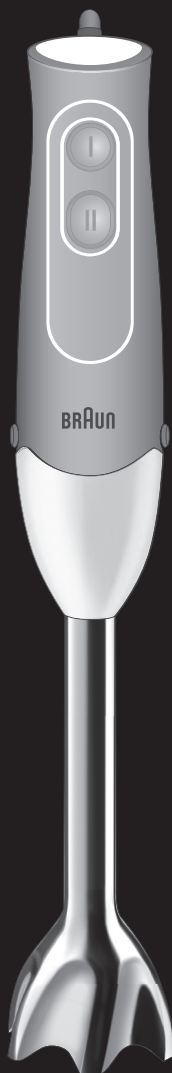


BRAUN

Multiquick 5



4165

www.braunhousehold.com
www.braunhousehold.co.kr

MQ 535 Baby

MQ 535

MQ 520

MQ 500

한국어 6

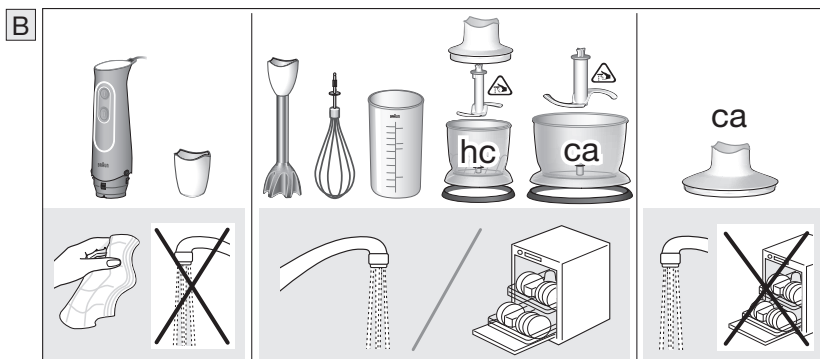
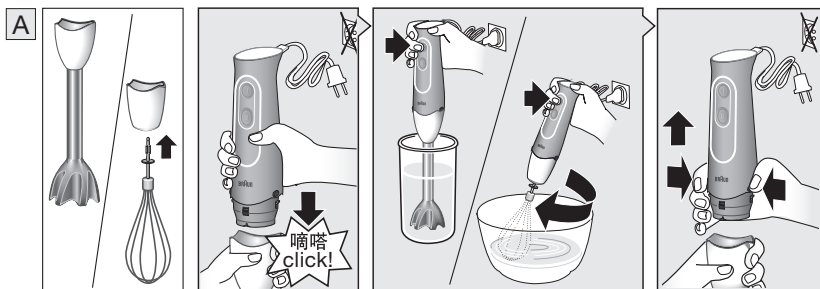
English 9

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

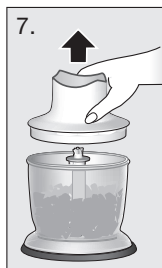
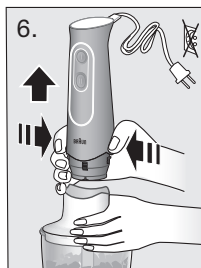
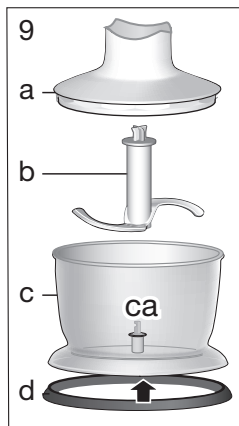
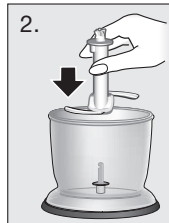
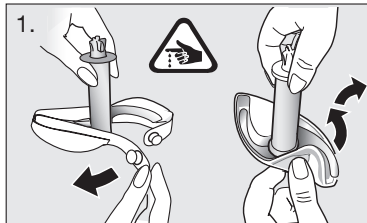
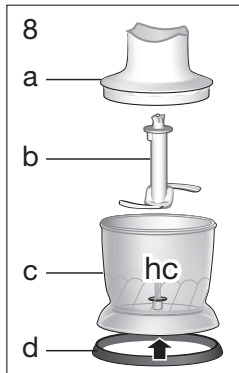
5722111434/12.14
Korea/GB



✓			✓			MQ 500
✓			✓	✓		MQ 520
✓	✓	✓	✓		✓	MQ 535 Baby MQ 535



C



D

	speed 速度	II				I				
	max. 一次性最大量	100g	100g	10g	90g+	50g	7	80g	80g	100g
	sec. 秒	10	15	6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
	max. 一次性最大量	300g	200g	20g		150g	20	150g	300g	300g
	sec. 秒	20-30	20-30	20		8x1	10	10	20	30


한국어

본 제품은 당사의 엄격한 기준에 맞추어 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다. 저희는 고객님이 브라운 제품을 즐겁게 사용하시길 바랍니다.

