

BRAUN

MultiQuick 7



Type HB701A1
型号 HB701A1

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender
手持式搅拌机

MQ7030x
MQ7035x
MQ7046x
MQ7087x

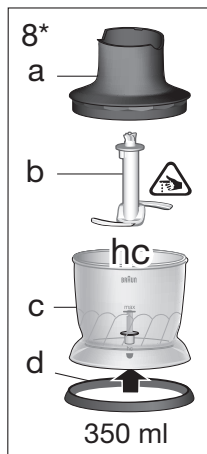
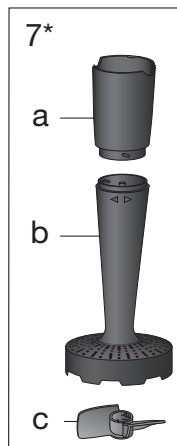
English 11

中文 14

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

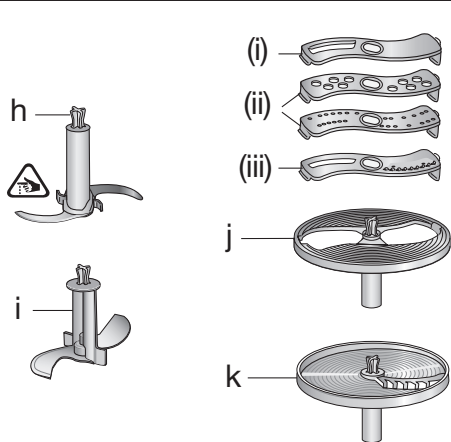
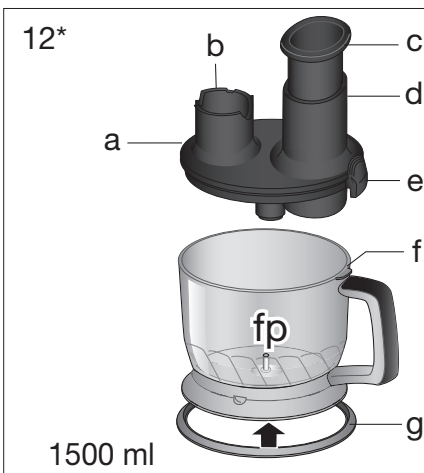
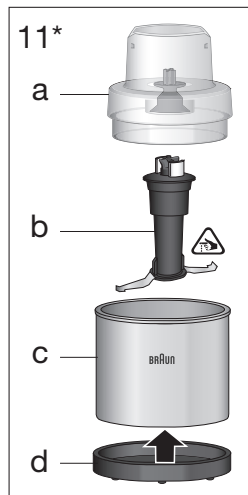
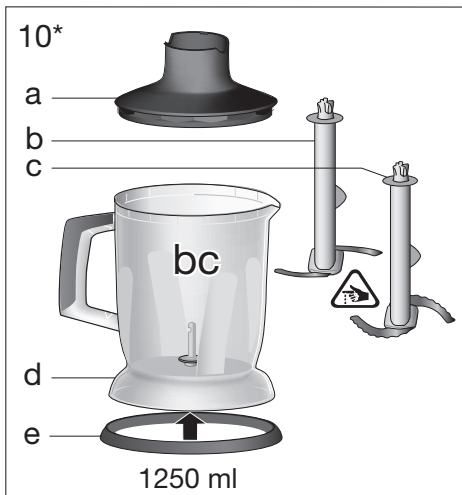
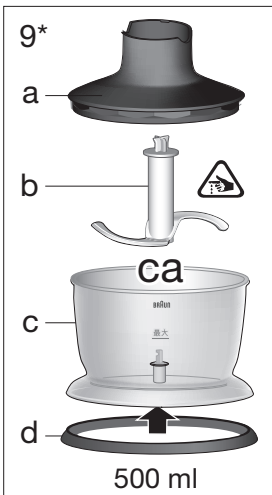
5722170070/11.22 MQ7030x-MQ7035x-7046x-7087x
UK/CN





