

BRAUN

Multiquick 5 Vario



Type 4191

www.braunhousehold.com

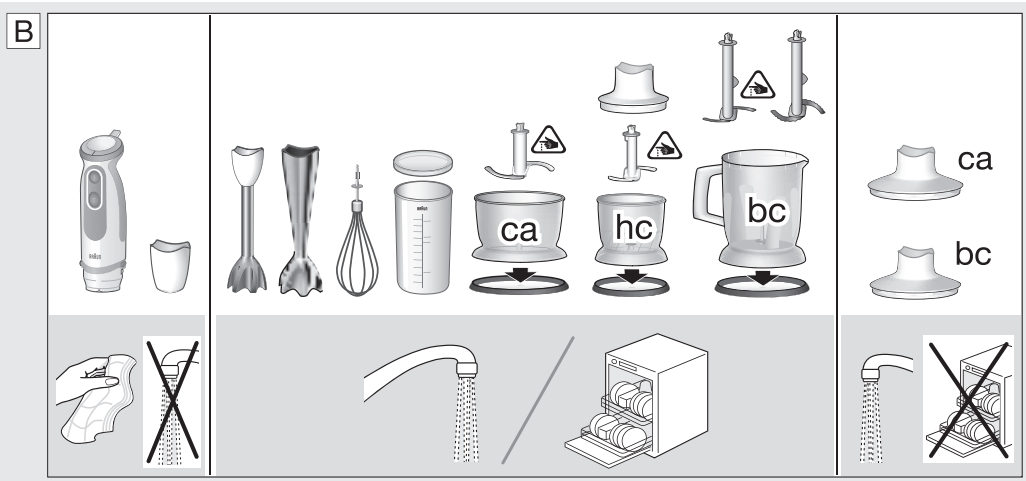
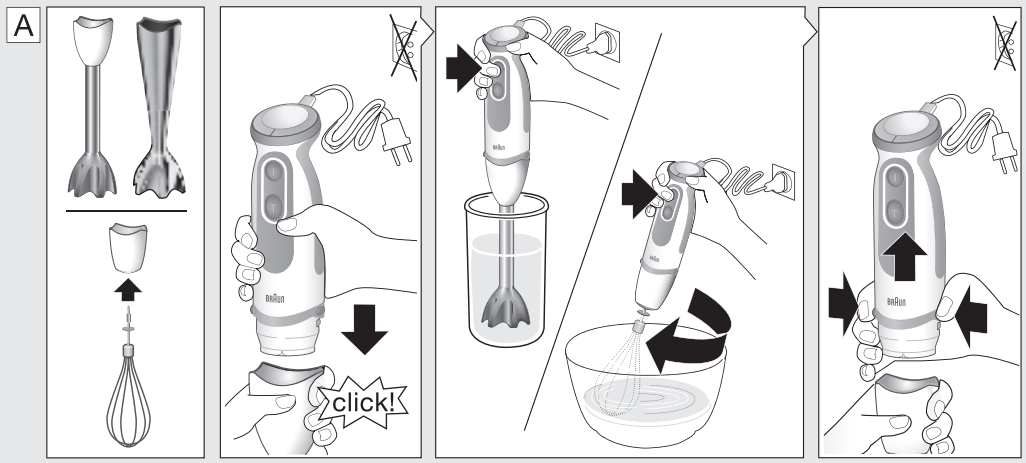
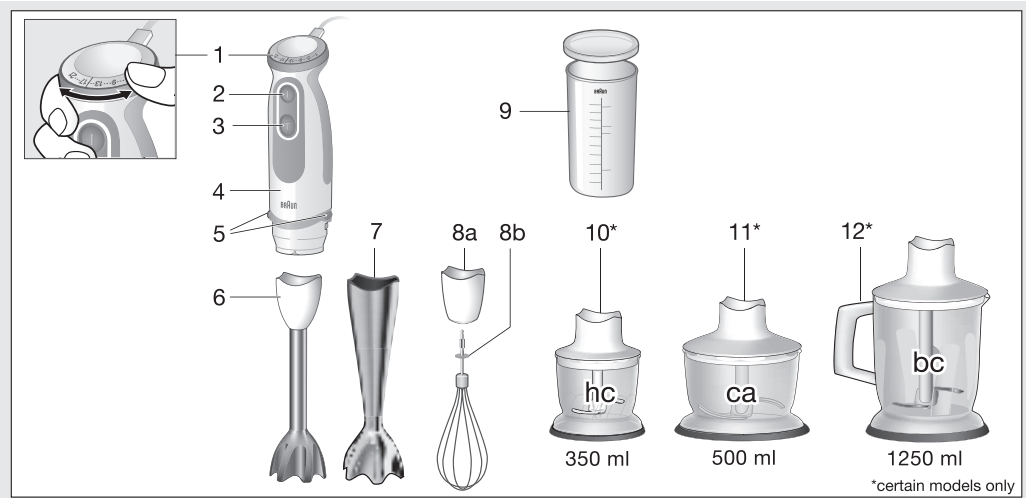
Hand blender

