

# BRAUN

## MultiQuick 9



Type 4200

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

Hand blender

English

6

한국어

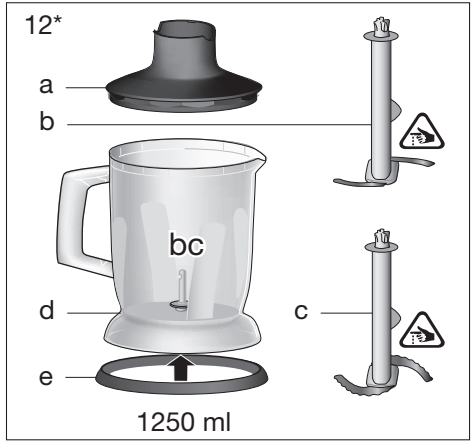
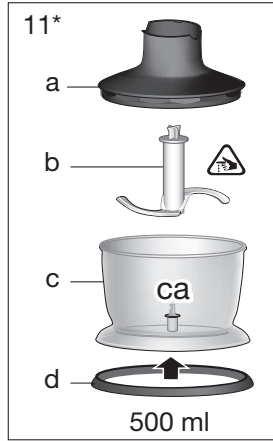
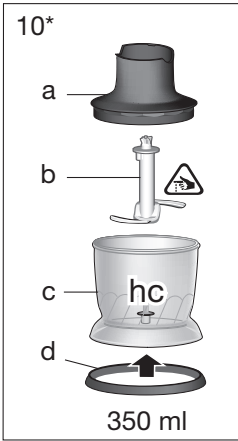
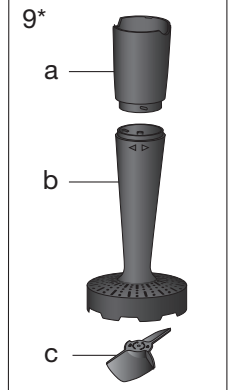
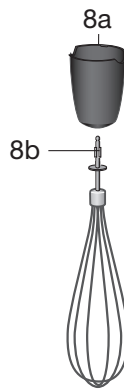
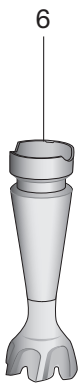
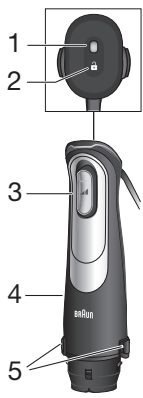
10

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

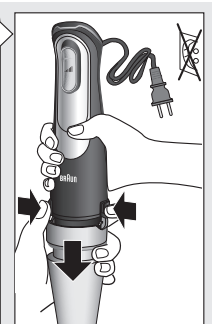
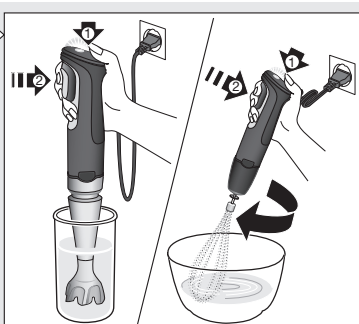
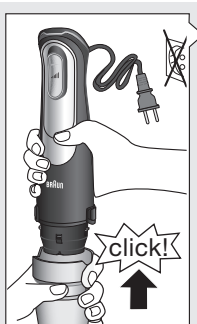
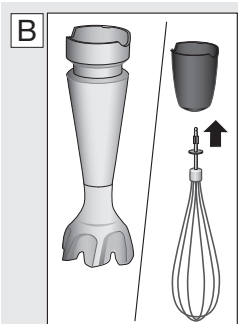
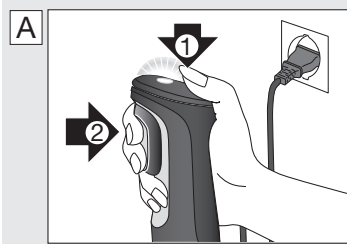
5722112454/11.16

