BRAUN MultiQuick 1



Type 4179

Register your product www.braunhousehold.com/register

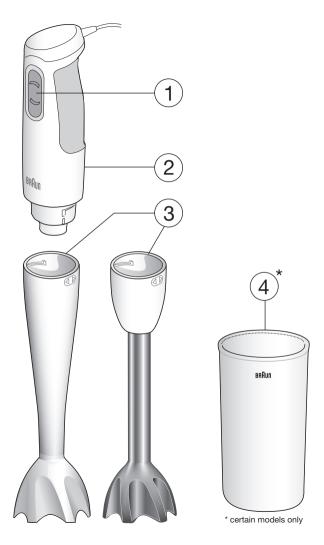
Hand blender

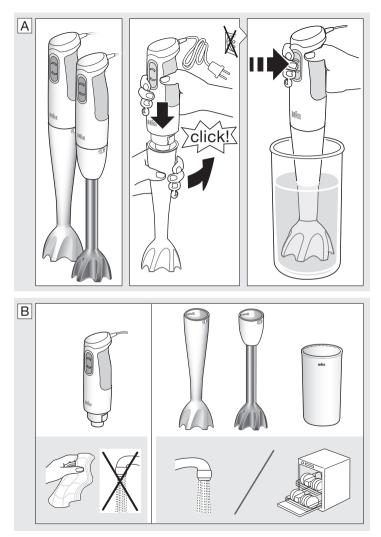
English	6
中文	9
한국어	13

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

5722113204/01.18 MQ 100 Soup DIP CURRY UK/CN/Korea







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.
- 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.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

- 1 On switch
- 2 Motor part
- 3 Blender shaft
- 4 Beaker

Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

Blending Shaft (A)

The hand blender is 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

- Insert the motor part (2) into the blender shaft (3) and turn until it locks.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.

Caution

- 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.

Recipe Example: Mayonnaise 250 g oil (e.g. sunflower oil)

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).

«hc» Recipe example: Honey-

Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- 40 g prunes (cut in half)
- 50 g clear honey
- 10 ml water (vanilla-flavoured)
- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and clear honey (both chilled).
- Chop 5 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanillaflavoured).
- Resume chopping for another 3 seconds.

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Braun Service Center; however not in every country).

Care and Cleaning (B)

• Always clean the hand blender thoroughly after use.

- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (3) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- 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.

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.



中文

本产品经过精心设计,功能完备,质 量优异,满足高标准要求。希望您喜 欢这款新型的博朗搅拌机。

使用前

使田木产品之前请仔细阅读使田说明 书。

注意



刀片非常锋利!操作时必须 格外小心, 避免受伤。

• 当取出或使用切割刀片, 排空混料 盆, 清洗期间都应该小心。

• 本产品不适宜身体或精神上有缺陷 者或缺乏相关使用经验和知识的人群 使用,除非有专人负责照看或指导以 保证他们的安全,并且他们已了解其 中可能涉及的风险。

- 请勿让儿童把玩本产品。
- 请勿让儿童操作本机。
- 请勿让儿童接触本机及电源线。

•无人看管时或在组装、拆卸、清洗 和储存前, 请务必拔掉本机的申源插 头。

• 电源线损坏时,为了避免危险,请 务必由制造商、代理商或相关专业人 员更换。

• 通电前, 请确保电源电压与产品底 部标注的电压一致。

•本产品仅限于家用,适合处理普通 家庭量的食物。

•本机任何部件不可用微波炉加热。

• 初次使用前请清洗所有部件,之后 按需要清洗。具体清洗方法参照《维护 和清洗》部分。

部件和配件

- 1 开关
- 2 申机部分
- 3 搅拌棒
- 4 搅拌杯

拆开包装

从纸箱中取出本机。拆掉所有的外 部句装。

如何使用手持式搅拌机(参考图示A)

手持式搅拌机非常适干制备蘸酱, 调味酱,沙拉酱,汤品,婴儿食品, 以及饮料,冰沙和奶苦等食物。 为了获得最佳效果,使用时请洗择 最高速度。

组装和操作

•将电机部分(2)插入搅拌棒(3),直 至其锁定。

 将搅拌棒放入待搅拌的混合物中。 然后插上申源启动设备。

• 话当上下移动,将食材搅拌到所 需的黏稠度。

•使用完毕后,拔掉电源,转动搅 拌棒以分离电机部分。

注意

• 如果使用本产品加工炖锅或汤锅 内的热食, 请先将炖锅或汤锅从热 源上移开,并确保液体未处干沸腾 状态。让热食物稍微冷却后再进行 搅拌,以免烫伤。

•不使用时,不要将手持式搅拌机 放置在炉灶上的热锅中。

•单次最长操作时间45秒,休息3 分钟让马达稍冷却后继续操作。

食谱实例:蛋黄酱

250克油(比如葵花籽油) 1个鸡蛋,另加1个蛋黄

1-2汤匙醋

按个人口味添加适量盐和胡椒粉

•按照上述顺序将所有食材(室温) 放入量杯中。

将手持式搅拌机放在量杯底部。使
用最大速度搅拌,直至食用油开始乳
化。

•无需关闭搅拌机,慢慢上下移动搅 拌混合物,直至蛋黄酱搅拌均匀。

注意:处理时间:沙拉约1分钟; 较粘稠的蛋黄酱(例如作为蘸酱食用)最 多搅拌2分钟。

维护和清洗(参考图示B)

