

# BRAUN

## MultiQuick 7



Type HB701AI

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand blender

한국어

6

English

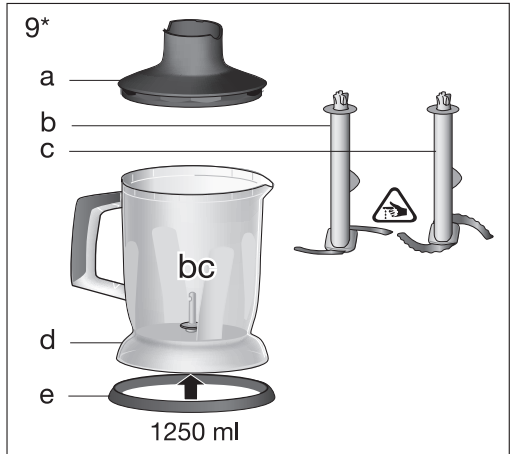
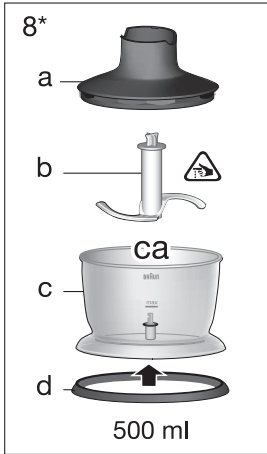
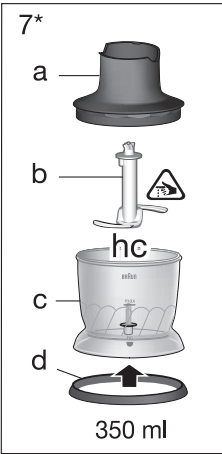
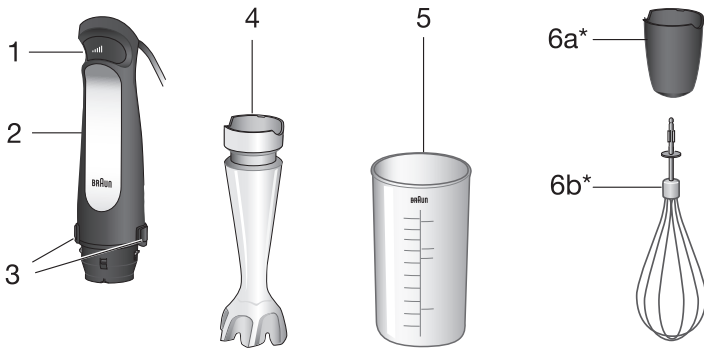
10

© Copyright 2020. All rights reserved  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

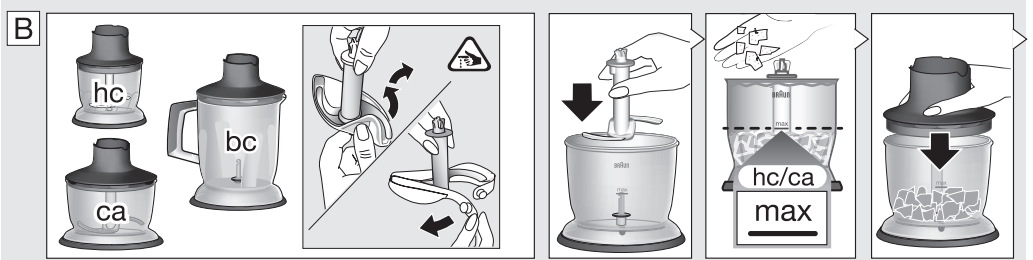
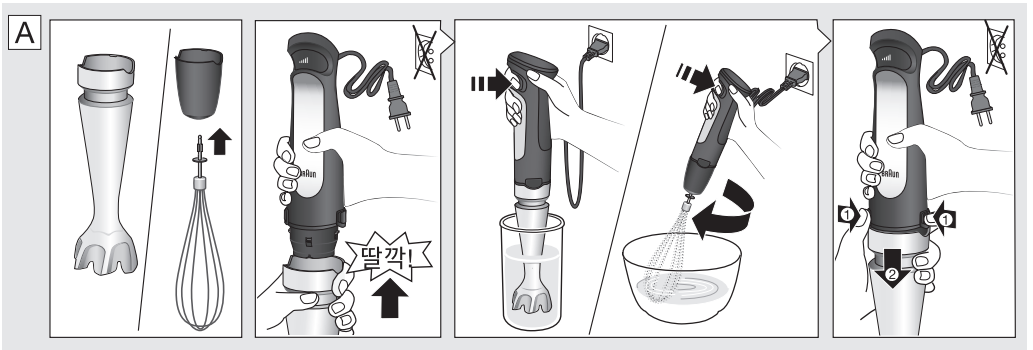
5722114024\_01/10.20