MQ 9005x – 9037x – 9045x\_KR  
UK/KR

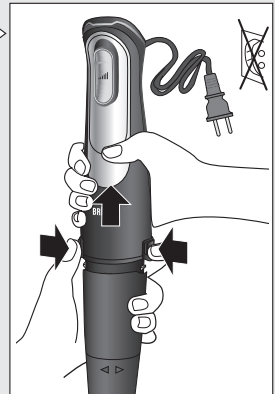
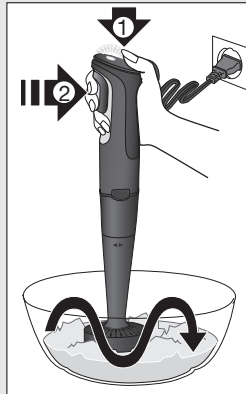
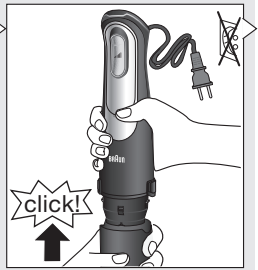
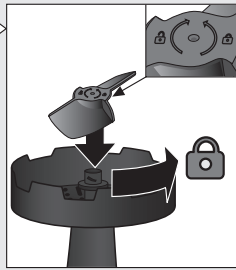
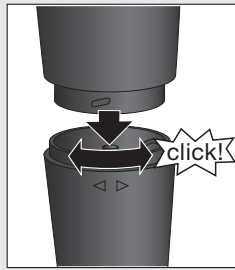
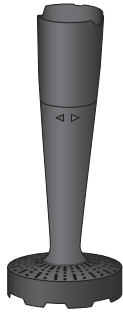




\*certain models only



C



D



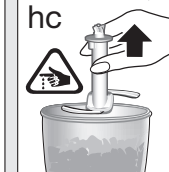
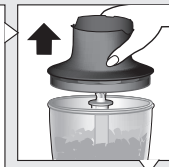
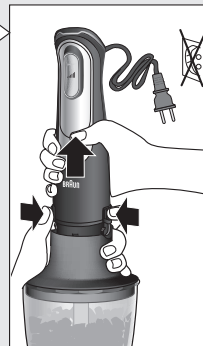
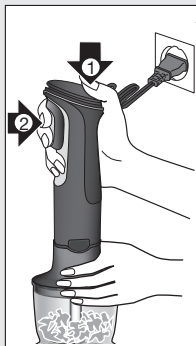
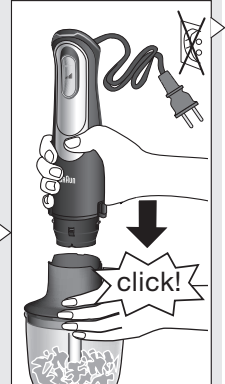
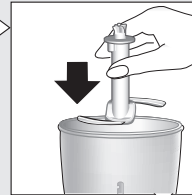
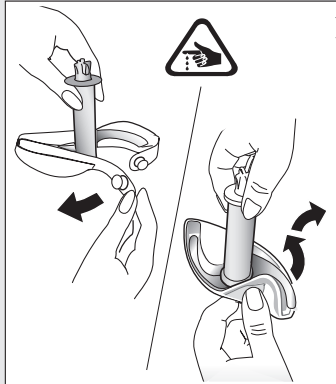
350 ml



500 ml



1250 ml





max.	100g	100g	10g	90g+ 	50g	7	80g	80g	100g
speed									
sec.	10	10	5	30-45	5	5	5	5	10

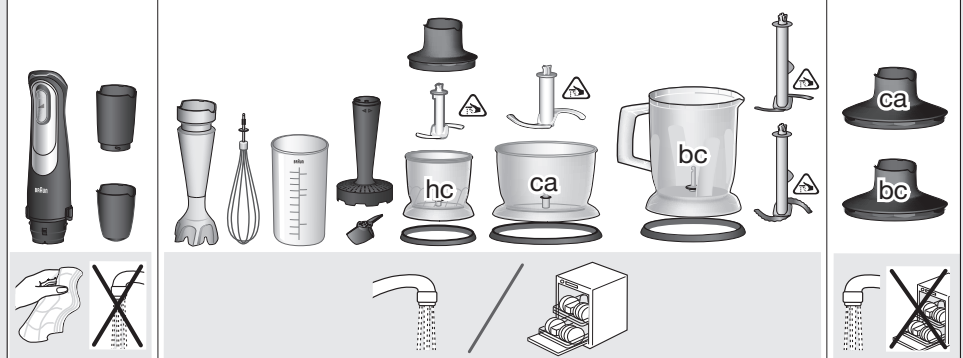


max.	300g	200g	30g		200g	20	200g	300g	350g
speed									
sec.	10	15	10		8x1	10	5	15	20



max.	400g	200g	30g	150 g + 700 ml	250g	30	250g	350g	400g
speed									
sec.	30	20-30	10	60 + 15	10	10	10	15	15

**E**




# 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 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.
- 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.
- 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 reach into the filling shaft when the appliance is plugged in, especially while the motor is running. Always use the pusher to guide food through the shaft.
- Do not use any part in the microwave.
- Cleaning of the appliance should follow the instruction in the relevant section.