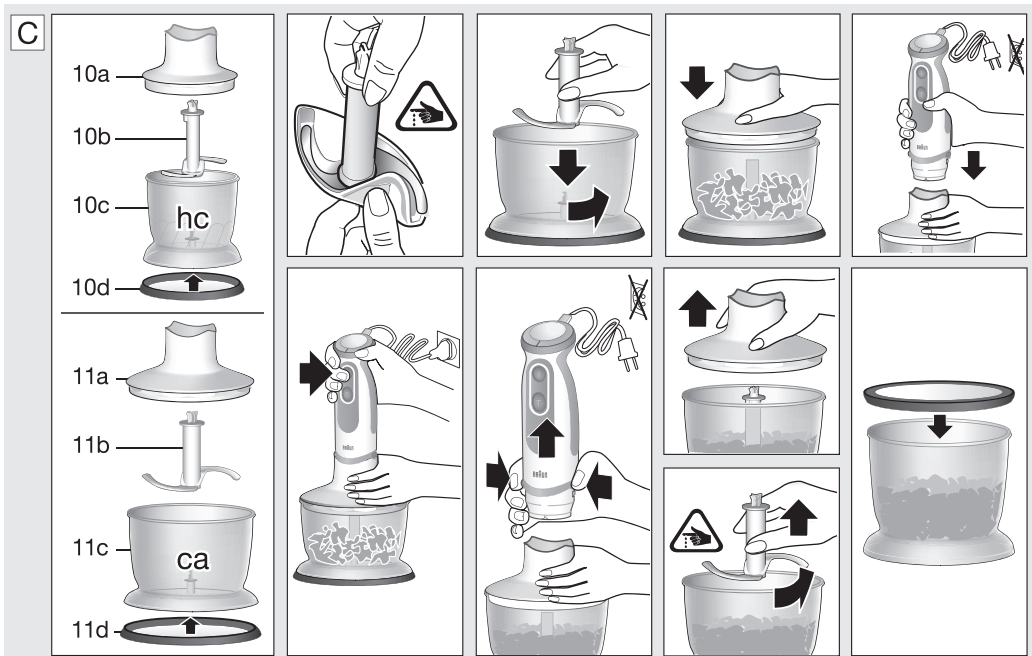
Deutsch	6
English	9
한국어	12

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722111294/10.14 MQ 5035-5045/5135
DE/UK/Korea