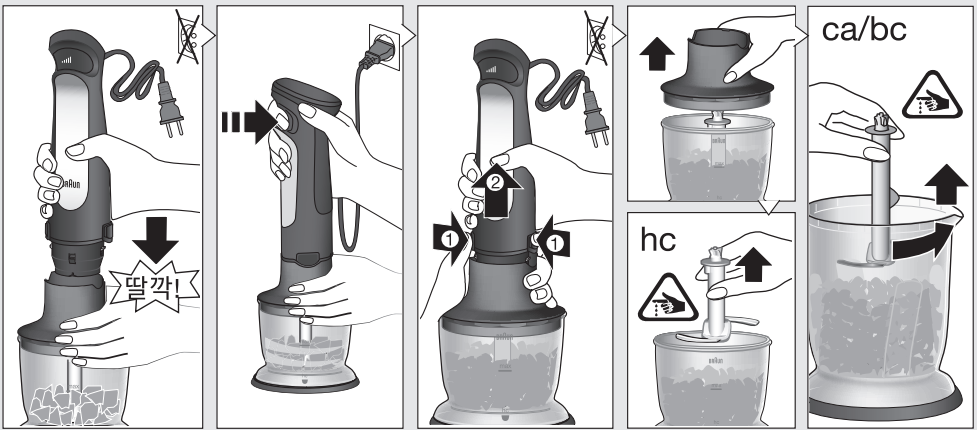
MQ 7025x-7026x-7035x-7045x KR  
KR/UK





\* 모델별 구성품 상이





	Parmesan							
	1cm							
max.	100g	10g	90g +	50g	7	80g	80g	100g
speed								
⌚ sec.	15	5	45	5	5	10	5	10

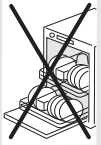
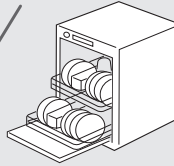
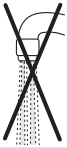
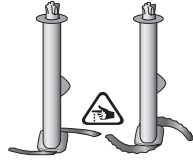
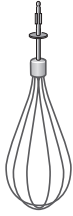


		Parmesan							
	1cm	1cm		+ milk					
max.	300g	200g	20g		200g	20	200g	300g	350g
speed									
⌚ sec.	20-30	20-30	20		8	20	15	25	30



		Parmesan							
		1cm		+ milk					
max.	400g	200g	30g	150g + 700ml	250g	30	250g	350g	400g
speed									
⌚ sec.	30	20-30	15	60 + 15	15	15	15	15	20

C




# 한국어

본 제품은 당사의 엄격한 기준에 의거하여 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다. 저희 브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

## 사용하기 전에

본 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오. 사용전 포장을 제거해 주세요.

### 주의사항

-  칼날이 매우 날카롭습니다! 항상 안전을 위해서 주의를 기울여 보관 및 사용해 주십시오.
- 용기를 비우거나 세척할 때 날카로운 칼날을 주의하여 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 또는 사용자가 안전하게 사용하는 방법에 대한 이해와 사용시 주의해야 할 점을 충분히 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 어린이들이 본 제품을 가지고 놀지 않도록 관리하여 주십시오.
- 어린이들이 본 제품을 사용하지 않도록 유의해 주십시오.
- 아이들이 본 제품의 늘어진 전원선 등을 만지지 못하도록 사용 및 보관에 유의하여 주십시오.
- 전원코드가 손상된 경우 반드시 제조자, 공인된 서비스 센터, 또는 공인된 자격이 있는 사람에게의 해서 교환되어야 합니다.
- 액세서리를 변경하거나 사용중인 제품에 접근할 때는 안전을 위해서 전원을 먼저 끄거나 전원 장치 연결을 차단한 뒤 사용해 주십시오.
- 전원 플러그를 연결 하시기 전에 제품에 표기된 전압과 가정에 공급되는 전압이 일치 하는지확인 하여 주십시오.
- 본 제품은 일반적인 가정에서 사용되는 사용량을 감안하여 설계 되었습니다.
- 세척 및 유지보수는 관리자의 감독 없이 어린이가 관련작업을 해서는 안됩니다.
- 액세서리를 변경하거나 사용중인 제품에 접근할 때는 안전을 위해서 전원을 먼저 끄거나 전원 장치 연결을 차단한 뒤 사용해 주십시오.
- 설명서에 나와 있는 원래 용도 이외에 사용으로는 사용하지 마세요. 잘못된 사용으로 인해 상해가 발생할 수 있습니다.