•使用后请务必彻底清洁手持式搅拌 机。

•清洁前拔下插头。

•请勿将电机部件(2)浸入水中或 任何其他液体中。 该部件仅可使用 湿布擦拭。

 所有其他部件均可以使用洗碗机 清洗。请勿使用可能划伤表面的磨 蚀性清洁剂。

•处理色素含量较高的食材时

(比如胡萝卜),配件可能会染色。可 先用植物油擦拭部件再进行清洗。

设计规格和使用说明书如有修改, 恕不另行通知。

请勿在本产品达到使用寿命后与普 通垃圾一起扔掉。可将产品送到博

朗服务中心 或本国相应的收集点 进行处理。



保修

我们为产品提供为期两年的保修,保修期 从购买日开始计算。

在保修期内对于产品因材料或生产过程引起 的各种瑕疵,我们会视情况更换零件或整个 产品。

申请保修必须将本产品和能够证明购买日 期的证据(购货发票)一起交给授权的Braun 维修站,本产品附有一张授权的维修站名单。

请确认已将购货发票放置在安全的地方。

上述保修不包括以下内容:

- 由于使用不当而造成的产品损坏(如:使用 错误的电流、电压,将产品插入不合适的 插座,或者人为损坏等)。
- 正常使用引起的产品老化、磨损,但对产品的使用功能及价值影响不大。
- 按行业惯例定义的易损、易耗件。
- 如果产品经过未经授权的人员的修理,或 产品使用了非本公司(Broun)的零件,保 修期即终止。
- 非家庭使用(如工业、商业用)引起的损坏。
- 在保修期内提供的服务并不影响保修期按 时结束,保修期中替换的零件或整机的保 修服务与本产品的保修期同时终止。
- 除非确有法律规定,本公司不对其他任何 要求负责。同供货商的销售合同中规定的 各项权利不受此保修的影响。

如果需要保修或维修,请与当地的维修站, 或就近的维修站联系。

客服热线: 400 827 1668

名称和产品中有害物质的含量

Name and content of hazardous substances in products

组件	有害物质					
名称	Hazardous substances					
Components	铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴二苯醚
Name	Lead	Mercury	Cadmium	Hexavalent	Polybrominated	Polybrominated
	(Pb)	(Hg)	(Cd)	Chromium	biphenyls	diphenyl ethers
				(Cr (VI))	(PBB)	(PBDE)
印刷电路板						
组装	x	0	0	0	0	0
Printed Circuit Board	А	0	0		Ŭ	
Assembly						

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

○:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

○ : The content of such hazardous substance in all homogeneous material of such components is below the limit required by GB/T 26572.

- X:表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。主要是由于受技术发展水 平限制,暂时无法实现替代或减量化,但这部分零部件本身不直接与食物接触,正常使用条件下不会对使用 者造成任何健康影响。我们的产品均通过食品安全检测,可安心使用。
- X: The content of such hazardous substance in a certain homogeneous material of such components is beyond the limit required by GB/T 26572, mainly due to the level of technical development situation, temporarily unable to achieve replacement or reduction. But this part of the component itself does not directly contact with food, it will not cause any health issue under normal conditions of use. All our products passed Food Safety Monitoring and can be used safely.

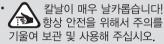
한국어

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

사용하기 전에

본 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오

주의사항



- 칼날이 매우 날카로워 만지거나 용기를 비우거나 세척할때 주의를 기울여야 합니다.
- 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. 또한
- 아이들이 본 제품의 늘어진 전원선 등을 만지지 못하도록 사용 및 보관에 유의하여 주십시오.
- 세척 및 유지보수는 관리자의 감독 없이 어린이가 해서는 안됩니다.

- 액세서리를 변경하거나 사용중인 제품에 접근할 때는 안전을 위해서 전원을 먼저 끄거나 전원 장치 연결을 차단한 뒤 사용해 주십시오.
- 전원코드가 손상된 경우 반드시 제조자, 공인된 서비스 센터, 또는 공인된 자격이 있는 사람에 의해서 교환 되어야 합니다.
- 전원 플러그를 연결 하시기 전에 제품에 표기된 전압과 집안내 구동되는 전압이 맞는지 확인하여 주십시오.
- 뜨거운 액체를 가공하시는 경우에 불렌더로 부터 뜨거운 증기가 배출될 수 있습니다. 이로인한 화상이 우려됩니다. 반드시 주의해서 사용하시기 바랍니다.
- 본 제품은 일반적인 가정에서 사용되는 사용량을 감안하여 설계 되었습니다.
- 본 제품의 어떠한 구성품도 전자렌지 에서 사용하실 수 없습니다.
- 사용 전 필요한 모든 부품을 세척하여 사용해 주십시오. 세척 부분을참고해 주십시오.