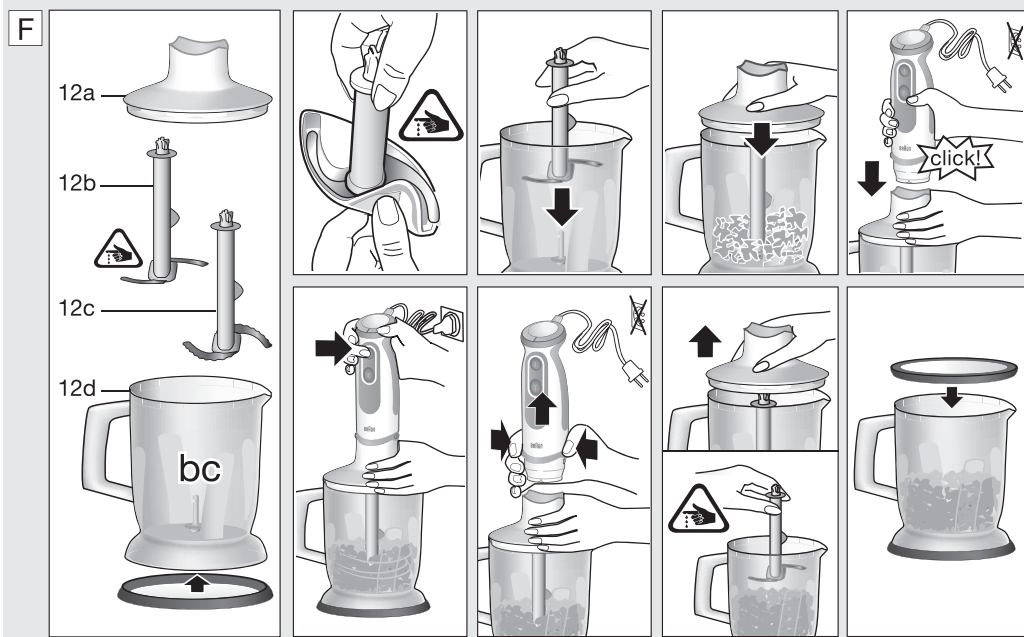


D

max.	100 g	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g	
sec.	10	20	5	5	5	10	45	5	10	
		9 - 21	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
			+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

E

max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g		
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30		
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21	
		turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	



G

									+
max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13 - 17	13 - 17	
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

Deutsch

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

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Weder das Motorteil (4) noch das Getriebeteil (8a) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Deckel (11a, 12a) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber nicht in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Becher (9) und die Zerkleinerer-Töpfe sind nicht mikrowellengeeignet.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.

Beschreibung

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste
- 4 Motorteil
- 5 Entriegelungstasten
- 6+7 Pürierstab
- 8a Getriebeteil
- 8b Schlagbesen
- 9 Messbecher
- 10 350 ml Zerkleinerer «hc»
 - 10a Deckel
 - 10b Messer
 - 10c Zerkleinerer-Topf
 - 10d Anti-Rutsch Unterlage / Deckel für Lagerung
- 11 500 ml Zerkleinerer «ca»
 - 11a Deckel
 - 11b Messer
 - 11c Zerkleinerer-Topf
 - 11d Anti-Rutsch Unterlage / Deckel für Lagerung
- 12 1250 ml Zerkleinerer «bc»
 - 12a Deckel
 - 12b Messer
 - 12c Eismesser
 - 12d Zerkleinerer-Topf
 - 12e Anti-Rutsch Unterlage / Deckel für Lagerung

Bitte reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem Erstgebrauch (siehe B).

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers. Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit wird durch Betätigen der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo-Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab

Der Pürierstab eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6+7).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herauspritzen (Verbrühungsgefahr!).

Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),
1 Ei und 1 Eigelb,
1–2 EL Essig (ca. 15 g),
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z.B. für Dips).

Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

- Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C):
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.
- Eischnee (max. 4 Eier):
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.

Zerkleinerer

Die Zerkleinerer (10, 11, 12) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln, etc.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Lebensmittel immer die höchste Geschwindigkeitsstufe (z.B. Parmesan, Schokolade).

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabellen (D, E, G) beachten. Den Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.

Für das Zerkleinern von Eiswürfeln verwenden Sie den «bc» Zerkleinerer mit dem Eismesser (12c). Extrem harte Lebensmittel wie Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide nicht zerkleinern.

Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen.
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist.

Vorsicht: Die Messer sind sehr scharf! Immer nur am Kunststoffschaft anfassen.

1. Vor dem Einsetzen des Messers vorsichtig die Kunststoff-Hülle entfernen.

- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehend nach unten drücken, bis es einrastet.
- Lebensmittel einfüllen und den Deckel (a) aufsetzen.
- Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
- Einschalttaste (2) oder (3) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.
- Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (5) drücken, um das Motorteil (4) abzunehmen.
- Anschließend den Deckel abnehmen.
- Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Beispielrezept: Vanille-Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Pflaumen und 70 g cremigen Honig in den Zerkleinerer «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter.

Zusätzliche Anwendungen für den «bc» Zerkleinerer (12)

Mit dem «bc» Zerkleinerer können Sie auch Shakes oder Smoothies zubereiten, Pfannkuchenteig mixen oder Eiswürfel zerkleinern.

Pfannkuchenteig mixen

Zuerst 375 ml Milch in den Arbeitsbehälter füllen, dann 250 g Mehl und schließlich 2 Eier zufügen. Auf Stufe «T» mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

Eiswürfel zerkleinern

- Eismesser (12c) fest auf die Achse im Arbeitsbehälter (12d) drücken, bis es einrastet.
- Bis zu 7 Eiswürfel in den Arbeitsbehälter füllen. Deckel und Motorteil aufsetzen und Einschalttaste drücken.
- Nach Gebrauch Motorteil und Deckel abnehmen, dann das Eismesser herausnehmen.
- Das zerkleinerte Eis entnehmen oder einfach das zu kühlende Getränk auf das Eis im Arbeitsbehälter geben und so servieren.

Reinigung

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (8a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (11a, 12a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschineneeignet.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln

(z.B. Karotten) verfärben: Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder FertigDesserts
MQ 20:	350 ml Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern
MQ 50:	Stampfer zum Pürieren von gekochtem Gemüse und Kartoffeln
MQ 70:	Küchenmaschinenzubehör zum Zerkleinern, Mixen, Kneten und Raspeln

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.




English

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

Before use

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

Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (8a) under running water, nor immerse them in water.
- The lids (11a, 12a) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized 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 indicated on the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- The beaker (9) and the bowls are not microwaveproof.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

Description

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button
- 4 Motor part
- 5 Release buttons
- 6+7 Blender shaft
- 8a Whisk gearbox
- 8b Whisk
- 9 Beaker
- 10 350 ml chopper «hc»
 - 10a Lid
 - 10b Blade
 - 10c Bowl
 - 10d Anti-slip base / lid for storage
- 11 500 ml chopper «Ca»
 - 11a Lid
 - 11b Blade
 - 11c Bowl
 - 11d Anti-slip base / lid for storage
- 12 1250 ml chopper «bc»
 - 12a Lid
 - 12b Blade
 - 12c Ice blade
 - 12d Bowl
 - 12e Anti-slip base / lid for storage

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning» / fig. B).

Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator using your thumb or index finger. Maximum processing speed is achieved by pressing the turbo button (3). You may also use the turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Hand blender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6+7).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

Recipe example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste

Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as mentioned above. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk

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

- Insert the whisk (8b) into the whisk gear box (8a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30% fat content, 4–8 °C):
Start with low speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs):
Start with a medium speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.

10

Choppers

The choppers (10, 11, 12) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard food at full speed (e.g. parmesan, chocolate).

For best results see processing tables (D,E,G).
Maximum operation time for the chopper:
2 minutes.

For ice crushing, use the «bc» chopper with the ice blade (12c). Do not chop extremely hard food such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring is attached to the bowl.

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the protective cover from the blade.
2. Place the blade on the centre pin of the bowl, push it down and give it a turn so that it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.
5. Press button (2) or (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull off.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

Additional applications for the «bc» chopper (12)

With the «bc» chopper, you can also blend shakes or drinks, mix batters or crush ice cubes.