- 본 제품의 어떠한 구성품도 전자렌지에서 사용할 수 없습니다.
- 제품의 세척은 반드시 본 설명서에 관련된 부분에 지침에 따라 주십시오.
- 초퍼를 본체와 결합 혹은 분리시는 회전이 완전히 멈춘 후에 진행하여야 하며, 완전히 멈추지 않고 진행하면 회전체의 불안전 결합으로 인해 회전체가 주변부에 닿아 손상이 발생할 수 있습니다.

### 각 부분의 명칭

- 스마트 스피드 스위치 / 가변 속도 조절
  - 모터 본체
  - 이지클릭 분리 버튼
  - 액티브 블레이드 샤프트
  - 비커
  - 휙스크(거품기) 약세서리
    - a 기어박스
    - b 휙스크(거품기)
  - \*350 ml 초퍼 약세서리 <<hc>>
    - a 뚜껑
    - b 초퍼 칼날
    - c 초퍼 용기
    - d 미끄럼 방지 고무링
  - \*500 ml 초퍼 약세서리 <<ca>>
    - a 뚜껑 (기어박스 내장)
    - b 초퍼 칼날
    - c 초퍼 용기
    - d 미끄럼 방지 고무링
  - \*1250 ml 초퍼 약세서리 <<bc>>
    - a 뚜껑 (기어박스 내장)
    - b 초퍼 칼날
    - c 얼음 칼날
    - d 초퍼 용기
    - e 미끄럼 방지 고무링
- \* 제품에 따라서 구성품이 달라집니다.

## 제품 사용 방법

### 가변 속도 조절이 가능한 스마트 스피드 스위치

스마트 스피드 버튼을 누르는 강도를 조절하여 작동 속도를 조절할 수 있습니다. 세게 누를수록 강하게 작동합니다. 속도가 빨라질수록 좀더 빠르고 미세한 혼합과 다지기가 가능합니다.

한 손으로 작동: 스마트 스피드 스위치 (1)를 이용해서 한 손으로 모터 본체를 켜고 속도를 조절할 수 있습니다.

## 액티브 블레이드 샤프트 (A)

칼날이 움직이며 빈공간 없이 아래쪽 까지 음식을 가공할 수 있습니다. 블렌더를 사용하면서 누르는 압력에 따라 칼날이 움직이며, 딱딱한 음식물(생과일과 채소류)를 가공하기에 적합합니다.

각종 소스류, 덩, 샐러드 드레싱, 수프, 이유식, 음료, 스무디, 밀크셰이크를 만드는데 최상의 결과를 만들어 냅니다. 최고 속도로 작동하면 더 좋은 결과를 만들 수 있습니다.

### 조립 및 작동

- 딸깍 소리가 날때까지 모터 부분에 액티브 블레이드 샤프트(4)를 연결 하십시오.
- 재료위에 액티브 블레이드 샤프트를 올려 놓고 작동 시킵니다.
- 부드럽게 위 아래로 움직여 재료를 원하는 상태로 일정하게 혼합해 주십시오. 누르는 압력에 따라 액티브 블레이드 샤프트가 눌러지고 블레이드가 바닥까지 확장 됩니다.
- 사용후에는 전원플러그를 분리하고 샤프트분리버튼(3)을 눌러서 샤프트를 분리 합니다.

