BRAUN

Multiquick 5

Type 4165

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

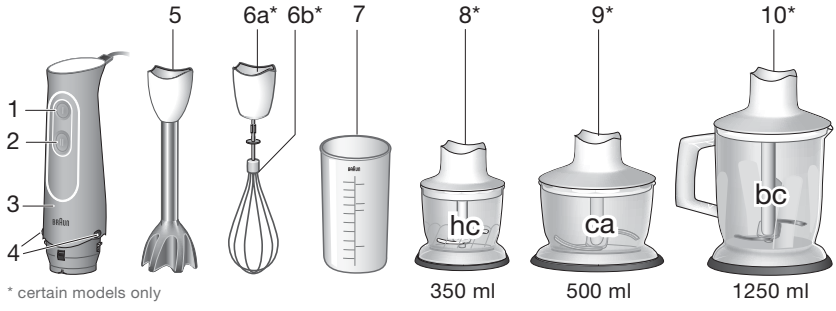
Hand blender

한국어 6

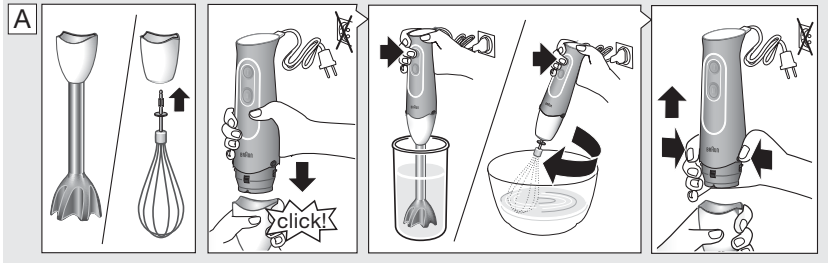
English 10

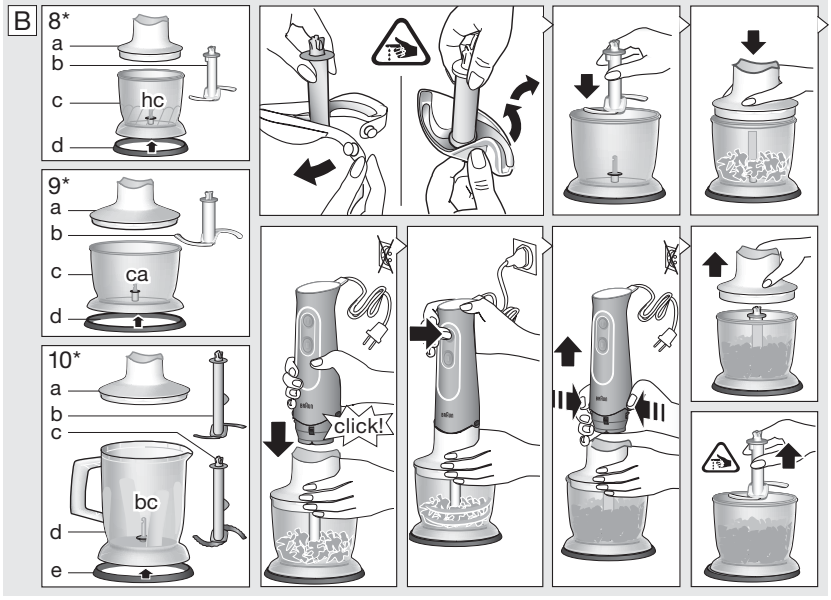
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722112234/03.16 – MQ500-505-520-525-535-545
Korea/GB



* certain models only

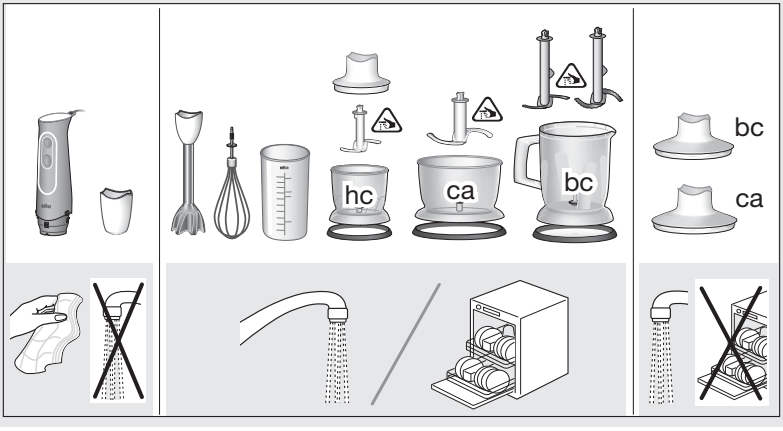




C

		Parmesan			+						
	1cm	1cm			milk						
	speed	II					I				
hc	max.	100g	100g	10g	90g +	X	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	6x1	45		6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
ca	max.	300g	200g	20g	X	X	150g	20	150g	300g	300g
	sec.	20-30	20-30	20			8x1	15	10	20	30
bc	max.	350g	200g	30g	X	150 g + 700 ml	250g	30	200g	350g	400g
	sec.	30	20-30	15		60 + 15	15x1	15	10	30	25