Mixing pancake batter

First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250 g flour and finally 2 eggs. Using speed «T», mix the batter until smooth.

Crushing ice cubes

- Firmly push the ice blade (12c) onto the centre pin of the bowl (12d) until it locks.
- Fill up to 7 ice cubes into the bowl. Put on the lid, attach the motor part and operate on speed «T».
- After use, detach the motor part, remove the lid and the ice blade.
- Remove the crushed ice or simply pour your drink into the bowl for serving at the table.

Cleaning

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (8a) with a damp cloth only. The lids (11a, 12a) can be cleaned under running water, but do not immerse them in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

Please clean the knives after usage and let them dry. Do not leave them in contact with water or salty food over a longer time.

When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for whipping cream, beating egg whites
MQ 20:	350 ml chopper to chop herbs, carrots, etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice
MQ 50:	puree accessory to mash and puree cooked vegetable and potatoes
MQ 70:	food processor accessory for chopping, blending, kneading and shredding

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.



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.

- 본 제품은 어린 아이가 사용해서는 안됩니다. 어린 아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 액세서리를 변경하거나 사용중인 제품 부분에 접근할 때는 전원을 먼저 끄거나 전원 장치 연결을 차단한 뒤 사용하십시오.
- 본 제품은 8세 이상의 어린이가 또는 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자 또는 미숙자와 조작에 대한 지식이 없는 자가 그들의 안전을 책임질 수 있는 자의 감독 하에 또는 안전하게 사용하는 방법과 함께 사용시 주의해야 할 점을 전수 받은 경우에만 사용을 허용합니다.
- 칼날이 매우 날카롭습니다. 주의 깊게 다루어 주십시오.
- 제품을 쓰지 않을 시, 조리 또는 분해 시, 청소나 보관 전에는 반드시 플러그를 뽑아 주십시오.
- 모터 본체(4)나 거품기 전동장치(8a)를 물에 행구거나 물 속에 담그지 마십시오.
- 뚜껑 (11a, 12a)은 흐르는 물에 씻고, 물에 담그거나 식기세척기를 사용하지 마십시오.
- 브라운 전자 제품은 안전 기준에 적합하게 제조되었습니다. 코드 교환을 포함한 제품의 수리는 반드시 지정된 서비스센터에 맡기십시오. 잘못된 수리나 비전문가에 의한 수리는 사고를 유발하거나 사용자가 다칠 우려가 있습니다.
- 플러그를 꽂기 전에 제품 밑면에 표시된 전압과 가정의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 계량 비커(9)는 전자레인지에 사용하지 마십시오.
- 뜨거운 음식을 푸드프로세서 또는 블렌더 용기에 부을 때 음식이 튀어서 데일 위험이 있으므로 주의하십시오.

각 부분의 명칭

1. 속도 조절기
2. On/Off 스위치
3. 터보 스위치
4. 모터 본체
5. 분리 버튼
- 6+7. 블렌더 자루 (사프트)
- 8a. 거품기 전동장치
- 8b. 거품기
9. 계량 비커

10. 350ml 초퍼 «hc»
 - 10a. 뚜껑
 - 10b. 다지기 칼날
 - 10c. 용기
 - 10d. 미끄럼 방지판
11. 500ml 초퍼 «ca»
 - 11a. 뚜껑
 - 11b. 다지기 칼날
 - 11c. 용기
 - 11d. 미끄럼 방지판
12. 1250ml 초퍼 «bc»
 - 12a. 뚜껑
 - 12b. 다지기 칼날
 - 12c. 얼음분쇄용 칼날
 - 12d. 용기
 - 12e. 미끄럼 방지판

처음 사용할 때에는 모든 부품(본체 제외)을 깨끗이 세척해 주십시오 ('세척' 부분 참조).