### 주의

- 음식물이 샤프트의 위쪽의 녹색선을 넘어가지 않도록 사용해 주세요.
- 끊고 있는 뜨거운 음식물을 냄비에서 직접 사용 시에는 튀어서 화상의 위험이 있습니다. 화상의 위험을 방지하기 위하여 뜨거운 음식물은 약간 식힌 뒤에 제품을 사용하여 주세요.
- 뜨거운 가열체에 제품을 내려놓지 않도록 해주세요.
- 칼날이 직접적으로 사용하는 용기의 바닥에 닿아 긁지 않도록 주의 하십시오.

### 조리법 예시 : 마요네즈

250 g 오일 (예, 해바라기씨유)  
달걀 1개와 노른자 1개  
1-2티스푼 식초  
취향에 따라 소금과 후추

- 위쪽 나열된 순서대로 모든 재료를 비커에 넣습니다. (모든 재료는 실온상태)
- 기름이 유화될 때까지 최고속도에서 작동 합니다.
- 핸드블렌더가 작동되는 상태에서 천천히 샤프트를 위 아래로 움직여 전체적으로 섞이도록 합니다.  
주의: 연속동작시간은 샐러드는 약1분.
- 점도 있는 마요네즈는 최대 2분만 사용합니다.

## 휘스크(거품기) 악세사리 (A)

휘스크(거품기)는 오직 휘핑크림, 계란 흰자 섞기, 스펀지 케익 반죽가루나 베이킹 믹스에만 사용해 주세요.

## 조립과 작동방법

- 휘스크(6b)를 기어박스(6a)에 장착합니다.
- 딸깍 소리가 날때까지 눌러서 본체에 장착합니다.
- 사용후에는 이지클리 버튼을 눌러서 본체와 분리합니다. 휘스크를 기어박스에서 분리하여 보관 합니다.

## 최상의 결과를 위한 사용팁

- 휘스크를 약간 기울여 잡고 시계방향으로 움직이면서 거품을 내어 주십시오.
- 재료가 튀는 것을 방지 하기 위해 속도를 천천히 시작하고 깊이 넣고 시작 합니다.
- 휘스크를 용기 내에 위치시킨 후에 작동시켜 주십시오. 휘스크에서 내용물이 될 수 있습니다.
- 휘스크와 용기가 청결한 상태인지 확인 하십시오. 휘스크 사용시 최대 4개의 계란까지만 가능 합니다.

### 조리법 예시: 휘핑 크림

400 ml 차갑게 보관된 크림 (최소, 30% 지방포함, 4 - 8 ° C)

- 속도를 천천히 시작하십시오 (스마트 스위치를 약하게 누르며 시작하여 거품이 나면 스위치를 더 눌러서 속도를 빠르게 합니다)
- 차가운 크림을 사용하여야 휘핑이 잘 나오게 됩니다.

## 초퍼 악세사리(B)

주의: 초퍼를 본체와 결합 혹은 분리시에는 회전이 완전히 멈춘 후에 진행하여야 하며, 완전히 멈추지 않고 진행하면 회전체의 불완전 결합으로 인해 연결부위에 손상이 발생합니다.

초퍼 (7/8/9)는 단단한 치즈, 양파, 허브, 마늘, 야채, 빵, 크래커와 견과류를 잘게 썰기에 알맞습니다.

«hc»초퍼(7)를 사용하면, 곱게 갈아지며 고기를 썰기엔 적합하지 않습니다.

«hc»초퍼는 Max선을 넘지 않도록 용량을 지켜 주십시오.

«hc»초퍼 최대 연속 사용 시간 : 1분 (물기가 있는 양 많은 재료), 30초 (건조 재료, 딱딱한 재료)

참고: 최대사용시간을 지켜 주시고, 최소 3분간 정지 했다가 사용하여야 합니다. 제품에 무리가 되어 고장의 원인이 됩니다. 사용중 진동이 심하거나 스위치 조작 없이 속도가 줄어드는 경우에는 작동을 멈추어야 합니다.

«ca»초퍼와 «bc»초퍼(8/9)는 많은 양과 비교적 딱딱한 음식에 사용합니다.

«bc»초퍼는 셰이크, 음료, 퓨레, 반죽, 고기, 작은 얼음에 사용합니다. 가이드 C의 최대 용량, 추천 사용시간과 속도를 참고하세요.

