

BRAUN

MultiQuick 1
Minipimer 1



Type 4179

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

한국어

6

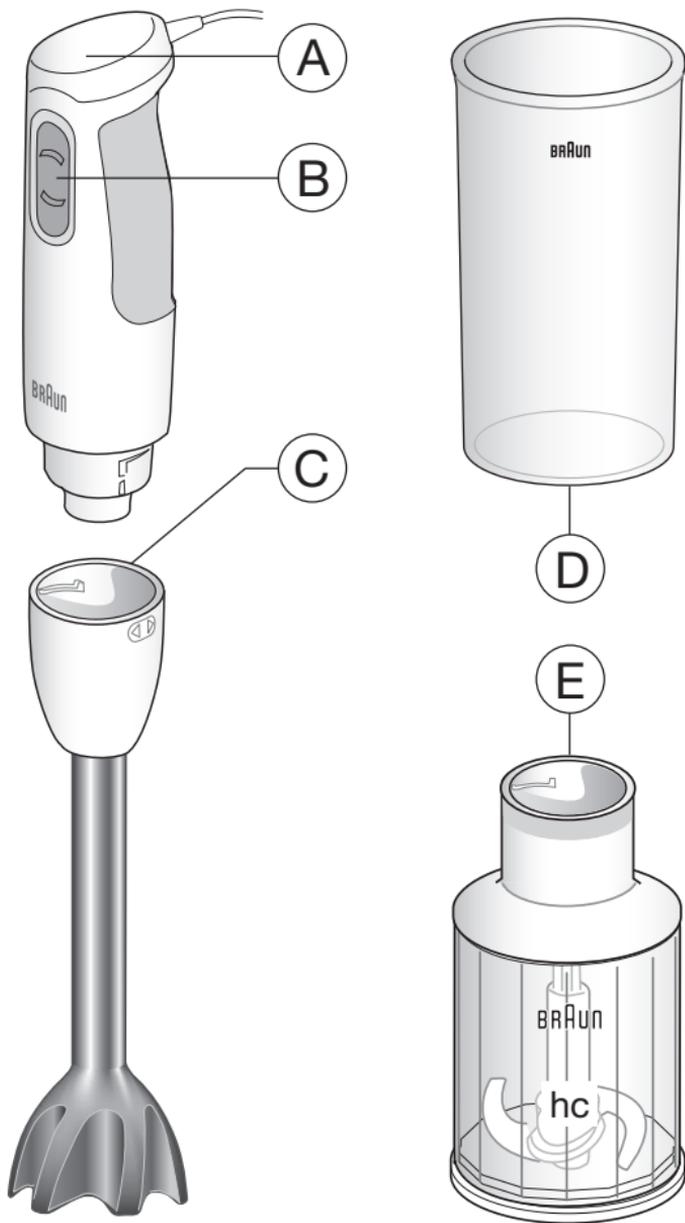
English

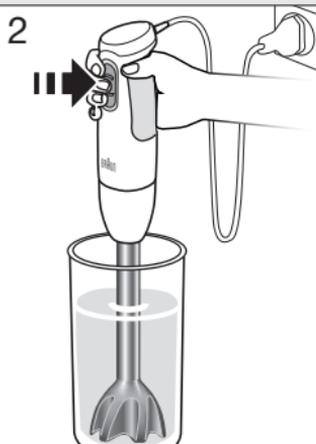
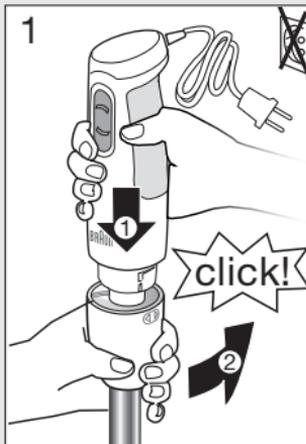
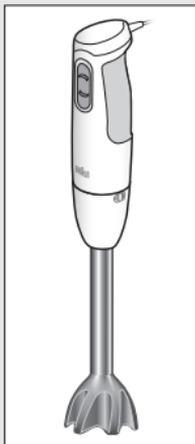
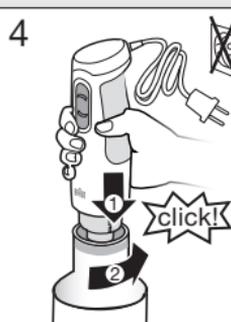
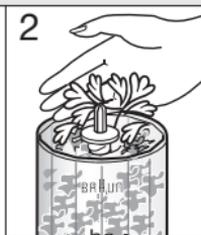
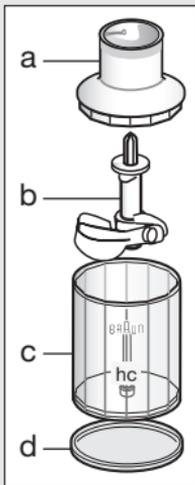
10