220-240V~ 50-60 Hz 850-1000W

* 仅限部分型号 * certain models only



A

最长操作 1分钟

最长操作 3分钟

max 1 min

max 3 min

click! 咔嗒

max. 100°C

max. 70°C

B

最长操作 1分钟

休息 4分钟

max 1 min

4 min

click! 咔嗒

70°C

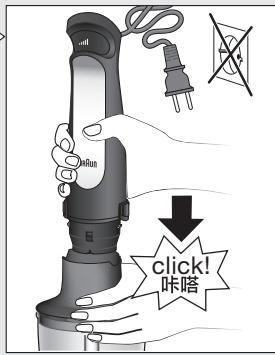
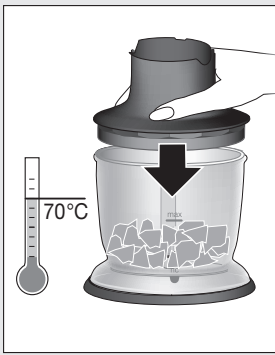
C

hc 350 ml

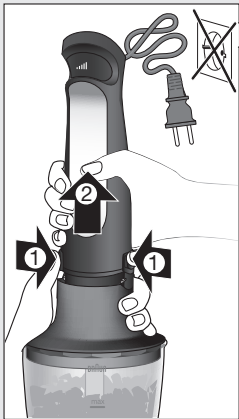
ca 500 ml

bc 1250 ml

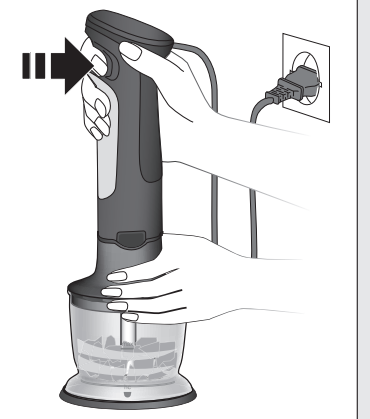
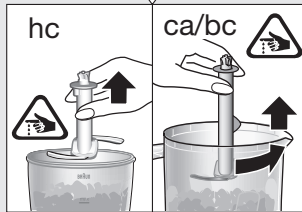
最大



hc		最长操作 30秒		休息 3分钟
ca		最长操作 1分钟		休息 3分钟
bc		最长操作 1分钟		休息 3分钟
bc		最长操作 75秒		休息 3分钟



hc		max 30 sec		3 min
ca		max 1 min		3 min
bc		max 1 min		3 min
bc		max 75 sec		3 min

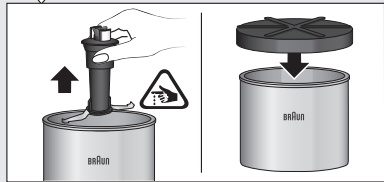
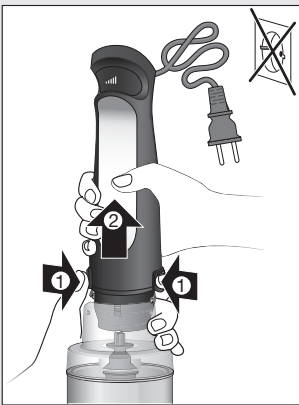
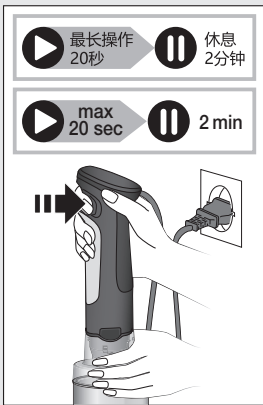


 350 ml	 2 cm	 帕尔马干酪 Parmesan								
	 2 cm	 2 cm	 2 cm				 2 cm			
	最大食物料理量 max.	X	100 g	10 g	90 g+ 	50 g	7	80 g	80 g	100 g
	速度档位 speed									
处理时间/秒 ⌚ sec.	20		5	45	5	5	10	5	10	