## Parts and Accessories

- Pilot light
- Safety button 
- Smart Speed switch / variable speeds 
- Motor part
- EasyClick Release buttons
- ActiveBlade shaft
- Beaker
- Whisk accessory
  - Gearbox
  - Whisk
- Puree accessory
  - Gearbox
  - Puree shaft
  - Paddle
- 350 ml chopper accessory «hc»
  - Lid
  - Chopping blade
  - Chopper bowl
  - Anti-slip rubber ring
- 500 ml chopper accessory «Ca»
  - Lid (with gear)
  - Chopping blade
  - Chopper bowl
  - Anti-slip rubber ring
- 1250 ml chopper accessory «bc»
  - Lid (with gear)
  - Chopping blade
  - Ice blade
  - Chopper bowl
  - Anti-slip rubber ring

**Clean all parts before using for the first time – refer to «Care and Cleaning».**

## Pilot Light

The pilot light (1) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance / Operating status
Flashing red	Appliance is ready for use.
Solid green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on.
Solid Red	Early warning about overheating. Motor slows down, step by step, till shut off. Let the device cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red.

If the maximum speed decreases under high load and long running time you can still finish your preparation, however you should let the appliance cool down afterwards.

## How to Use the Appliance

### Smart Speed 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 Smart Speed switch (3) allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

### Operating your Hand Blender

First use: Remove the transportation lock from the motor part (4) by pulling it at the red strap.

## Switching On (A)

The appliance comes equipped with a safety button for releasing the Smart Speed switch. To safely turn it on, follow these points:

- Press the safety button (2) with your thumb. The Pilot Light will turn solid green.
- Immediately press the Smart Speed switch and adjust to the desired speed. Note: If the Smart Speed switch is not pressed within 2 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The pilot light will flash red. To switch the appliance on, start again with first step.
- During operation you do not need to keep the safety button pressed.

## ActiveBlade Shaft (B)

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 (6) 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 release buttons (5) to detach the ActiveBlade shaft.

### Caution

- For easier cleaning, liquids or ingredients should not 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 (B)

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

### Assembly and Operation

- Attach the whisk (8b) to the gearbox (8a).
- Align the motor part with the assembled whisk attachment and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the 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 attachment 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.

## Puree Accessory (C)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

### Before Use

- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then mash the fruit/vegetable.

### Assembly and Operation

- Fit the gearbox (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn counter-clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place).
- Align the assembled puree accessory with the motor body part and click the two parts together. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the Smart Speed switch and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug the appliance. Remove the paddle (9c) by turning clockwise.

- Press the release buttons to detach the puree accessory from the motor part. Separate the gearbox from the shaft by turning counter-clockwise.

### Caution

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not process more than one batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

### Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 30 seconds (3/4 way on the Smart Speed switch)
- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

## Chopper Accessory (D)

The choppers (10/11/12) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «hc» chopper (10) for fine results.

Use the «ca» and «bc» chopper (11/12) for larger quantities and for hard foods.

Furthermore, the «bc» chopper (12) offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter or crushed ice.

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

Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes 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.

### 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 (10d/11d/12e) is attached to the bottom of the chopper bowl.



## Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (10b/11b/12b/12c) are very sharp! Always hold them by the upper plastic part and handle them carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (10c/11c/12d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (10a/11a/12a).
- For ice crushing, use the special ice blade (12c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (12d).
- Align the chopper with the motor part (4) 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 release buttons (5) 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.

## Caution

- Do not use the chopper accessories (10/11/12) with chopping blades 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 (12) with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- 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

100 g creamy honey

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
- Chop 1,5 seconds at maximum speed (fully press the Smart Speed switch).

## Care and Cleaning (E)

- Always clean the hand blender thoroughly after use.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (8a, 9a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (11a/12a) 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.
- 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.
- 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.

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.