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

5722114014/03.20_KR
MQ 120 Pesto
Korea/UK

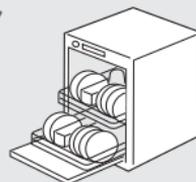
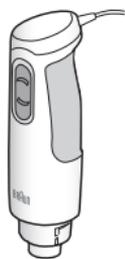




A**B**

		max.	
	 1cm	40 g	5 sec
 Parmesan	 1cm	80 g	20 sec
		50 g	6-9 x 1 sec
		20 g	6-9 x 1 sec
		7	5 x 1 sec
		80 g	15-18 x 1 sec
		80 g	9-12 x 1 sec
		150 g	12 x 1 sec
		90 g +  25 ml	45 sec

C



한국어

최고의 품질, 기능 및 디자인 표준에 맞게 설계한 제품입니다. 새로운 Braun 제품을 즐겁게 사용하기 바랍니다.

사용 전

제품을 사용하기 전에 사용 지침을 주의 깊게 읽으십시오.

주의

-  칼날이 매우 날카롭습니다!
부상을 방지하기 위해 최대한 주의하여 칼날을 다루십시오.
- 날카로운 칼날을 다루거나 용기를 비우거나 청소 중에는 주의해야 합니다.
- 신체 및 감각 기능에 장애가 있거나 지적 장애가 있는 사람, 경험과 지식이 부족한 사람은 관리 감독하에서나 안전한 기기 사용에 관한 지침을 숙지하고 관련 위험 요소를 이해하고 있을 때만 이 기기를 이용할 수 있습니다.
- 어린이가 기기를 갖고 놀게 하면 안 됩니다.
- 이 기기는 어린이가 사용해서는 안 됩니다.

- 기기 및 전원 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 기기를 사용하지 않을 때, 조립, 분해, 청소 및 보관 전에는 항상 플러그를 뽑거나 전원을 끄십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 제조업체, 서비스 대행업체 또는 동등한 자격을 갖춘 사람이 교체해야 합니다.
- 전원 소켓에 연결하기 전에 전압이 기기 하단에 인쇄된 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 본 제품은 일반 가정용이며 일반 가정의 사용량을 고려하여 설계되었습니다.
- 부품을 전자레인지에 넣어 사용하지 마십시오.
- 기기를 청소하려면 관련 부분의 사용 지침을 따라야 합니다.

설명

- Ⓐ 본체(모터 부분)
- Ⓑ ON 스위치
- Ⓒ 블렌더 샤프트

① 혼합용 비커

② 초퍼 «hc»

처음 사용하기 전에 모든 부품을
청소하십시오(«청소» 부분 참조).

제품 동작이 완전히 멈춘 후에 본체를
탈부착 해주세요. 불완전 결합에 의한
회전부위 파손이 발생할 수 있습니다.

핸드 블렌더(A) 작동 방법

핸드 블렌더는 양념, 소스, 수프,
마요네즈, 이류식을 만들 때뿐만 아니라
음료와 밀크셰이크를 혼합하는 데
적합합니다.

1. 모터 부분 ①을 블렌더 샤프트 ②에
삽입하고 잠길 때까지 돌립니다.
2. 튀는 것을 방지하려면 핸드 블렌더를
먼저 용기에 넣고 스위치 ③를 누르면
됩니다.

혼합용 비커 ④와 다른 용기에서도
핸드 블렌더를 작동할 수 있습니다.
냄비에서 조리하면서 직접 혼합하는
경우 스토브에서 냄비를 먼저 꺼내 핸드
블렌더가 과열되는 것을 방지합니다.

레시피 예: 마요네즈

오일 200~250ml

달걀 1개(노른자 및 흰자)

레몬즙 또는 식초 1테이블스푼과 간을
맞추기 위한 소금 및 후추

모든 재료를 위의 순서에 따라 비커에
넣습니다.

핸드 블렌더를 비커 바닥에 놓고 전원을
켄 다음 오일이 유화될 때까지 위치를

계속 유지합니다. 그런 다음 전원을
끄지 않은 상태로 마요네즈가 잘 섞일
때까지 핸드 블렌더를 천천히 위아래로
움직입니다.

레시피 예: 바닐라-꿀-말린 자두
(팬케이크에 채워 넣거나 위에 바르는
용도):

말린 자두 40g(반으로 자르기)과 맑은 꿀
50g(둘 다 식힘)을 초퍼 용기에 넣고 5초
동안 혼합한 다음 물을 10ml(바닐라 향)
넣고 3초간 혼합합니다.