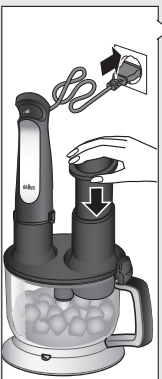
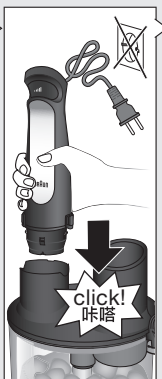
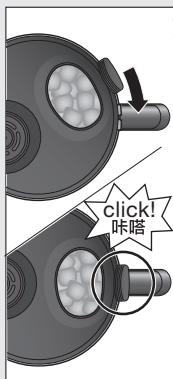
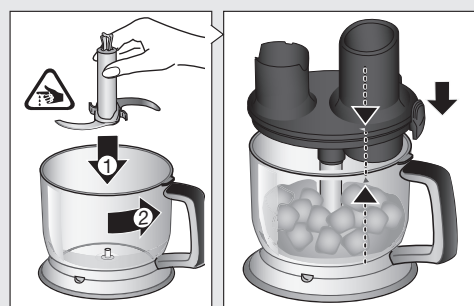
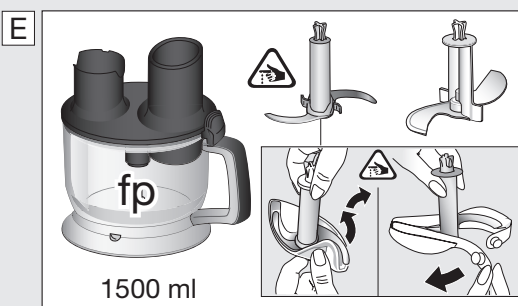
 ca 500 ml		 帕尔马干酪 Parmesan							
		 2 cm	 2 cm				 2 cm		
	最大食物 料理量 max.	300g	200g	20g	200g	20g	200g	300g	350g
	速度档位 speed								
	处理时间/秒 ⌚ sec.	20-30	20-30	20	8	20	15	25	30

 bc 1250 ml											
		 帕尔马干酪 Parmesan									
		 2 cm	 2 cm	 牛奶			 2 cm				
	最大食物 料理量 max.	400g	200g	30g	150g + 700 ml	250g	30g	250g	350g	400g	7
	速度档位 speed										
处理时间/秒 ⌚ sec.	30	20-30	15	60 + 15	15	15	15	15	20	10-15	

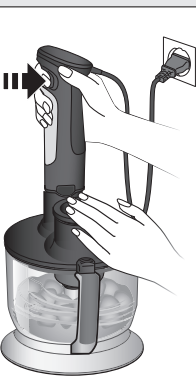


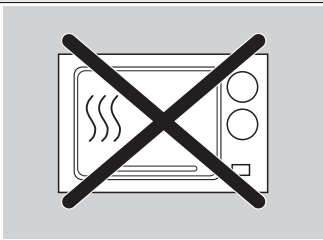
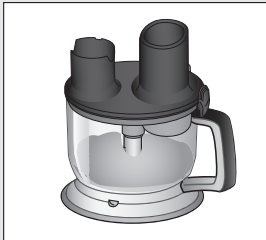
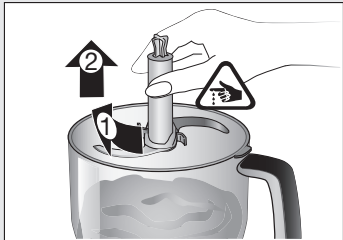
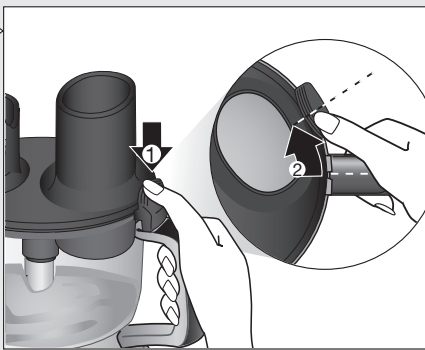
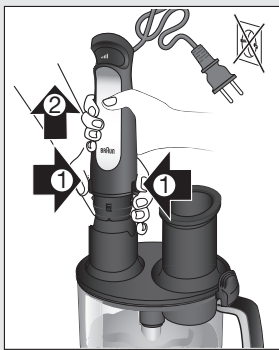


	胡椒 	八角 	桂皮 	丁香 	辣椒 	孜然 	大米 	咖啡豆 	沙丁鱼干 	虾干 	方糖
最大食物料理量 max.	70 g	30 g	20g/5	60 g	40 g	90 g	130 g	60 g	30g	20 g	150 g
速度档位 speed											



	最长操作 1分钟	休息 3分钟
	最长操作 1分钟	休息 10分钟
	max 1 min	3 min
	max 1 min	10 min



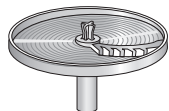
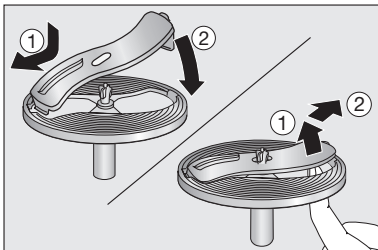
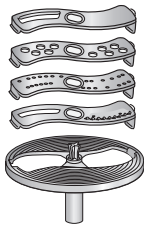