D



한국어

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

사용하기 전에

본 제품을 사용하기 전에 사용설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오

주의사항

- 칼날이 매우 날카롭습니다! 항상 안전을 위해서 주의를 기울여 보관 및 사용해 주십시오.
- 본 제품은 어린이 또는 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자, 미숙자, 조작에 대한 지식이 없는 자가 작동할 경우 매우 위험할 수 있습니다. 따라서 안전을 책임질 수 있는 자의 감독 아래 사용자가 안전하게 사용하는 방법에 대한 이해와 사용 시 주의해야 할 점을 충분히 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 본 제품을 가지고 놀지 않도록 관리해 주십시오.
- 어린이가 본 제품을 사용하지 못하도록 관리해 주십시오.
- 어린이가 본 제품의 늘어진 전원선 등을 만지지 못하도록 사용 및 보관에 유의하여 주십시오.
- 세척 및 제품의 유지 보수는 어린이가 할 수 없습니다. 필요한 경우에는 관리자의 보호 및 관찰하에 가능합니다.
- 항상 본체에 부착물의 연결, 분리, 세척 또는 보관 시에 전원 플러그를 뽑거나 스위치를 꺼 주십시오.
- 만약 전원 코드가 손상된 경우 반드시 제조사에 의하여 교환 되어야 합니다. 위험을 방지하기 위해서 반드시 제조사의 서비스 센터 또는 이와 유사한 자격을 가진 사람에 의해서 교체되어야 합니다.
- 뜨거운 액체가 첨가된 재료의 가공 후 용기에서 뜨거운 증기가 배출될 수 있습니다. 주의하십시오!
- 본 제품은 일반 가정용으로 설계되어 있으며 일반 가정에서 사용되는 양을 기준으로 합니다.
- 구성품 중 어떠한 것도 전자레인지에 사용할 수 없습니다.

각부의 명칭

1 On 스위치: 속도 «I»
2 On 스위치: 속도 «II» (터보)
3 모터 부분
4 분리 버튼
5 블렌더 샤프트
6 a 휘스크(거품기) 기어 본체
  b 휘스크
7 비커
8 초퍼 «hc»
  a 뚜껑
  b 칼날
  c 초퍼 용기
  d 미끄럼 방지 링
9 초퍼 «ca»
  a 뚜껑(기어박스 포함)
  b 칼날
  c 초퍼 용기
  d 미끄럼 방지 링
10 초퍼 «bc»
  a 뚜껑(기어박스 포함)
  b 칼날
  c 얼음 분쇄날
  d 미끄럼 방지 링

제품의 최초 사용전에 반드시 세척해 주십시오.
본 설명서의 《세척》 부분을 확인해 주십시오.

제품 사용 방법

휘스크 (거품내기)

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 튀는것을 방지하기 위하여 팬을 화기에서 내려 놓으세요(화상의 위험!).

조리 예: 마요네즈

- 식용유 200g(예: 해바라기유)
- 계란 1개, 별도의 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 유화될 때까지 이 상태를 계속 유지합니다.
그런 다음,스위치를 켠 상태로 샤프트를 천천히 혼합물 위로 들어 올렸다 내렸다 하면서 기름을 모두 잘 섞이게 하는데 이 시간은 1분(샐러드용)에서 좀더 뻑뻑한 최고 2분(소스용) 정도가 적당합니다.

거품 내기

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

초퍼(8)과 (9)는 고기, 단단한 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근, 호두, 아몬드 등을 잘게 써는 것에 최적화되어 있습니다.

항상 경질의 재료(예. 파마산 치즈, 초콜렛)는 속도 II 를 사용해 주십시오.

최상의 결과를 위해서는 표 C를 참고해 주십시오.

«hc» 초퍼의 최대 구동시간은 다음의 규정 시간을 넘지 않도록 해주십시오. 2분 (다량의 젖은 재료) / 30초 (건 재료 또는 100g/100mL 정도의 경질 재료)

작동 중 모터 구동 속도가 줄거나 진동이 심해지면 즉시 작동을 중지시켜 주십시오.
절대로 육두구 열매, 각얼음, 커피 원두, 곡류와 같은 아주 단단한 재질은 가공하지 마십시오

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 윗부분을 집으시고 조심해서 다루어 주십시오.

