

BRAUN

Multiquick 3



Type 4162

www.braunhousehold.com

Hand blender

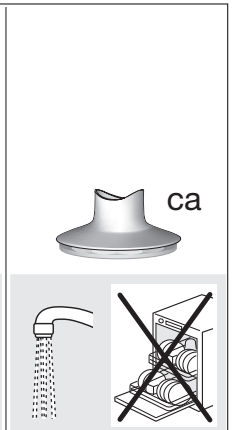
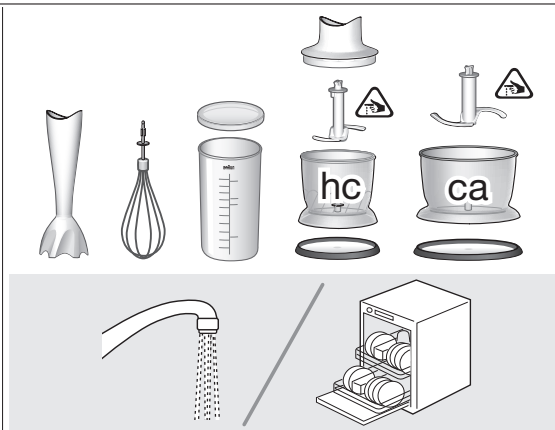
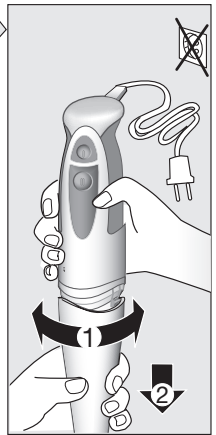
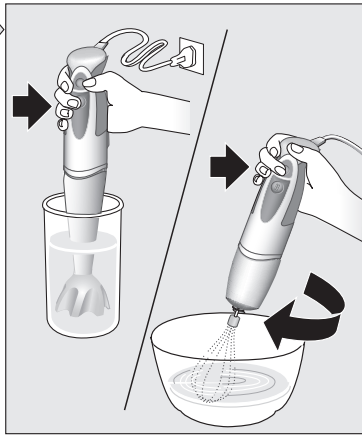
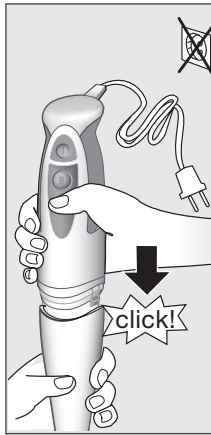
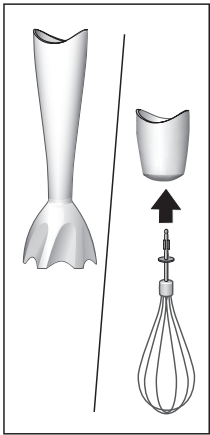
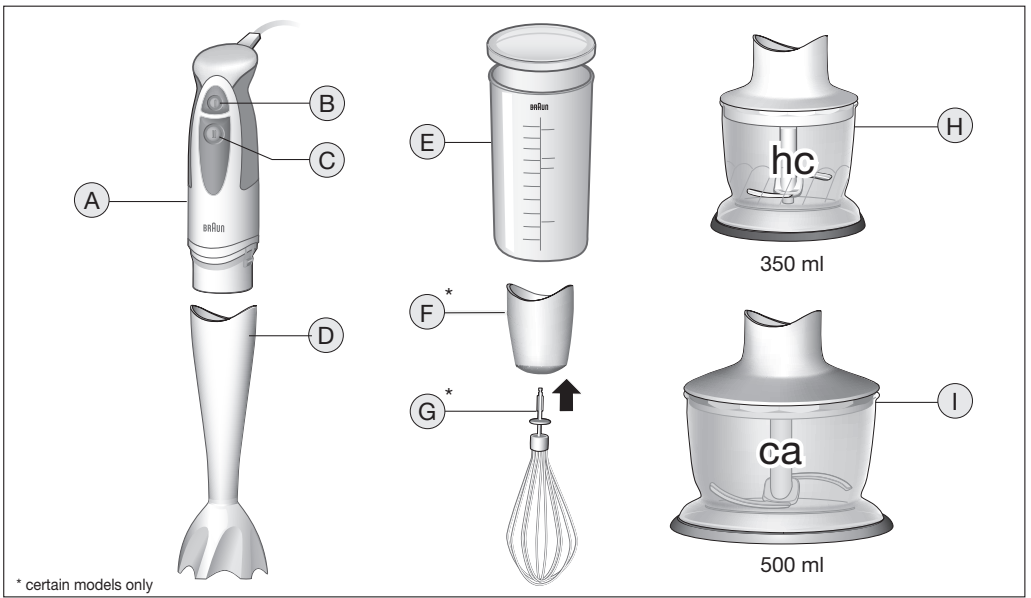
English 6