각 부분의 명칭

- 1 작동 스위치
- 2 모터 본체
- 3 블렌더 샤프트
- 4 비커

포장을 풀기

박스에서 제품을 꺼네어 주십시오. 모든 구성품의 포장재질을 분리해 주십시오. 정격이 표시된 라벨을 제외하고 제거 가능한 모든 포장재를 분리해 주십시오. (정격 라벨은 분리하지 마십시오.)

블렌더 샤프트 (A)

핸드블렌더는 딥, 소스, 수프 마요네즈 그리고 이유식과 같이 혼합 음료와 밀크 셰이크 등을 만드는데 최적의 제품입니다.

최고의 결과를 위해서 최고속도를 사용해 주십시오.

조립과 작동

- 모터 본체(2)를 블렌터 샤프트(3)에 끼우고 돌려 잠그어 주십시오.
- 블렌터 샤프트를 혼합물에 넣고 제품을 작동시켜 주십시오.
- 부드럽게 위 아래로 일정하게 움직여 혼합물 결과를 만들어 주십시오.

<u>주의</u>

- 소스팬 또는 퓨레등의 뜨거운 음식에서 제품을 사용할 경우 가열을 중지하여 액체가 끓지 않는 상태에서 사용해 주십시오. 약간 식혀서 뜨거운 액체가 튀지 않도록 주의해 주십시오.
- 사용하지 않을 때는 핸드 블렌더가 쿡탑위 뜨거운 팬이나 냄비에 있지 않도록 해 주십시오.

<u>조리법 예제 : 마요네즈</u> 250g 의 기름 (예. 해바라기 유) 달걀 1개 와 1개의 추가 노른자 식초 1-2티스푼 소금, 후추 약간

- 위의 순서대로 모든 재료를 (실온) 비커에 넣으십시오.
- 핸드 블렌더를 비커 아래부분에 놓고 오일이 유화되기 시작할 때까지 최대 속도로 혼합해 주십시오.
- 핸드 블렌더가 계속 작동 중일 때 샤프트를 천천히 상단으로 올려 완성한 다음 뒤쪽으로 내려두고 남은 오일을 넣습니다.

참고 :처리시간 : 약.

샐러드용 최대 1분까지

딥용 끈적한 마요네즈 최대 2분

<u>«hc»레서피 예 :</u>

자두 (팬케익 속 또는 바르는 용도):

- 자두 40g (반으로 자른것)
- 50g 맑은 꿀

물 10ml (바닐라 향)

- «hc»쵸퍼에 다음과 같이 채웁니다. 자두와 맑은 꿀 (모두 차가운 상태).
- 최대 속도로 5초 다져주십시오.
- 10 ml의 물을 첨가하십시오 (바닐라 향).
- 추가로 3 초 더 갈아줍니다.

다지기 악세서리 «hc» 사용 (추가 액세서리는 브라운 서비스 센터에서 구매 가능합니다. 다만 모든 국가에서 가능한것은 아닙니다.).

관리와 세척 (B)

- 사용 후 항상 핸드 블렌더를 깨끗이 닦아 주십시오.
- 청소하기 전에 핸드 블렌더 플러그를 뽑아 주십시오.
- 모터 부분(3)을 물 또는 다른 액체에 담그지 마십시오. 오로지 젖은 헝겊으로 만 닦아 주십시오.
- 다른 모든 부품은 식기 세척기에서 세척할 수 있습니다. 표면에 상처가 날 수 있는 연마제 성분을 사용하지 마십시오.
- 색소 함유량이 높은 식품 (예 : 당근)을 가공 할 때 부속품이 변색 될 수 있습니다.
 세척하기 전 변색된 부분을 식물성 기름으로 닦아 주십시오.

설계 또는 제품 사양 본 사용설명서는 예고없이 변경 될 수 있습니다.

제품의 수명이 다한 경우에도 일반 쓰레기와 함께 배출하지 마십시오. 브라운 서비스 센터나 거주지의 환경 규정에 따라서 적절한 장소에 폐기하여 주십시오.



식품과 접촉하는 재료 및 부속품은 EEC 규정 1935/2004를 준수합니다.

품질 보증

본 제품은 구매일로 부터 1년간 품질을 보증합니다.

*일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

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

• 무상수리 기준

- 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
- 2. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상 하지에 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 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 동부대우전자서비스센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운 제품의 구입:

전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입하실 수 있습니다. http://www.braunhousehold.com