- 칼날의 플라스틱 커버를 조심스럽게 제거하십시오(b).
- 칼날을 다지기 용기의 중심 판에 올려 놓습니다. 누르고 나서 잠길때까지 돌려서 끼웁니다.
- 음식물을 채우고 뚜껑을 덮습니다.
- 모터 본체를 뚜껑 위에 고정되도록 끼웁니다.
- 본체의 스위치(1) 또는(2)를 눌러 분쇄기를 작동시킵니다. 작동되는 동안에 한손으로는 모터 본체를 잡으시고 다른 한 손은 분쇄 용기를

«bc» 초퍼의 추가 활용방법

얼음 분쇄를 위해서는 BC 초퍼(10)와 얼음분쇄날(10c)을 사용해 주십시오.

«bc» 초퍼를 사용하면 셰이크, 음료 반죽 또는 얼음 분쇄를 할 수 있습니다.

팬케이크 반죽 만들기
375 mL의 우유를 용기에 붓고 그 후 250g의 달걀 2개를 넣습니다. 속도«II»로 부드럽게 반죽이 부드러워 질 때까지 섞어 주십시오.

얼음 분쇄
- 얼음 칼날(10c)을 용기 (10d)의 중앙 핀에 잠길 때까지 눌러 줍니다.
- 볼에 얼음 조각을 7개까지만 넣고 뚜껑을 덮고 모터 본체에 연결하고 속도«II»로 작동시킵니다.
- 사용 후에는 플러그를 뽑은 후 본체를 분리하고 뚜껑과 얼음 칼날을 분리해 주십시오.
- 테이블 서빙을 위해서 음료에 바로 담거나 볼 등에 옮겨 담아 주십시오

청소

모터 본체(3)와 거품기 기어 본체(6a)는 젖은 헝겊으로 닦아주십시오.
초퍼의 뚜껑(9a ,10a)은 흐르는 물에서만 세척하십시오. 식기세척기에 넣지 마십시오.
다른 모든 부품들은 식기세척기에 사용 가능합니다.
미끄럼 방지 링을 분쇄 용기에서 분리하여 더욱 말끔히 세척할 수도 있습니다.

색깔이 강한 재료(당근 등)을 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 50:	야채와 감자 퓨레를 요리하기 위한 퓨레 악세서리
MQ 70:	다지기, 섞기, 얇게썰기, 채썰기, 반죽하기를 위한 컴팩트한 주방기구 부품 반죽기능은 멀티쿼 5에서는 사용하실 수 없습니다.

본 사용설명서는 사전예고없이 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 영업용도로 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 기능상 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

* 서비스 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과 될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오

• 유상수리 기준

1. 세척 또는 조정 사용설명 및 설치 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 발생된 제품의 설치 부실 또는 파손
- 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척

2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
- 당사에서 지정하지 않은 소모품/옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
- 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 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 **동부대우전자서비스센터**에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운 제품의 구입:
전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입하실 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			보증기간		구입일로부터 1년
고 객			판 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.

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.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.

Description

1 On switch: speed «I»
2 On switch: speed «II» (Turbo)
3 Motor part
4 Release buttons
5 Blender shaft
6 a Whisk gear box
  b Whisk
7 Beaker
8 Chopper «hc»
  a Lid
  b Blade
  c Chopper bowl
  d Anti-slip ring
9 Chopper «ca»
  a Lid (with gear)
  b Blade
  c Chopper bowl
  d Anti-slip ring
10 Chopper «bc»
  a Lid (with gear)
  b Blade

c Ice blade
d Bowl
e Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time – see paragraph «Cleaning».

How to use the appliance

A Hand blender

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. For best blending results use speed «II».
- 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 order as 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).

A Whisk

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.

B Choppers

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 C.
Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes (large amounts of wet ingredients) / 30 seconds (dry or hard ingredients or amounts < 100g / 100 ml). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur. 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.

- Carefully remove the protective cover from the blade (b).
- Place the blade on the centre pin of the chopper bowl, press it down and give it a turn until it locks.
- Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
- Click the motor part onto the lid.
- 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.
- After use, unplug and press the release buttons (4) to detach the motor part.
- Remove the lid.
- 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 prunes and 40 g creamy honey in the «hc» chopper bowl.
Operate 4 seconds using speed «II». Then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for another second.

Additional applications for the «bc» chopper

For ice crushing, use the «bc» chopper (10) with the ice blade (10c).

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 «II», mix the batter until smooth.

Crushing ice cubes
– Firmly push the ice blade (10c) onto the centre pin of the bowl (10d) until it locks.
– Fill up to 7 ice cubes into the bowl. Put on the lid, attach the motor part and operate on speed «II».
– 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.

D Cleaning

Clean the motor part (3) and the whisk gear box (6a) with a damp cloth only.
The lids (9a, 10a) 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.
You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.
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 50:	puree accessory to puree cooked vegetable and potatoes

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.

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE
Register now at www.braunhousehold.co.uk
By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.