# 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.

### 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.
- 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.
- 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 가정에 공급되는 전압이 일치 하는지 확인하여 주십시오.
- 본 제품은 일반적인 가정에서 사용되는 사용량을 감안하여 설계 되었습니다.
- 전원코드가 연결된 상태에서 절대로 칼날 부분 등에 접촉하지 않도록 유의하십시오.  
항상 누르개와 가이드 입구를 사용하여 재료를 넣어 주십시오.
- 본 제품의 어떠한 구성품도 전자렌지에서 사용할 수 없습니다.

- 제품의 세척은 반드시 본 설명서에 관련된 부분에 지침에 따라 주십시오.

## 각 부분의 명칭

- 1 표시등
  - 2 안전장치 버튼 
  - 3 스마트 스피드 스위치 / 가변 속도 조절 
  - 4 모터 본체
  - 5 이지클릭 분리 버튼
  - 6 액티브 블레이드 샤프트
  - 7 비커
  - 8 **휘스크(거품기) 약세서리**
    - a 기어박스
    - b 휘스크(거품기)
  - 9 **퓨레 약세서리**
    - a 기어박스
    - b 퓨레 샤프트
    - c 주걱 부분
  - 10 **350 ml 초퍼 약세서리 <hc>**
    - a 뚜껑
    - b 초퍼 칼날
    - c 초퍼 용기
    - d 미끄럼 방지 고무링
  - 11 **500 ml 초퍼 약세서리 <ca>**
    - a 뚜껑 (기어박스 내장)
    - b 초퍼 칼날
    - c 초퍼 용기
    - d 미끄럼 방지 고무링
  - 12 **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 상이할 수 있습니다.

처음 사용하기 전에 세척이 가능한 모든 구성품을 세척해 주십시오 - «세척» 부분 참고

## 표시등

표시등(1)은 제품의 상태를 표시합니다. 전원 플러그가 연결된 상태에서 표시됩니다.

표시등	제품 / 작동 상태
적색 점멸	제품 사용가능
녹색 점등	제품의 안전장치가 해제된 상태 (안전장치 해제 버튼이 눌린 상태) 작동 스위치 가동 가능
적색 점등	과부하 경고 모터가 정지될 때까지 속도가 서서히 느려집니다. 충분히 식을 때까지 기다려 주십시오. 적색 점멸시 작동 가능합니다.

만약 최고속도가 줄어들어도 여전히 재료 준비를 마칠 수 있습니다. 다만 가공 후 충분히 기기를 식혀 주십시오.

## 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 (3)를 이용해서 한 손으로 모터 본체를 켜고 속도를 조절할 수 있습니다.

#### 고객님의 핸드 블렌더 작동

최초 사용시: 배송용 빨간 스트랩 잠금장치를 모터 본체(4)에서 분리한 뒤 사용하여 주십시오.

### 스위치 켜기 (A)

이 제품은 안전장치가 있습니다. 안전한 사용을 위해서 스마트 스피드 스위치에서 손을 놓으면 안전장치가 작동됩니다. 다음에 사항을 따라 주십시오.

- 임지버튼으로 안전버튼(2)을 눌러 주시면 표시등이 녹색으로 점등됩니다.
- 즉시 스마트 스피드 스위치를 눌러 원하는 속도가 되도록 조절합니다. 주의: 만약 스마트 스피드 스위치가 2초이상 눌리지 아니면 안전상의 이유로 적색등이 점멸하며 안전장치가 활성화 됩니다. 제품을 다시 작동시키려면 처음부터 다시 해 주십시오.
- 안전버튼은 작동 중에는 누르지 않아도 됩니다.

### 액티브 블레이드 샤프트 (B)

본 핸드 블렌더에는 액티브 블레이드 샤프트가 장착되어 있습니다. 따라서 칼날을 뿔 바닥까지 확장 할 수 있습니다. 조리 작업에서 불리는 압력에 의해 자동으로 칼날 높이가 조절됩니다. 특히 단단한 과일(예: 사과)을 혼합하는 데 적합 합니다. 야채, 또한 닭, 소스, 샐러드 드레싱, 수프, 이우식, 음료, 스무디 및 밀크 셰이크를 준비하는 데에도 매우 적합합니다. 최상의 결과를 얻으려면 최고 속도를 사용하십시오.

#### 조립 및 작동

- 딸깍 소리가 날 때까지 모터 부분에 액티브 블레이드 샤프트(6)를 연결하십시오.
- 블렌딩 할 혼합물에 액티브 블레이드 샤프트를 놓습니다. 그런 다음 위에서 설명한대로 제품을 작동시켜 주십시오.
- 부드럽게 위 아래로 움직여 재료를 원하는 상태로 일정하게 혼합해 주십시오.
- 누르는 압력에 따라 액티브 블레이드 샤프트가 눌러지고 블레이드가 바닥까지 확장 됩니다.