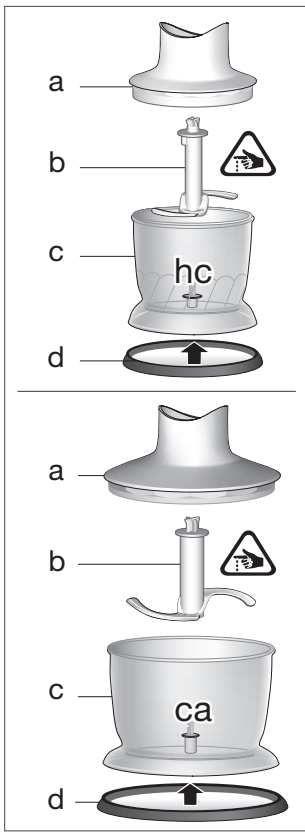
한국어 8

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

5722111474/12.14 MQ 320-335 KR
DE/UK/Korea







350 ml		1cm	1cm						
max.		100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g
sec.		10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1
speed									


500 ml		1cm	1cm						
max.		300 g	200 g	150 g	20 g	20	150 g	300 g	300 g
sec.		20-30	20-30	8 x 1	20	15	10	20	30
speed									

English

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

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.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- 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.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (F) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised 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.
- Neither the beaker (E), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.
- 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

- (A) Motor part
- (B) On/off switch (speed I)
- (C) On/off switch (speed II)
- (D) Blender shaft
- (E) Measuring beaker
- (F) Whisk gear box
- (G) Whisk
- (H) Chopper «hc»
- (I) Chopper «ca»

How to operate your handblender

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

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (D) until it locks into place.
2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch (B) or (C).
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker, or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

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

1. Insert the whisk (G) into the whisk gear box (F), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch (B) (speed I) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Do not use the beaker (E), but a wider bowl.
- Only use switch (B) (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.

How to operate your chopper attachments

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base / lid for storage

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the on/off switch (C).

Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see processing guide on page 5),
- remove stems from herbs, shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks into place.

Always make sure that the anti-slip base (d) is attached to the chopper bowl.

2. Place the food in the chopper bowl.

3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part (A) into the gear box (a) until it locks into place.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, turn the motor part (A) to remove it from the gear box.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl.

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 Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Cleaning

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

All other parts can be cleaned in the 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 colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Recipe examples

Mayonnaise (use blender shaft)

200-250 ml oil,

1 egg (yolk and white),

1 tbsp. lemon juice or vinegar, salt and pepper

to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing switch (C), keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Avocado dip (use chopper)

Chop 1 clove garlic,

add 2 ripe avocados (quartered, without stone),

1 tbsp. lemon juice

1 tbsp. olive oil

150 ml yoghurt

1 tsp. sugar, salt and pepper. Using switch (C), blend for about 1 minute.

Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread, use the chopper attachment (H) speed II)

Fill 40 g prunes and 40 g creamy honey into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 20 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

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 주의사항을 숙지하시기 바랍니다.
- 날카로운 칼날부분을 조심하십시오.
- 자리를 비우거나, 제품의 조립, 분해, 세척 또는 보관 전에는 항상 플러그를 뽑아 주십시오.
- 본 제품은 어린이가 사용하기에 부적합합니다. 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 제품을 보관해 주십시오. 액세서리를 바꾸거나 사용중인 제품을 확인하고자 하는 경우에는 반드시 전원을 꺼주십시오.
- 본 제품은 안전을 위하여 보호자의 관리 감독이 없는 경우 심신박약자가 사용할 수 없습니다.
- 모터 부분 ㉔와 거품기 기어 부분 ㉕는 절대로 물에 씻거나 담그지 않도록 유의하십시오.
- 브라운 제품은 해당 안전기준을 통과한 제품입니다. 고장시 수리나 전선코드의 교체는 반드시 브라운 서비스 센터로 문의하십시오. 브라운 담당 서비스 센터가 아닌 곳에서 수리를 받으시면 사용자가 상해를 입는 사고가 발생할 수도 있습니다.
- 플러그를 전원에 연결하기 전 제품 하단에 표기된 전압과 가정내의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 본 제품은 일반 가정용으로 생산된 제품입니다.
- 뜨거운 음식을 푸드프로세서 또는 블렌더 용기에 부을 때 음식이 튀어서 데일 위험이 있으므로 주의하십시오.
- 비커 ㉖와 초퍼용기(c)는 전자레인지에서 사용하지할 수 없습니다.

각 부분의 명칭

- ㉔ 모터 부분
- ㉕ 작동 스위치(속도 I)
- ㉖ 작동 스위치(속도 II)
- ㉗ 블렌더 자루
- ㉘ 계량 비커
- ㉙ 거품기 기어 부분
- ㉚ 거품기 *MQ335 모델에 해당
- ㉛ 초퍼 350ml ("HC") *MQ320 모델에 해당
- ㉜ 초퍼 500ml ("CA") *MQ335 모델에 해당

핸드블렌더 사용방법

핸드블렌더는 소스, 수프, 마요네즈, 이유식, 혼합음료, 밀크셰이크 등을 만들 때 적합합니다.

1. 모터 부분 ㉔을 블렌더 자루 부분 ㉗에 끼우고 잠겨질 때까지 돌리십시오.
2. 용기에 핸드블렌더를 삽입하십시오. 그리고 작동스위치 ㉕ 혹은 ㉖를 누르십시오.
3. 사용 후에 블렌더 자루를 비틀어 돌려 분리시키십시오.

핸드블렌더는 비커는 물론 다른 용기에도 사용하실 수 있습니다. 조리중인 음식에 직접 블렌더를 사용하시려면, 우선 음식 용기를 열기구로부터 멀리한 상태에서 핸드블렌더를 사용하십시오.

거품기 사용방법

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

1. 거품기 ㉚를 거품기 기어부분 ㉙에 삽입한 후 모터 부분 ㉔이 잠겨질 때까지 끼우십시오.
2. 거품기를 용기에 넣은 후 스위치 ㉕(속도 I)를 누르시면 작동합니다.
3. 사용 후 거품기 기어부분을 모터부분에 돌려 분리 합니다. 그런 다음 거품기를 기어부분에서 잡아당겨 분리시키십시오.

최상의 효과를 위한 적절한 사용방법

- 비커 ㉖대신 넓은 용기를 사용하십시오.
- 스위치 ㉕(속도 I)만을 사용하십시오.
- 거품기는 약간 기울여 시계방향으로 움직이십시오.
- 400ml이하의 냉동크림(최소 30% 지방함유, 4~8°C)에만 사용하십시오.
- 4개 이하의 달걀 흰자에만 사용하십시오.

다지기(초퍼) 사용방법

- (a) 초퍼 기어 부분
- (b) 칼날
- (c) 초퍼 용기
- (d) 미끄럼 방지 바닥 / 보관용 뚜껑

초퍼는 육류, 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근, 호두, 아몬드 등의 음식을 다지는데 편리하게 사용하실 수 있습니다. 단단한 음식(예: 딱딱한 치즈)에 초퍼를 사용하시려면 스위치 ㉕를 사용하십시오.

주의: 얼음, 육두구, 원두커피, 곡물 등과 같이 지나치게 딱딱한 음식은 갈지 마십시오.