## 사용전

- 재료를 작은 조각으로 잘라서 초퍼 사용에 적합하도록 합니다.
- 칼날 손상방지를 위해 뼈, 힘줄, 연골등의 딱딱한 부분을 고기에서 제거해 주십시오.
- 초퍼의 미끄럼 방지 받침(7d/8d/9e)이 바닥에 장착되어 있는지 확인해 주십시오.

## 조립과 작동방법

- 주의하여 보호용 칼날 플라스틱을 제거하여 주십시오.
- 칼날 (7b/8b/9b/9c)은 매우 날카롭습니다. 항상 칼날의 상단을 잡고 주의하여 다루어 주십시오.
- 칼날을 용기의 중앙 핀부분에 끼고 아래로 돌려주어 칼날을 완전히 장착합니다.
- 재료를 넣고 뚜껑(7a/8a/9a)을 닫습니다.
- 얼음 분쇄시 얼음 분쇄용 칼날(9c)을 사용하고, (9d)초퍼에는 최대 7개 까지 사용할수 있습니다. 특히 판매하는 매우 딱딱한 얼음을 사용하시는 경우 플라스틱 초퍼가 깨지므로 반드시 쉽게 깨지는 일반 얼음을 사용해 주십시오.
- 본체(2)와 초퍼를 딸깍 소리가 나도록 결합합니다.
- 스위치를 눌러 작동 시켜주십시오. 사용 시 한손은 본체 스위치에, 한손은 용기를 잡고 사용하셔야 합니다.
- 딱딱한 재료(예 파마산치즈)는 최대 속도로 잘라야 합니다.

- 사용이 끝나면, 전원 플러그를 먼저 뽑고 이지클릭 플러스 버튼(3)을 눌러서 본체파트와 분리합니다. 분리시 오조작에 의한 위험을 없애기 위해 코드 분리가 선행되어야 합니다.
- 뚜껑을 열고, 칼날에 주의하여 꺼낸다음, 내용물을 부어 냅니다. 칼날 분리시에는 살짝 돌린뒤에 당겨서 빼 냅니다.

## 주의

- 초퍼 악세사리(7/8/9)는 매우 단단한 음식에는 사용할 수 없습니다. (예, 껌질 그대로의 견과류, 각얼음, 커피 원두, 곡물, 얼음, 단단한 향신료, 육두공) 칼날이 파손될 수 있습니다.
- 단, 얼음 사용 시 «bc» 초퍼(9)에 얼음전용 칼날을 부착하고 사용할 수 있으며, 시중에 파는 딱딱한 얼음이 아닌 일반 얼음만 사용가능합니다. 딱딱한 얼음 사용 시플라스틱 용기가 깨질 수 있습니다.
- 뜨거운 퓨레 등에 직접 사용시에는 끓지 않는 상태로 약간 식혀서 튀는 경우에 화상을 입지 않도록 주의해 주세요.
- 절대로 초퍼를 전자기나 오븐등에 사용하지 마세요.

### «bc» 조리예: 팬케익 반죽

375ml 우유  
250 g 반죽  
계란 2개

- 우유를 «bc»용기에 넣고, 반죽과 계란을 순서대로 넣는다.
- 최대속도로 하여, 부드러워 지도록 섞는다.

### «hc» 조리예 : 허니 자두 시럽

(팬케익에 바르거나 채우는 용도)

50 g 자두  
75 g 꿀  
70ml 물 (바닐라향 첨가 가능)

- «hc»용기에 자두와 꿀을 넣어 주십시오.
- 24시간 3° C 냉장고에 넣어두세요.
- 70ml 물 (바닐라 향 첨가가능)
- 최대 속도로 1.5초간 블렌딩 (스마트스피드 스위치를 최대한 누른다)

## 청소와 관리 방법 (C)

- 처음 사용 시와 사용 후에는 반드시 본체와 악세사리의 세척을 진행해 주세요.
- 본체 모터 부분(2)과 기어부분(6a)는 물에 담그거나 하지 마시고, 천이나 헝겊으로 닦아 주세요.
- 초퍼 뚜껑(8a/9a)은 흐르는 물에 세척하시고 물에 담그지 마세요. 식기세척기에 두지 마십시오. 이외 다른 부분은 식기세척이 가능하지만 뜨거운 열에 의해 변형이 생길 수 있으므로 주의 하십시오.
- 강한 세척제를 사용하지 마십시오. 표면에 스크래치가 나게 됩니다.
- 미끄럼 방지 받침을 분리해서서 세척 할 수 있습니다. 변색에 영향을 미치는 (예,당근)과 같은 재료에 의해 변색될 수 있습니다. 이때에는 바로 식물성 오일로 닦아내면 지워집니다.

