaft mit Messer vom Motorteil abnehmen, indem Sie die beiden Drucktasten ④ drücken und den Schaft mit Messer abziehen (d). Überprüfen Sie vor jedem Einschalten des Gerätes, ob alle Teile richtig zusammengesetzt sind.



So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer ⓘ

Ihr Braun Stabmixer eignet sich beispielsweise für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Diät- und Kindernahrung, Schlagen von Eiweiß, Sahne und entrahmter Milch sowie zum Mixen von Getränken.

Sie können ihn in dem praktischen Mix-/Meßbecher ⑧ verwenden – aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd herunter, um Ihren Braun Stabmixer nicht zu überhitzen. Damit nichts herausspritzt, führen Sie den Stabmixer in das Gefäß ein und betätigen Sie dann erst den Ein/Aus-Schalter ② (c) zum Betrieb des Gerätes. Zum Ausschalten des Stabmixers lassen Sie den Schalter ② einfach los. Nehmen Sie erst dann den Braun Stabmixer aus dem Gefäß.

Schlagbesen

Hinweis: Benutzen Sie den Schlagbesen ⑯ ausschließlich zum Schlagen von Sahne und Eiweiß; **nicht** für andere Anwendungen (z. B. Rührteig).

Einsetzen: Stecken Sie den Schlagbesen ⑯ in das Getriebeteil ⑥, bis er einrastet. Befestigen Sie dann das Getriebeteil am Motorteil durch Einrasten.

Abnehmen: Ziehen Sie zunächst den Schlagbesen ⑯ aus dem Getriebeteil ⑥ und lösen dann das Getriebeteil durch Drücken der beiden Drucktasten ④ am Motorteil.

Um beim Schlagen von Eiweiß und Sahne ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, ein breiteres Gefäß zu verwenden. Bewegen Sie den eingeschalteten Stabmixer in kreisförmigen Bewegungen im Uhrzeigersinn. Die Sahne sollte vor dem Schlagen auf Kühlschranktemperatur gekühlt werden.

Schlagsahne: max. 400 ml. Sahne
Mit Geschwindigkeit 3 beginnen und auf Stufe 4-5 schalten, sobald die Sahne cremig wird.

Eiweiß: max. 4 Eiweiß
Geschwindigkeit: 5

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer CA-5 oder HC-5

Hinweis:

- CA-5: Maximale Füllmenge 250 g Fleisch
- HC-5: Maximale Füllmenge 70 g Fleisch
- HC-5: Nach jeder Benutzung dieses Zerkleinerers sollte eine Pause von ca. 3 Minuten zum Abkühlen des Gerätes eingelegt werden.
- Empfohlener Geschwindigkeitsbereich für Zerkleinerer CA-5 oder HC-5: 4 ... 5

- Das Messer  oder  ist für den Transport durch eine Kunststoff-Hülle geschützt. Vor dem Einsetzen des Messers in den Arbeitsbehälter die Hülle an der Lasche öffnen und entfernen.

Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoff-Griff anfassen.

- Den Arbeitsbehälter auf den rutschfesten Stützdeckel  oder  setzen.
Wichtig: Nie ohne Stützdeckel arbeiten.
- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen, herunterdrücken und ca. 1/4 Umdrehung drehen, bis es sich nicht mehr abheben lässt (e).
- Das zu verarbeitende Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- Das Oberteil auf den Arbeitsbehälter aufstecken (f).
- Sicherheitsverriegelung:
Der Zerkleinerer läuft nur bei richtig verschlossenem Oberteil.
- Das Motorteil auf das Oberteil des Zerkleinerers setzen, bis es einrastet (d).
- Halten Sie das Motorteil während der Verarbeitung mit einer Hand und den Zerkleinerer mit der anderen (g).
- Das Motorteil können Sie abnehmen, indem Sie die beiden Drucktasten drücken und das Motorteil vom Oberteil des Zerkleinerers abziehen. Dann nehmen Sie das Oberteil vom Arbeitsbehälter ab.