속도 선택

스위치(2)를 작동시킬 때, 속도 조절 단계에 따라 요리 속도가 달라집니다. 속도가 높을수록 더 빠르게 음식물이 다져지거나 블렌딩됩니다. 작동 중에도 속도 조절기를 조절하여 속도를 간편하게 바꿀 수 있습니다. 최대 속도를 내려면 터보 스위치(3)를 누르십시오. 속도 조절기를 조작하지 않고 터보 스위치를 사용해서 순간적으로 강력한 진동 효과를 낼 수 있습니다.

핸드블렌더 사용방법

핸드블렌더는 혼합 음료나 밀크셰이크 뿐만 아니라 소스나 스프, 마요네즈와 이유식을 만들기 아주 적합합니다.

- 모터 본체(4)를 블렌더 자루(6+7) 안에 고정되도록 끼웁니다.
- 핸드블렌더를 수직으로 비커나 용기 안에 넣고 작동 스위치 또는 터보 스위치를 누릅니다.
- 사용 후에는 분리버튼(5)를 눌러서 블렌더 손잡이를 당겨 빼냅니다.

핸드블렌더는 비커는 물론 다른 용기에도 사용하실 수 있습니다. 냄비 등에 조리 중인 음식을 핸드블렌더로 직접 사용하시려면 우선 음식을 열기구로부터 멀리한 상태에서 핸드블렌더가 과열되지 않도록 사용하십시오.

레시피 예시 : 마요네즈

오일 250g (해바라기유 등)
달걀 1개, 달걀 노른자 1개
식초 1~2 테이블스푼 (약 15g)
소금, 후추 (약간)

비커 안에 모든 재료를 넣습니다. 핸드블렌더를 비커 속 아래에 넣고 최대 속력으로 맞추어 기름이 유화상태가 될 때까지 작동시킵니다. 스위치를 계속 누른 상태에서 마요네즈가 잘 섞이도록 핸드블렌더를 위아래로 천천히 움직여 주십시오. 1분(샐러드 용)에서 2분(디핑 소스 등 걸쭉한 질감)동안 작동시킵니다.

거품기 사용방법

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

- 거품기(8b)를 거품기 전동장치(8a)에 끼운 후에 모터 본체(4)를 끼웁니다.
- 거품기를 용기 안에 넣고 스위치를 눌러서 작동시킵니다.
- 분리 버튼(5)을 눌러서 거품기 전동장치를 분리한 후 거품기를 당겨서 빼냅니다.

최상의 효과를 위한 적절한 사용방법

- 넓은 용기를 사용하십시오.
- 거품기를 약간 기울인 상태로 시계 방향으로 움직입니다.
- 휘핑크림
(400ml 이하의 냉동크림, 최소30% 지방함유, 4~8℃):
낮은 속도에서 시작해서 속도 조절기로 조절해 점차 속도를 높여줍니다.
- 달걀 흰자
(최대 달걀 4개):
중간 속도에서 시작해서 속도 조절기로 조절해 점차 속도를 높여줍니다.

다지기(초퍼) 사용방법

초퍼(10,11,12)는 고기나 치즈 양파, 허브, 마늘, 당근이나 호두, 헤즐넛, 아몬드 등을 잘게 다지는데 아주 적합합니다.

단단한 재료를 다질 때는 최대 속력으로 사용하십시오.

최상의 효과를 위해서 조리 과정표(D, E, G)에서 제시된 속도를 참조하십시오. 초퍼 최대 사용시간은 2분입니다.

얼음 분쇄는 «bc»초퍼와 얼음분쇄용 칼날 (12c)를 이용하십시오. 육두구, 커피 원두, 곡물과 같이 지나치게 딱딱한 음식은 갈지 마십시오.

다지기 전에...

- 고기나 치즈 양파, 마늘, 당근, 고추는 적당한 크기로 미리 잘라서 사용합니다.
- 줄기와 딱딱한 껍질을 먼저 제거한 후 사용합니다.
- 고기는 먼저 뼈와 힘줄, 연골을 발라내십시오.
- 용기 바닥에 미끄럼 방지판이 항상 부착되어 있는지 확인하고 사용하십시오.