- 사용 후 핸드 블렌더 플러그를 뽑고 분리 버튼 (5)을 눌러 액티브 블레이드 샤프트를 분리하십시오.

#### 주의

- 청소를 쉽게하기 위해 액체 또는 성분이 액티브 블레이드 샤프트의 녹색 선과 겹치지 않아야합니다.
- 어패류 또는 냄비에 뜨거운 음식을 푸레로 뿌리기 위해 열원에서 냄비 또는 냄비를 제거하고 액체가 끓지 않아야 합니다.
- 뜨거운 음식물이 약간 식도록 허용하여 끓는 위험을 피하십시오.
- 사용하지 않을 때는 핸드 블렌더가 쿡탑의 뜨거운 팬에 있지 않도록하십시오.
- 액티브블레이드샤프트로 프라이팬과 냄비 바닥에 긁지 마십시오.

#### 레시피 예시: 마요네즈

250 g 오일 (e.g. 해바라기 유)  
달걀 1개 와 별도의 추가 노른자 1개  
식초 1-2 티스푼  
취향에 따라서 소금과 후추

- 모든 재료를 비커에 순서대로 넣어 주십시오. (실은 상태에서 진행합니다.)
- 블렌더를 비커 바닥 아래까지 내려서 최고속도에서 기름이 유화되기 시작할때 까지 상태를 유지시켜 주십시오.
- 핸드블렌더가 작동되는 상태에서 천천히 샤프트를 끝까지 들어올려 나머지 까지 전체적으로 유화되도록 하고 전체적으로 섞이도록 반복하여 주십시오.  
주의: 작동시간: 셀러드용으로는 약. 1분, 점도가 높은 마요네즈용으로는 약 2분 (예, 소스용)

### 휘스크(거품기) 악세서리(B)

휘스크(거품기)는 오직 휘핑크림, 계란 흰자 섞기, 반죽가루나 재료 혼합된 디저트를 섞는데 사용해 주십시오.

#### 조립과 작동방법

- 휘스크(거품기) (7b)를 기어박스(7a)에 장착해 주십시오.
- 모터 본체와 휘스크(거품기)와 기어박스 조립품을 본체에 딸깍 소리가 날때 까지 끼워 주십시오.
- 사용 후에는 이지클리크 분리 버튼을 눌러 분리하여 주십시오.

#### 최상의 결과를 내기 위한 팁

- 휘스크(거품기)를 약간 기울여 잡고 시계방향으로 움직이면서 거품을 내어 주십시오.
- 재료의 톱 방지를 위해서 속도를 «» 부터 시작 하시고 될 수 있는한 깊이가 깊은 용기를 사용하여 주십시오.
- 항상 용기에 제품을 위치한 후 작동시켜 주십시오. 휘스크(거품기)에서 내용물이 될 수 있습니다.
- 항상 사용할 용기(믹싱 보울)와 휘스크가 청결한 상태인지 확인하십시오.

## 레시피 예시: 휘핑크림

400 ml의 차갑게 보관된 크림 (최소, 30% 지방이 포함된, 4 - 8 °C)

- 속도를 «1» 로 고정하여 휘스크를 사용하여 주십시오
- 항상 차갑게 보관된 크림만 사용해 주시고 휘스크(거품기)를 사용하기 적당한 양을 사용해 주십시오.

## 퓨레 액세서리 (C)

퓨레 액세서리는 감자, 고구마, 토마토, 자두 및 사과와 같은 조리 된 야채 및 과일을 으개 조리 하는데 사용할 수 있습니다.

### 사용하기 전에

- 단단하거나 조리되지 않은 음식에 사용하지 마십시오. 기기가 손상될 수 있습니다.
- 돌과 같이 딱딱한 부분을 떼어 내고 껍질을 제거하십시오. 깨끗이 씻은 재료를 으깬 수 있도록 조리 후 사용하십시오.