초퍼 부착물(B) 작동 방법

- (a) 용기뚜껑
- (b) 칼날
- (c) 초퍼 용기
- (d) 미끄럼 방지 받침대
(뚜껑으로 사용 금지)

초퍼는 육류, 치즈, 양파, 약초류, 마늘,
칠리고추(물 포함), 당근, 호두, 개암,
아몬드, 말린 자두 등을 다지는 데
적합합니다.

주의: 얼음, 육두구, 원두 또는 곡류 등의
매우 단단한 재료는 다지지 마십시오.

다지기 전에 ...

- 육류, 치즈, 양파, 마늘, 당근을 미리
자릅니다(작동 가이드 참조).
- 약초류의 줄기를 제거하거나
견과류의 껍질을 깍니다.
- 육류의 뼈, 힘줄, 연골을 제거합니다.

다지기

1. 주의: 칼날(b)의 플라스틱 커버를
주의해서 제거합니다. 칼날이 매우
날카롭습니다! 항상 위쪽 플라스틱

부분을 잡습니다. 칼날을 초퍼 용기(c)의 가운데 핀에 놓습니다. 칼날을 누르고 90° 돌려 잠급니다. 항상 미끄럼 방지 받침대(d)가 용기에 부착되어 있는지 확인합니다.

2. 초퍼 용기에 재료를 넣습니다.
3. 위쪽 부분을 초퍼 용기에 끼웁니다.
4. 모터 부분 ㉠을 제자리에 꼭 맞게 끼워질 때까지 위쪽 부분(a)에 삽입합니다.
5. 스위치 ㉢를 눌러 초퍼를 작동합니다. 작동 중에는 한 손으로 모터 부분을 잡고 다른 손으로 초퍼 용기를 잡습니다. «hc» 초퍼의 최대 작동 시간: 수분 있는 재료가 많은 경우 1분, 수분이 없거나 단단한 재료 또는 양이 100g 미만인 경우 30초. 모터 속도가 감소하거나 강한 진동이 발생할 때는 작동을 즉시 중지합니다.
6. 사용 후에는 모터 부분 ㉠을 돌려 위쪽 부분에서 분리합니다.
7. 그런 다음 위쪽 부분을 분리합니다.
8. 주의해서 칼날을 꺼냅니다. 초퍼 용기에서 다진 재료를 꺼냅니다.

최대 허용 용량, 권장 시간 및 속도는 작동 가이드 B를 참조하십시오.

청소(C)

모터 부분 ㉠은 젖은 천으로만 청소합니다. 그 외 모든 부속품은 식기 세척기로 청소할 수 있습니다.

색이 있는 재료(예: 당근)를 다질 경우 기기의 플라스틱 부분이 변색될 수 있습니다. 이때는 바로 식물성 기름으로

닦아내면 지워집니다.

수명이 다한 제품을 가정용 쓰레기로 버리지 마시고 브라운 서비스 센터나 환경규정에 따라 적절한 장소에 폐기하십시오.



재료와 접촉하는 재질 및 액세서리는 EEC 규정 1935/2004를 준수합니다.



품질보증

본 제품은 구매일로부터 **1년간 품질을 보증합니다.**

드롱기코리아(주)는 품목별 소비자 분쟁 해결기준 (공정거래 위원회 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 검수 작업을 위하여 제품내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.

- 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된날로 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 또는 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 발생된 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

소모품 및 A/S 문의:

위니아 SLS 서비스 센터

080-647-0000

브라운 홈페이지:

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



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.
- 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.
- 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 any part in the microwave.
- Cleaning of the appliance should follow the instruction in the relevant section.

Description

- (A) Motor part
- (B) On switch
- (C) Blender shaft
- (D) Mixing beaker
- (E) Chopper «hc»

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

How to operate your handblender (A)

The hand blender 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 (C) and turn until it locks.
2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch (B).

You can operate the handblender in the mixing beaker (D) and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

Recipe example: Mayonnaise

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, switch it on and keep it in this position until the oil emulsifies. Then, without switching

off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread):

Fill 40 g prunes (cut in half) and 50 g clear honey (both chilled) into the chopper bowl and mix for 5 seconds, then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume mixing for 3 seconds.

How to operate your chopper attachment (B)

- (a) Upper part
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip-base
(not to be used as lid)

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chilis (with water), carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc.

N.B.: 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),
- remove stems from herbs, shell nuts,
- remove bones, tendons and gristle from meat.

Chopping

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 down the blade and turn 90° to lock it. Always make sure that the anti-slip base (d) is attached to the bowl.

2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the upper part (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part (A) into the upper part (a) until it locks into place.
5. Press switch (B) to operate the chopper. During processing hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients or amounts < 100g. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.
6. After use, turn the motor part (A) to remove it from the upper part.
7. Then remove the upper part.
8. Carefully take out the blade. Remove the processed food from the chopper bowl.

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

Cleaning (C)

Clean the motor part (A) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher.

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

Both the design specifications and these user instructions are 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.



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