유용한 레시피 아이디어와 비디오자료가 필요하시면 www.braunhousehold.com 을 방문해 주시길 바랍니다.

사용하기 전에

주의사항

- 본 제품을 사용하기 전에 사용설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오.
-  칼날이 아주 날카로우므로 핸드블렌더 사용시 상처를 입지 않도록 특별히 주의하십시오.
- 플러그를 콘센트에 끼우기 전에 제품에 표시되어 있는 전압과 고객님의 사용전압이 일치하는지 체크해 주시기 바랍니다.
- 제품을 사용하지 않거나 조립하기 전, 해체한 상태, 세척, 보관시에는 항상 제품의 플러그를 뽑은 상태로 놓아주십시오.
- 본 제품은 일반 가정에 알맞은 용량으로 제작되었습니다.
- 모터 본체 (3), 거품기 기어 본체 (6a)는 흐르는 물에 놓으면 안되며 물 속에도 담가두지 마십시오.
- 이 제품은 안전을 위하여 보호자의 관리감독이 없는 경우 어린이나 심신박약자가 사용할 수 없습니다.
- 어린이아가가지고 놀지 못하도록 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해 주십시오.
- 브라운 전자제품은 안전기준에 적합하도록 제조되었습니다.
코드 교환을 포함한 제품의 수리는 반드시 지정된 서비스센터에 맡기십시오.
잘못된 수리나 무자격자에 의한 수리는 소비자에게 큰 상해를 입힐 수 있습니다.
- 비커(7)와 초퍼 용기(8, 9)는 전자레인지에서 사용할 수 없습니다.

각부의 명칭 (4페이지 표 참조)

- 1 On 스위치 : 속도 I
- 2 On 스위치 : 속도 II (터보)
- 3 모터 본체
- 4 분리 버튼
- 5 블렌더 샤프트

- 6 a 거품기 기어 본체
b 거품기
- 7 뚜껑이 있는 비커
- 8 <hc>초퍼
a 뚜껑
b 칼날
c 초퍼 용기
d 미끄럼 방지 링
- 9 <ca>초퍼
a 밀폐 뚜껑
b 칼날
c 초퍼 용기
d 미끄럼 방지 링

제품 사용 방법

핸드블렌더 (A 참조)

처음 사용할 때 : 블렌더 샤프트에 부착된 스티커나 테이프 등이 있다면 제거하시고 처음으로 제품을 사용하기 전에는 부품을 권장방법으로 세척하시기 바랍니다(그림 B 참조).

핸드블렌더는 혼합음료나 밀크셰이크 뿐만 아니라 소스나 수프, 마요네즈와 이유식을 만들기에 아주 적합합니다.

- 모터 본체(3)를 블렌더 샤프트(5)에 딸각 소리나게 끼우세요.
- 핸드블렌더를 비커나 용기 깊숙이 넣어주세요. 그리고 스위치(1) 또는 (2)를 작동시켜 주세요.
- 사용한 후에는 플러그를 뽑고 모터본체에서 분리하기 위하여 분리버튼(4)을 누르세요.

요리하면서 직접 소스팬에서 혼합할 경우에는 끓고 있는 액체가 튀는 것을 방지하기 위하여 팬을 화기에서 내려 놓으세요(화상의 위험).

조리 예 : 마요네즈

- 식용유 200g(예 : 해바라기유)
- 계란 1개, 별도 노른자 1개
- 식초 1-2 티스푼(약 15g)
- 소금과 후추

모든 재료를 위의 순서에 따라 계량 비커 안에 넣습니다 (상온에서).

핸드블렌더를 비커 바닥에 놓습니다.

최고 속도에서 작동 시킨 후, 기름이 유회될 때까지 이 상태를 계속 유지합니다.

그런 다음, 스위치를 켜 상태로 샤프트를 천천히 혼합물 위로 들어 올렸다내렸다 하면서 기름을 모두 잘 섞이게 하는데, 이 시간은 1분(샐러드용)에서 좀더 빠른 최고 2분(소스용) 정도가 적당합니다.

거품 내기(A 참조)

거품 내기는 오직 휘핑크림, 계란 흰자 휘젓기, 반죽가루나 재료가 혼합된 디저트를 섞는데만 사용하십시오.