### 조립 및 작동방법

- 기어박스 (9a)를 시계 방향으로 돌려서 제자리에 고정 될 때까지 샤프트 (9b)에 끼웁니다.
- 퓨레 액세서리를 거꾸로 뒤집고 패들 (9c)을 중앙부분 핀 위에 끼우고 시계 반대 방향으로 돌려 장착 합니다. (기어박스가 제대로 장착되지 않은 경우 패들이 제자리에 고정되지 않습니다).
- 조립 된 퓨레 액세서리를 모터 부분에 맞추고 두 부분을 함께 클릭하십시오. 플러그인.
- 퓨레 액세서리를 재료에 담근 후 제품을 켜 주십시오 (속도 11).
- 부드러운 위아래 동작을 사용하여 재료가 원하는 질감이 될 때까지 퓨레 액세서리를 움직여 주십시오.
- 변속 버튼을 놓고 퓨레 액세서리가 음식에서 꺼내기 전에 완전히 돌아 가지 않도록하십시오.
- 사용 후에는 기기의 플러그를 뽑으십시오. 패들 (9c)을 시계 방향으로 돌려 분리하여 주십시오.
- 분리 버튼을 눌러 모터 부품에서 퓨레 액세서리를 분리 합니다. 시계 반대 방향으로 돌려 샤프트에서 기어 박스를 분리 합니다.

### 주의

- 가열 중인 냄비에 퓨레 액세서리를 사용하지 마십시오.
- 소스 팬의 불을 끄고 약간 식힌 후 사용하십시오.
- 냄비 또는 그릇을 안정되고 평평한 표면에 놓고 자유로운 손으로 잡아 주십시오.
- 사용 중 또는 사용 후에 조리 용기의 측면에 퓨레 액세서리를 두드리지 마십시오. 액세서리에 묻은 음식을 긁어 내려면 주걱을 사용하십시오.
- 으깬 때 최상의 결과를 얻으려면 소스 팬이나 보울을 음식으로 반 이상 채우지 마십시오.
- 한번에 그릇 하나 정도의 양 이상을 조리하지 마십시오.
- 다음 조리 하기 전에 제품을 약 4 분간 식하십시오

## 레시피 예시: 메쉬 포테이토

1 kg의 조리된 감자

200ml 따뜻한 우유

- 용기에 조리된 감자를 넣고 속도 11로 설정 후 30초간 작동시켜 주십시오.
- 용기에 우유를 추가로 넣고 약 30초간 더 으개어 주십시오.

## 초퍼 액세서리 (D)

초퍼(10/11/12)는 단단한 치즈, 양파 , 허브, 마늘, 당근이나 호두, 아몬드 등을 잘게 썰는데 아주 좋습니다.

«hc» 초퍼(10)를 사용하면 고운 결과를 얻을 수 있습니다.

«ca» 초퍼 (11) 와 «bc» 초퍼(12)는 보다 많은 양의 단단한 음식재료를 가공하는데 좋습니다.

«bc» 초퍼(12)는 보다 다양한 활용방법을 제공합니다. 셰이크, 음료, 퓨레, 바터 또는 얼음조각 분쇄를 할 수 있습니다.

사용 가이드 D를 참고 하셔서 최대 사용량과 사용시간 그리고 적정속도를 참고하여 사용해 주십시오.

«hc» 초퍼의 최대 사용시간:

수분이 있는 많은양의 재료는 최대 2 분간 작동 가능 <100g 미만의 딱딱하거나 마른 재료는 약 30초간 작동 가능 작동 중 속도가 줄어들거나 또는 강한 진동이 발생되면 멈추어 주십시오.

### 사용 전

- 초퍼를 사용하기 쉽도록 재료를 작은 크기로 잘라 주십시오.
- 칼날의 손상을 방지하기 위해서 뼈 또는 힘줄 연결 등을 고기에서 제거해 주십시오.
- 초퍼 액세서리 바닥의 미끄럼 방지 링(10d/11d/12e)이 초퍼 액세서리 바닥에 장착되어 있는지 확인해 주십시오.