\* 디자인 및 설명서에 내용은 상황에 따라 변경 될 수 있습니다.



## 품질 보증

본 제품은 구매일로부터 **1년간** 품질을 보증합니다.

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

### ■ 무상 서비스

일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. 드롱기코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

- 1.본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다. 제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검사 작업을 위하여 제품내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
- 2.제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
  - 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
- 3.품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

### ■ 유상 서비스

보증기간 이후는 유상서비스로 진행되며, 서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다. 반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

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

제품의 수명이 다한 후에도 일반 쓰레기와 함께 버리지 마십시오. 환경 규정에 따라 적절한 장소에 폐기해 주십시오.



본 제품은 유럽의 식품 접촉재질 규정ECC1935/2004를 따르고 있습니다.



**브라운 주방가전: 위니아 SLS 서비스 센터**  
**소모품 및 A/S 문의: 080-647-0000**

브라운 제품의 구입:  
온라인, 전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입하실 수 있습니다.

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



## 문제 해결 가이드

문 제	확인 할 부분	해 결
작동이 안됩니다.	전원이 안들어 옵니다.	전원 플러그가 올바르게 꽂혀 있는지 확인 가정내 전기차단기/퓨즈 확인 상기 내용 확인 하였으나 해당 없는 경우 서비스 센터 문의

## 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 user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

### Caution



- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 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.
- 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.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.

- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

### Parts and Accessories

- 1 Smartspeed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 ActiveBlade shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 7 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 8 500 ml chopper accessory «Ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 9 1250 ml chopper accessory «bc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring

### How to Use the Appliance

---

#### Smartspeed Switch for Variable Speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed. The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (1) allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

#### ActiveBlade Shaft (A)

The hand blender is equipped with an ActiveBlade shaft, which enables the knife extend to the bottom of the bell. The adjustment is made automatically by

pressure required in blending tasks, especially suited to mix hard foods e.g raw fruits and vegetables.

It is also perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the highest speed.

### Assembly and Operation

- Attach the ActiveBlade shaft (4) to the motor part until it clicks.
- Place the ActiveBlade shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on as described above.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion. Depending on the pressure applied, the ActiveBlade shaft will depress and blade will extend.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the ActiveBlade shaft.

### Caution

- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the ActiveBlade shaft.
- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not scratch the ActiveBlade shaft over the bottom of pans and pots.

### Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)  
1 egg and 1 extra egg yolk  
1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
  - Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
  - With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.
- NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

## **Whisk Accessory (A)**

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

### Assembly and Operation

- Attach the whisk (6b) to the gearbox (6a).
- Align the motor part with the assembled whisk accessory and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.

### Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

### Recipe Example: Whipped Cream

400 ml chilled cream (min. 30% fat content,  
4 - 8 °C)

- Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

## **Chopper Accessory (B)**

The choppers (7/8/9) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «hc» chopper (7) for fine results. It is not suitable for meat.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Use the «ca» and «bc» chopper (8/9) for larger quantities and for hard foods.

Furthermore, the «bc» chopper offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter, meat or crushed ice.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

### Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.

- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (7d/8d/9e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

- Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed switch).

### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (7b/8b/9b/9c) are very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (7c/8c/9d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (7a/8a/9a).
- For ice crushing, use the special ice blade (9c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (9d).
- Align the chopper with the motor part (2) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade slightly turn it then pull it off.

### Care and Cleaning (C)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Do not immerse the motor part (2) or gearboxes (6a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (8a/9a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

### Caution

- Do not use the chopper accessories (7/8/9) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Only the «bc» chopper accessory (9) with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

### «bc» Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk  
250 g plain flour  
2 eggs

- Pour milk into the «bc» bowl, then add flour and finally the eggs.
- Using full speed, mix the batter until smooth.

### «hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

50 g prunes  
75 g creamy honey  
70ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.

### Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



## Troubleshooting guide

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.