- 거품기(6b)를 거품기 기어 본체(6a)에 끼웁니다. 그런 다음 모터 본체(3)를 기어 본체에 끼웁니다.
- 반드시 거품기를 용기에 넣은 후에 제품의 스위치(1)를 켜주세요.
- 사용한 후에는 플러그를 뽑고 분리 버튼을 눌러서 모터 본체로부터 분리합니다. 그런 다음 기어 본체에서 거품기를 분리합니다.

최상의 결과를 내기 위한 팁

- 중간 사이즈의 용기를 이용하세요
- 거품을 낼 때에는 속도 I 만 사용하세요.
- 거품기를 약간 기울여 잡고 시계 방향으로 움직이면서 거품을 냅니다.
- 거품생크림은 최대 400ml 까지만 거품기를 사용하세요. (최저 30% 지방 함유된 4-8°C에서).
- 계란 흰자의 경우 최고 4개까지만 거품기를 사용하세요.

초퍼(C 참조)

초퍼는 고기나 단단한 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근이나, 호두, 아몬드 등을 잘게 썰는데 아주 좋습니다.

최상의 결과를 위해서 표 D를 참조하십시오.

«hc»초퍼 최고 작동 시간: 약 2분

육두구 열매, 각얼음, 커피원두, 곡류 등 아주 단단한 재료에는 사용하지 마십시오.

단단한 음식(예를 들어 파마산 치즈, 초콜렛)은 항상 속도 II 를 사용해 주십시오.

다지기 전에...

- 고기나 치즈, 양파, 당근은 적당한 크기로 미리 잘라서 사용합니다.
- 허브의 줄기와 딱딱한 껍질은 제거한 후 사용합니다.
- 고기는 먼저 뼈와 힘줄, 연골을 발라내십시오.
- 항상 미끄럼 방지 링(8d, 9d)이 분쇄 용기에 붙어 있는지 확인하십시오.

경고: 칼날이 아주 날카롭습니다. 항상 플라스틱 뒷부분을 잡으시고 조심해서 다루어 주십시오.

1. 칼날의 플라스틱 커버를 조심스럽게 제거하십시오(b).
2. 칼날을 다지기 용기의 중심 판에 올려 놓습니다. 누르고 나서 잠길때까지 돌려서 끼웁니다.
3. 음식을 채우고 뚜껑을 덮습니다.
4. 모터 본체를 뚜껑 위에 고정되도록 끼웁니다.
5. 본체의 스위치(1) 또는(2)를 눌러 분쇄기를 작동시킵니다. 작동되는 동안에 한손으로는 모터 본체를 잡으시고 다른 한 손은 분쇄 용기를 잡으십시오.
6. 사용후에는 플러그를 뽑은 후 부품 분리 버튼(4)을 눌러서 모터 본체를 제거합니다.
7. 그리고 나서 뚜껑을 엽니다.
8. 분쇄용기에서 다져진 음식을 꺼내기 전에 조심스럽게 칼날을 빼냅니다. 칼날을 빼내기 위해서 약간 돌리면서 잡아 빼십시오.

조리에 : 바닐라-꿀-자두

(팬케익에 채워 넣거나 위에 바르는 용도):

40g의 크림 꿀과 40g의 자두를 «hc» 분쇄 용기에 채워 넣습니다.

속도 II 버튼을 사용하여 4초 정도 다져줍니다.

10ml의 물을 더 넣어줍니다(바닐라 향).

또 다시 1초 동안 다시 다져줍니다.

청소(B 참조)

모터 본체(3)와 거품기 기어 본체(6a)는 젖은 헝겊으로 닦아주십시오.

«ca»초퍼의 뚜껑(9a)은 흐르는 물에서만 세척하십시오. 식기세척기에 넣지 마십시오.

다른 모든 부품들은 식기세척기에 사용 가능합니다. 미끄럼 방지 링을 분쇄 용기에서 분리하여 더욱 말끔히 세척할 수도 있습니다.

제품을 사용하신 뒤 반드시 흐르는 물로 충분히 세척하신 뒤 말려서 보관하십시오.

칼날을 긴 시간동안 물 또는 염분이 있는 음식 등이 묻은 채 보관하지 마십시오.

색깔이 강한 재료(당근 등)를 사용했을 경우에는 플라스틱 부분에 물이 들수도 있습니다.

그럴 경우에는 세척하기 전에 식물성 기름으로 닦아내 주십시오.