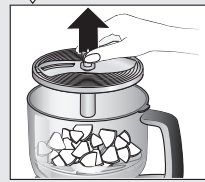
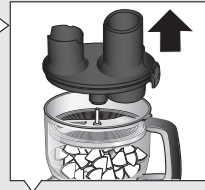
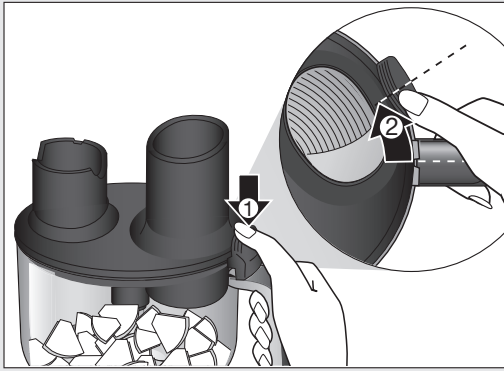
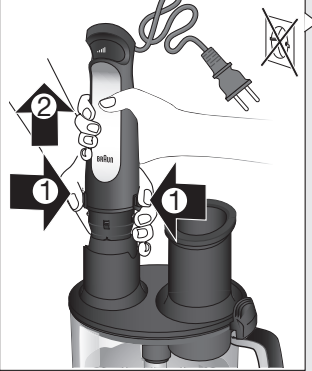
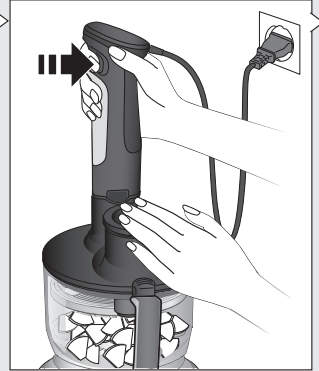
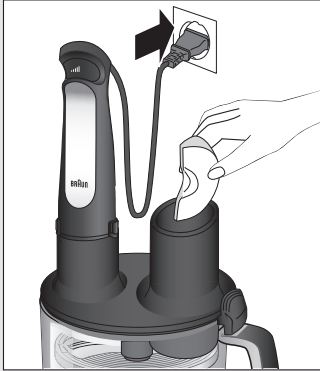
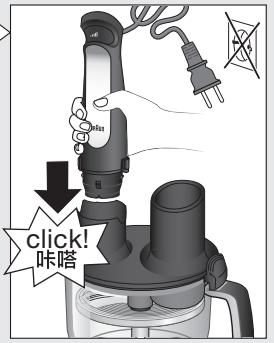
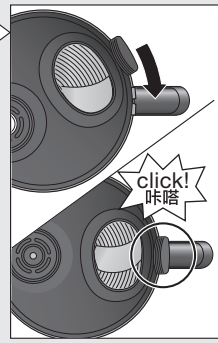
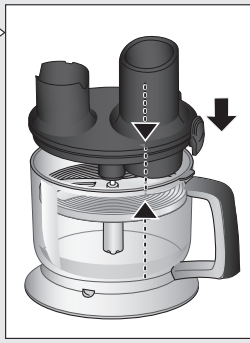
		帕尔马干酪 Parmesan								
	2 cm	2 cm			2 cm					
最大食物料理量 max.	700g	500g	30g	30g	500g	500g	500g	400g	500g	500g
速度档位 speed										
处理时间/秒 ⌚ sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