- Vor Entnehmen des verarbeiteten Gutes das Messer aus dem Arbeitsbehälter entfernen. Beim Herausnehmen das Messer ggfs. leicht drehen, da es sich aus Sicherheitsgründen nicht in jeder Stellung abnehmen lässt.

Verarbeitungsbeispiele

- Nicht verarbeitet werden sollten Eiswürfel und extrem hartes Gut (z. B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Schokolade und Getreide).
- Bei Fleisch darauf achten, daß alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile vorher entfernt sind.
- Außer Fleisch sind z. B. auch Käse (ohne Rinde), Zwiebeln, Petersilie, getrocknetes Obst, Tomaten, Karotten, Nüsse, Äpfel usw. zur Verarbeitung im Zerkleinerer geeignet.
- Bei Verarbeitung von gekochtem Gut: Einige Minuten abkühlen lassen und dann erst in den Arbeitsbehälter füllen.
- Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Hinweis: Bevor Sie Güter verarbeiten, vergewissern Sie sich erst, welche Verarbeitungstabelle für Ihren Zerkleinerer-Typ bestimmt ist. Die Modellbezeichnung (ca oder hc) befindet sich auf dem Arbeitsbehälter unter dem **BRAUN** Schriftzug.

Verarbeitungstabelle CA-5

Produkt	Max. Füllmenge	Vorbereitung	Verarbeitungszeit
Rindfleisch	250 g	ca. 2-cm-Würfel	20 - 30 Sek.
Schweinefleisch	250 g	ca. 2-cm-Würfel	15 - 30 Sek.
Käse	100 g	ca. 1-cm-Würfel ohne Rinde	10 - 50 Sek.
Mandeln	200 g	ganz	30 - 40 Sek.
Eier (hartgekocht)	2 Stück	halbiert	3 - 5 Impulse
Zwiebeln	100 g	geviertelt	5 - 10 Sek.
Petersilie	1 Bund	Stiele entfernt, trockengetupft	15 - 20 Sek.
Karotten	200 g	in Stücke geschnitten	15 Sek.
Harte Brötchen (für Panaden)	1 Stück	in Stücke geschnitten	20 - 30 Sek.

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte auf der Grundlage des Geschwindigkeitsbereiches 4 ... 5; sie sind auch von der Qualität des Gutes, dem gewünschten Feinheitsgrad usw. abhängig.

Verarbeitungstabelle HC-5

Produkt	Max. Füllmenge	Vorbereitung	Verarbeitungszeit
Kräuter	1/2 Arbeitsbehälter	ohne Stiele	4 - 7 Impulse
Petersilie	1/2 Arbeitsbehälter	ohne Stiele	4 - 7 Impulse
Knoblauch	7 Zehen	ganz	3 - 5 Impulse
Zwiebeln	1/3 Arbeitsbehälter (50 g)	in Stücke geschnitten	3 - 6 Impulse
Karotten	80 g	in Stücke geschnitten	5 - 8 Impulse
Knoblauch	2 Zehen	ganz	} 4 - 7 Impulse
+ Petersilie	+ 1/2 Arbeitsbehälter	ohne Stiele	
Mandeln	150 g	geschält	10 - 15 Impulse
Walnüsse	80 g	geschält	10 - 15 Impulse
Trockenpflaumen	70 g	in Stücken	8 - 10 Sek.
Rindfleisch mager	70 g	ca. 1-cm-Würfel	5 - 8 Sek.
Schweinefleisch mager	70 g	ca. 1-cm-Würfel	5 - 8 Sek.
Käse	100 g	ca. 1-cm-Würfel	10 - 15 Sek.
Chili	90 g	in Stücken	} 60 Sek.
+ Wasser	+ 25 ml		

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte auf der Grundlage des Geschwindigkeitsbereiches 4 ... 5; sie sind auch von der Qualität des Gutes, dem gewünschten Feinheitsgrad usw. abhängig.

Reinigung

Hinweis: Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen. Mit Speiseöl sauberwischen.