### 조립 및 작동 방법

- 주의하여 플라스틱 칼날 보호재를 분리하여 주십시오.
- 칼날 (10b/11b/12b/12c)은 매우 날카롭습니다! 항상 칼날을 다룰때에는 상단의 플라스틱 부분을 잡아 주십시오.
- 칼날을 용기의 중앙부분의 핀부분 위에 놓고 (10c/11c/12d) 아래로 돌리면서 눌러주시면 칼날은 정확히 위치 합니다.
- 초퍼에 재료를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오. (10a/11a/12a).
- 얼음 분쇄를 위해서는 최대 얼음조각 7개 까지 용기 (12c)에 넣을 수 있습니다. 그리고 칼날은 얼음전용 칼날(12d)을 사용해 주십시오.
- 용기와 모터 본체(4)를 잠ack 시켜 끼워 주시면 됩니다.
- 초퍼를 작동시키기 위해서 제품의 스위치를 눌러주십시오. 가동중에 모터 부분을 한손으로 잡고 다른 한손으로 초퍼용기를 고정시켜 주십시오.
- 항상 단단한 재료를 가공할때에는 (예, 파마산 치즈) 최고속도로 가공해 주십시오.
- 다지기가 완료되면 전원 코드를 뽑고 분리 버튼(5)를 눌러 초퍼용기 뚜껑을 분리하여 주십시오.
- 뚜껑을 열고 주의해서 칼날을 먼저 분리하여 주십시오. 그 뒤에 내용물을 비워 주십시오. 칼날을 분리할때 칼날을 돌리면서 분리하면 보다 쉽게 분리 가능합니다.

### 주의

- 초퍼 액세서리(10/11/12)은 매우 단단한 음식은 가공할 수 없습니다. (예, 껍질을 벗기지 않은 견과류, 커피콩, 곡물류) 특히 육두구 등과 같은 매우 단단한 재료의 가공은 칼날의 파손을 유발시킬 수 있습니다.
- 얼음 분쇄는 «bc» 초퍼용기(12)와 얼음 분쇄 전용 칼날만 사용할 수 있습니다.
- 초퍼용기는 전자레인지용으로 사용할 수 없습니다.

### «bc» 레시피 예시: 팬 케이크 반죽

375 ml 우유  
250 g 밀가루  
달걀 2개

- 우유를 «bc» 용기에 넣어 준 다음 밀가루를 추가로 넣고 마지막으로 달걀을 넣어 줍니다.
- 속도를 «e» 단계로 반죽이 부드럽게 섞일때까지 섞어 주십시오.

### «hc» 레시피 예시: 허니 자두 시럽 (팬 케익에 바르거나 채우는 용도의 소스)

50 g 자두  
70 g 크림 꿀  
10 ml 물(바닐라 향 추가)

- «hc» 초퍼 용기에 자두와 크림 꿀을 넣어 주십시오.
- 4초 정도 최대 속도로 다져 주십시오.
- 10 ml의 물을 추가해 주십시오. (바닐라 향)
- 추가로 1.5 초 정도 더 다져 주십시오.

## 청소와 관리 방법 (E)

- 항상 핸드블렌더 사용 후에는 청소 해 주십시오.
- 청소전에는 반드시 플러그를 뽑아 주십시오.
- 모터 부분(4)그리고 (8a, 9a)는 절대로 물 또는 세척제에 담그지 마십시오. 오로지 젖은 수건으로 닦아 주십시오.
- 뚜껑(11a/12a)은 흐르는 물에 세척할 수 있습니다. 그러나 물에 담그거나 식기세척기는 사용할 수 없습니다.
- 이를 제외한 모든 부속물은 식기세척기를 사용할 수 있습니다. 강한 세척제를 사용하지 마십시오. 표면에 손상이 발생할 수 있습니다.
- 칼날등은 사용 후 즉시 세척해 주시고 세척 후에는 반드시 건조시켜 주십시오.
- 추가적인 세척을 위해서 용기에서 미끄럼 방지링을 분리 세척할 수 있습니다.
- 변색이 되는 재료 (예, 당근)를 가공하고 난 후 용기에 변색은 즉시 식물성 기름을 천에 묻혀 닦아내면 깨끗하게 지워 낼 수 있습니다.

본 사용설명서는 디자인 변경 또는 성능 변경등의 이유로 사전 예고없이 변경될 수 있습니다.

제품의 수명이 다한 후에도 일반 쓰레기와 함께 버리지 마십시오. 브라운 서비스 센터 또는 거주지 환경 규정에 따라 적절한 장소에 폐기해 주십시오.



본 제품의 약세서리 그리고 재질은 유럽의 식품 접촉재질 규정 EEC 1935/2004 를 따르고 있습니다.



## 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 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
  - 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. 고 밖의 경우
  - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등에 의한 고장 발생시
  - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

A/S 문의: 1588-1588

가까운 **통부대우전자서비스센터**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	구매일로부터 1년
고 객	관	
	매 점	

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