F

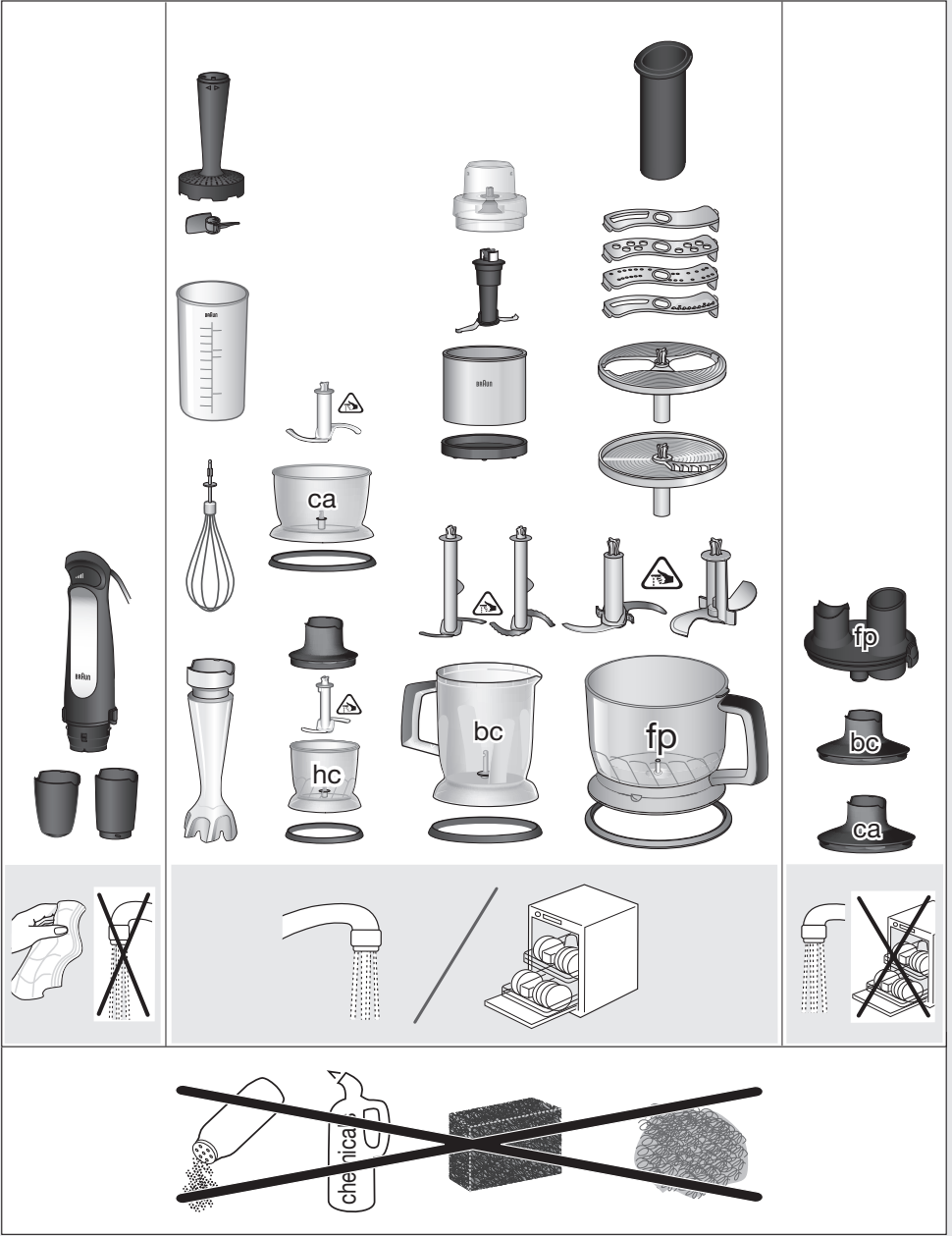


1500 ml





		帕尔马干酪 Parmesan 							
速度档位 speed									



English


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.
- The chopper accessories and beakers are not suitable for storage.

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 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 8 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 9 500 ml chopper accessory «ca»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 10 1250 ml chopper accessory «bc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Ice blade
 - d Chopper bowl
 - e Anti-slip rubber ring
- 11 Coffee and Spice Grinder Accessory
 - a Lid with coupling
 - b Grinder knife
 - c Bowl
 - d Anti-slip-base / lid
- 12 1500 ml food processor accessory «fp»
 - a Lid (with gear)
 - b Coupling for motor part
 - c Pusher
 - d Feed tube
 - e Lid latch
 - f Food processor bowl
 - g Anti-slip rubber ring
 - h Chopping blade

- i Kneading hook
- j Insert holder
 - (i) Slicing insert (coarse)
 - (ii) Shredding inserts (fine, coarse)
 - (iii) Julienne insert
- k French fry disc

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.

For detailed processing instructions refer to section A.

Whisk Accessory (A)

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

For detailed processing instructions refer to section A.