Stabmixer

Ziehen Sie bitte vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und nehmen Sie den Schaft mit Messer wie beschrieben vom Motorteil ab. Schaft mit Messer, Mix-/Meßbecher und Passier-Einsatz können Sie in der Spülmaschine reinigen. Vor erneutem Gebrauch des Gerätes ist darauf zu achten, daß sich keine Wasserreste mehr im Schaft befinden. Reinigen Sie das Motorteil nur mit einem feuchten Tuch. Es darf auf keinen Fall ins Wasser getaucht werden.

Schlagbesen

Den Schlagbesen ⑥ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Das Getriebeteil ⑥ mit einem feuchten Tuch abwischen.

Zerkleinerer

Vorsicht! Das Messer ist sehr scharf. Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoff-Griff anfassen. Der Arbeitsbehälter mit Stützdeckel und Messer ist spülmaschinen-geeignet. Das Oberteil des CA-5 nicht ins Wasser tauchen! Die Innenseite kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, es darf aber kein Wasser in das obere Teil eindringen. Das Oberteil des HC-5 kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Änderungen vorbehalten.



Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG).

Rezept-Ideen

Mayonnaise

1 Ei, 1 EL Essig, 1/4 l Öl, 1 TL Senf, Salz, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Zutaten in dieser Reihenfolge in den Mixbecher geben. Den Stabmixer senkrecht in das Gefäß stellen und einschalten. Das Gerät ganz langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Provenzalische Zwiebelsuppe (nur mit Zerkleinerer CA-5)

2 große Zwiebeln, 40 g Butter, 2 EL Olivenöl, 2-3 zerdrückte Knoblauchzehen, 40 g Mehl, 1 l Fleischbrühe, 100-150 ml Rotwein, 2-3 TL Kräuter der Provence, Salz, schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Zwiebeln schälen und im Zerkleinerer CA-5 klein hacken. Butter und Öl erhitzen und Zwiebeln anbraten, bis sie glasig oder goldgelb sind. Gehackten Knoblauch dazugeben und Mehl unterrühren. Mit dem Stabmixer pürieren. Unter Rühren Brühe und Wein dazugeben, dabei erhitzen und rühren, bis die Suppe kocht und sich eindickt. Kräuter, Salz und Pfeffer dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen.

Erdbeermilch

8-10 Erdbeeren oder 1 Portion Erdbeereis, 1 EL Zucker, 200 ml kalte Milch.

Zubereitung: Im Becher mit dem Stabmixer mixen, bis alles zerkleinert und schaumig ist.

Avocadotaler mit Kresse

Fleisch einer Avocado, 1/2 EL Zitronensaft, 6 grüne Oliven (entsteint), 100 g Frischkäse, Salz, Paprikapulver.

Zubereitung: Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Die Creme mit einem Spritzbeutel auf Schwarzbrot-Taler spritzen. Mit Kresse oder Krabben dekorieren.

Apfelschnee

2 Eiweiß, 225 g gekochte Äpfel, 1 TL Zimt.

Zubereitung: Äpfel und Zimt zusammen pürieren. Mit dem Schlagbesen das Eiweiß sehr steif schlagen. Vorsichtig das Eiweiß in die pürierten Äpfel unterrühren. Kaltstellen.

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – **nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer** – eine Garantie von 1 Jahr ab Kaufdatum.

Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch (Betrieb mit falscher Stromart/Spannung, Anschlüsse an ungeeignete Stromquelle, Bruch) zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen.

Bei Eingriffen, nicht von uns autorisierter Stellen oder bei Verwendung anderer als original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Die Garantie tritt nur in Kraft, wenn das Kaufdatum durch Stempel und Unterschrift des Händlers auf der Garantiekarte und der Registrierkarte bestätigt ist. Sie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von Braun oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird.

Im Garantiefall senden Sie bitte das vollständige Gerät mit der ausgefüllten Garantiekarte einem unserer autorisierten Servicehändler oder an eine Braun Kundendienststelle. Die Anschriften für Deutschland können Sie zum Nulltarif unter der Rufnummer 00 800 27 28 64 63 erfragen. Wir stehen Ihnen hier mit unserer Braun Infoline auch für weitere Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.