기타 부품들

(개별적으로 구입할 수 있으나 모든 나라에서 가능하지는 않습니다)

MQ 10:	휘핑크림, 계란 흰자 휘젓기, 재료가 미리 혼합된 디저트를 위한 거품기
MQ 20:	허브, 양파, 마늘, 칠리고추, 견과류 등을 다지는 350ml의 콤팩트한 초퍼
MQ 30:	당근, 고기, 양파 등을 다지는 500ml의 초퍼
MQ 40:	다지기, 섞기, 혼합하기, 얼음 분쇄를 위한 1250ml의 초퍼
MQ 70:	다지기, 섞기, 얇게 썰기, 채썰기, 반죽하기 위한 컴팩트한 주방기구 부품. 반죽기능은 멀티믹 5에서는 사용할 수 없습니다.

본 사용설명서는 사전에 고없이 변경될 수 있습니다.

제품의 수명이 다 한 후에도 일반 쓰레기와 함께 버리지 마십시오.

브라운 서비스 센터나 거주지 환경 규정에 따라 적절한 장소에 폐기하십시오



품질 보증

본 제품은 **구매일로 부터 1년간** 품질을 보증합니다.

*일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

드롱기켄우드코리아(주)는 품목별 소비자 분쟁 해결기준 (공정거래위원회 고시)에 따라서 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

• 무상수리 기준

1. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 **구매증빙자료**와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
2. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

* 서비스 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 **요금**이 부과될 수 있습니다.

반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

• 유상수리 기준

1. 세척 또는 조정 사용설명 등의 제품의 고장이 아닌 경우
 - 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
 - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제시
 - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
 - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시 장
 - 당사에서 지정하지 않은 소모품/옵션 사용으로 인한 고이
 - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등 수리하여 고장 또는 사고 발생시
3. 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

A/S 문의: 1588-1588

가까운 동부대우전자서비스센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운 제품의 구입:

전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입하실 수 있습니다.

<http://www.braunhousehold.com/ko-kr>

<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	구매일로부터 1년
고	판	
래	매	
	점	
드롱기켄우드코리아 주식회사 서울특별시 서초구 강남대로 629 BNF타워 6층 고객센터 : 1588-1588		

English


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

For interesting recipe ideas and videos please go to www.braun.com.

Before use

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

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Before plugging into a socket, check whether your mains voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Do not hold the motor part (3), nor the whisk gear box (6a) under running water, nor immerse them in water.
- The appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it.
- 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.
- The beaker (7) and the choppers (8, 9) are not microwave-proof.

Description (see page 4)

- On switch: speed «I»
- On switch: speed «II» (turbo)
- Motor part
- Release buttons
- Blender shaft
- Whisk gear box
 - Whisk
- Beaker
- Chopper «hc»
 - Lid
 - Blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip ring
- Chopper «ca»
 - Lid (with gear)
 - Blade
 - Chopper bowl
 - Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time (see B).

How to use the appliance

Hand blender (see A)

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

- Click the motor part (3) onto the blender shaft (5).
- Position the hand blender deep in a bowl or beaker. Only then, press switch (1) or (2) to operate.
- After use, press the release buttons (4) to detach the motor part.

When blending directly in a 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 a.m. order. 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 (see A)

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

- Insert the whisk (6b) into the whisk gear box (6a), then click the motor part (3) onto the gear box.
- Place the whisk deep in a bowl. Only then, press switch (1) to operate.
- After use, press the release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results

- Use a medium-sized bowl.
- Only use speed «I» to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

Choppers (see C)

The choppers (8) and (9) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc. Always chop hard food (e.g. Parmesan, chocolate) at speed «II». For best results, see the processing table D.

Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes.

Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or 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 (8d, 9d) is attached to the chopper 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 (b).
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl, press it down and give it a turn until it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.
5. Press switch (1) or (2) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (4) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before you remove the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull it off.

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

Place 40 g creamy honey and 40 g prunes in the «hc» chopper bowl.

Operate 4 seconds using speed «II». Then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for another 1 seconds.

Cleaning (see B)

Clean the motor part (3) and the whisk gear box (6a) with a damp cloth only. Clean the «ca» chopper lid (9a) only under running water. Do not place it in the dishwasher.

All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from

the chopper bowls for extra thorough cleaning.

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 high pigment content (e.g. carrots), the accessories 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 beating cream, egg-whites, ready-mix desserts.
MQ 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts 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 70:	Compact kitchen machine accessory to chop, mix, slice and shred. Kneading function not available with Multiquick 5.

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.