주의 : 칼날이 아주 날카로우니 조심하십시오.
항상 플라스틱 윗 부분을 잡으십시오.

1. 칼날의 플라스틱 덮개를 조심스럽게 벗겨냅니다.
2. 칼날을 용기의 중심 핀에 올려 놓은 후 돌려서 끼웁니다.
3. 음식을 초퍼 용기 안에 넣고 뚜껑을 닫습니다.
4. 모터 본체를 연결구에 고정되도록 끼웁니다.
5. 스위치(2) 또는 (3)을 눌러 초퍼를 작동시킵니다.
작동중에는 한 손으로는 모터를 잡고 다른 한 손으로는 분쇄 용기를 잡으십시오.
6. 사용 후에는 분리 버튼을 눌러서 먼저 모터 본체를 분리합니다.
7. 초퍼 용기의 뚜껑을 열어서 분리합니다.
8. 조심스럽게 칼날을 돌려 당겨서 빼낸 후에 다져진 음식물을 꺼냅니다.

레시피 예시 : 바닐라 허니 푸룬

(팬케익의 속재료 또는 스프레드로 활용)

- «hc» 초퍼 용기에 말린 자두 50g과 꿀 70g을 넣습니다.
- 최대 속력으로 4초간 다집니다.
- 물 10ml를 추가해줍니다. (바닐라향 추가가능)
- 다시 1.5초간 다져줍니다.

1250ml 초퍼 «bc» (12)의 활용방법

«bc» 초퍼를 이용하여 셰이크나 과일주스, 반죽을 만들거나 얼음 분쇄 등에 사용할 수 있습니다.

팬케익 반죽 만들기

먼저 우유 375ml를 그릇에 붓고, 밀가루 250g과 달걀2개를 넣습니다. 터보버튼 «T»을 사용하여 반죽이 부드러워질 때까지 혼합해줍니다.

얼음 분쇄하기

- 얼음분쇄용 칼날(12c)을 용기(12d)의 중심핀에 완전히 밀착하여 부착시킵니다.
- 용기에 최대 7개의 각얼음을 넣습니다. 뚜껑을 닫고 핸드블렌더의 모터 부분을 부착한 뒤, 터보버튼«T»을 눌러 작동시킵니다.

- 작동이 끝나면 모터 부분을 먼저 분리시키고, 뚜껑을 열어 얼음분쇄용 칼날을 빼냅니다.
- 분쇄된 얼음을 꺼내서 사용하거나, 얼음음료를 만들 경우에는 준비된 음료를 용기에 넣고 얼음과 섞어 얼음음료로 바로 즐길 수도 있습니다.

세척

모터 본체와 거품기 전동장치(8a)는 반드시 젖은 천으로 닦아주십시오. 초퍼의 뚜껑/전동장치(11a, 12a)는 흐르는 물에 행구셔도 되지만 절대 물 속에 담그지 마십시오. 그 외 다른 부분은 식기 세척기로 세척하셔도 됩니다.

칼날은 사용 후에 항상 깨끗이 씻어 잘 말려주십시오. 물이나 소금기가 있는 음식에 오랫동안 닿지 않도록 주의하십시오.

당근처럼 색깔이 있는 재료를 가공할 때에는 핸드블렌더의 플라스틱 부분이 변색될 수 있으므로 식용유로 이 부분을 닦은 후 세척하십시오.

상기 사항은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

품질 보증

- 본 제품은 **구입일로부터 1년간** 품질을 보증합니다.
- 1년간의 품질 보증기간동안 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. (**구입 시 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 대우 일렉 서비스 센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운제품 :

전국유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입할 수 있습니다.

<http://www.braunhousehold.com>

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

품질보증서		
본 제품은 철저한 품질관리와 검사를 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	판	
객	매	
	점	
드롱기켄우드코리아 주식회사 서울특별시 서초구 강남대로 629 BNF타워 6층 고객센터 : 1588-1588		