초퍼를 사용하기 전에...

- 육류, 치즈, 양파, 마늘, 당근은 먼저 잘게 썰어 주십시오.
(5페이지 참조)
- 허브는 줄기를 다듬고 견과류는 껍질을 제거하십시오.
- 육류의 뼈, 힘줄, 연골을 제거하십시오.

1. 주의: 조심스럽게 칼날(b)의 플라스틱 커버를 벗기십시오.
칼날이 매우 날카롭습니다.
항상 위쪽 플라스틱 부분만 잡으십시오. 칼날을 초퍼
용기(c)의 중앙에 있는 핀 위에 위치 시킨 후, 잠금 때까지
아래로 누르십시오.
항상 미끄럼 방지 링(d)이 분쇄 용기에 붙어
있는지 확인하십시오.
2. 요리 재료를 초퍼 용기에 넣으십시오.
3. 초퍼 용기에 기어 부분(a)을 놓으십시오.
4. 모터 부분(A)을 기어 부분(a)에 끼우고 잠금 때까지
돌리십시오.
5. 스위치(B) 또는 (C)를 눌러 초퍼를 작동시키십시오.
작동하는 동안 한 손으로는 모터 부분을 잡고 다른 한 손
으로는 초퍼 부분을 잡으십시오.
6. 사용 후에는 모터 부분(A)을 돌려 기어부분에서 제거하십시오
7. 기어 부분을 분리하십시오.
8. 조심스럽게 칼날을 꺼내십시오.
9. 조리가 끝난 재료를 초퍼 용기에서 꺼내십시오.

세척

모터 부분 (A)와 거품기 기어부분 (B)은 반드시 젖은 헝겊을
이용하여 닦아주십시오. 초퍼의 기어 부분 (a)는 흐르는 물에
헹구셔도 되지만 절대 물속에 담거나 식기세척기로
세척하지 마십시오. 다른 모든 부분은 식기 세척기로 세척
하셔도 됩니다.

제품을 사용하신 뒤 반드시 흐르는 물로 충분히 세척하신 뒤
말려서 보관하십시오. 칼날을 긴 시간동안 물 또는 염분이
있는 음식 등이 묻은 채 보관하지 마십시오.

그러나 소금이 있는 음식을 가공한 후에는 곧바로 칼날을
헹구셔야 합니다. 식기세척기 사용 시 클리너 혹은 석회질
제거제를 과다 사용 하지 않도록 주의하십시오.

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

조리법 예제

마요네즈(핸드블렌더 사용)

기름 200~250ml
달걀 1개(흰자, 노른자)
레몬즙 또는 식초 1티스푼
소금, 후추 약간

비커 안에 모든 재료를 넣습니다.
핸드블렌더를 비커 속 아래에 위치시키고 기름이 유회상태로
될 때까지 스위치(C)를 눌러 작동시킵니다.
다음 스위처를 켜 상태에서 마요네즈가 잘 섞이도록 위아래로
천천히 움직여 주십시오.

아보카도 딥(초퍼 사용)

마늘 1쪽
잘익은 아보카도 2개(씨를 빼내고 4등분함)
레몬즙 1티스푼
올리브오일 1티스푼
요거트 150ml
설탕, 소금, 후추 각 1티스푼

스위처 (C)를 눌러서 모든 재료를 1분간 섞어줍니다.

상기 사항은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

품질 보증

본 제품은 **구매일로부터 1년간** 품질을 보증합니다.

*일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은
반으로 단축 적용됩니다.

드롬기켄우드코리아(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
기능상하이에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다.
단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

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

반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

• 유상수리 기준

1. 세척 또는 조정 사용설명 등의 제품의 고장이 아닌 경우
- 사용설명 및 본해가 필요하지 않은 간단한 조정
- 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제시
- 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 파손
- 소비자재 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, 양광점 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.

재 품 명	모 델 명	
구 입 일	보증기간	구입일로부터 1년
고	핀	
격	매	
	점	

드롬기켄우드코리아 주식회사
서울특별시 서초구 강남대로 629 BNF타워 6층
고객센터 : 1588-1588