Puree Accessory (B)

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

For detailed processing instructions refer to section B.

Chopper Accessory (C)

The choppers (8/9/10) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

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.

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

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.

For detailed processing instructions refer to section C.

«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.
- 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).

Coffee and Spice Grinder Accessory (D)

The grinder is perfectly suited for grinding any kind of dry spices or other ingredients, such as pepper, cloves, chili, coffee or soya beans, rice, ,sugar, dried sardines and shrimps.

Always just fill until max. line within the grinder. It is not recommended to grind corn, walnuts, baking chocolate, rock candy and hard cheese.

For detailed processing instructions refer to section D.

Food Processor Accessory

The food processor accessory (12) can be used for:

- Chopping, blending and mixing light batter;
- kneading dough (based on max. 250 g flour);
- slicing, shredding, julienning, and making french fries.

Chopping (E)

Using the blade (12h) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

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

Remove any bones, cartilage, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.

Do not use the food processor accessory to chop 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.

Remove stems from herbs, shell nuts.

Using the blade (12h), you may also mix light batter like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g of flour.

Kneading Dough (E)

Figure E also applies for the use of the kneading hook (12i). The kneading hook is ideal for kneading different dough types such as yeast or pastry.

Slicing / Shredding / Julienne / French Fry (F)

Use the fine and coarse slicing inserts (i) to slice raw fruit and vegetables into fine, thin slices; e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, potatoes, zucchini and cabbage.
Use the fine and coarse shredding inserts (ii) to

shred foods such as apples, carrots, potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).
Use the julienne insert (iii) to cut fruit and vegetable into julienne.

Use the French fry disc (12k) to prepare french fries.

For detailed processing instructions refer to section F.

Care and Cleaning (G)

To reuse the grinder knife make sure that it is absolutely dry after cleaning.

For detailed information refer to section G.

Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.

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 appropriate collection points provided in your country.



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



Troubleshooting

Problem	Potential causes	Soution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse / circuit breaker in your home. If none of the contact Braun Service.

中文

我们的产品符合高水平的质量、功能和设计标准。希望您能充分享受新购买的博朗家电。

使用前

使用本产品前请仔细阅读使用说明书。开箱时，请将本产品从纸箱内取出并去除多余的包装材料。

注意



- 刀片非常锋利！操作时必须格外小心，避免受伤。
- 当取出切割刀片，排空混料盆和清洗期间应该小心。
- 本产品不适宜身体或精神上有缺陷或缺乏相关使用经验和知识的人群，除非有专人负责照看或指导以保证他们的安全。
- 请勿让儿童把玩本产品。
- 本产品不适宜儿童使用。
- 请勿让儿童接触本产品及其电源线。
- 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。
- 无人使用时和拆装、清洗前要断开本产品的电源连接。
- 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。
- 请勿将本产品用于说明书描述以外的其他用途。任何错误使用均可能造成潜在危害。
- 本产品及其配件不可用微波炉加热。
- 首次使用前，请清洗所有部件，之后按需要清洗。具体清洗方法请参照《维护和清洗》部分。
- 请勿将电机部件浸入水中。

配件和附件

- 智能调速按钮/可调节速度
- 电机部件
- EasyClick释放按钮
- 搅拌轴ActiveBlade（金属轴和搅拌刀头可上下移动）
- 搅拌杯
- 打蛋器配件
 - 齿轮箱
 - 打蛋器
- 蔬菜泥配件（MQ7035X和MQ7046X不适用）
 - 齿轮箱
 - 蔬菜泥搅拌轴
 - 搅拌桨
- 350毫升切碎器附件《hc》（MQ7035X和MQ7046X不适用）
 - 盖罩
 - 切碎刀
 - 切碎碗
 - 防滑垫
- 500毫升切碎器附件《ca》（MQ7046X和MQ7087X不适用）
 - 盖罩（带齿轮）
 - 切碎刀
 - 切碎碗
 - 防滑垫
- 1250毫升切碎器附件《bc》（MQ7035X和MQ7087X不适用）
 - 盖罩（带齿轮）
 - 切碎刀
 - 碎冰刀
 - 切碎碗
 - 防滑垫
- 研磨杯（MQ7035X和MQ7087X不适用）
 - 盖罩
 - 研磨刀刃
 - 研磨碗
 - 防滑底座/盖子（两用）

12.1500毫升多功能食物料理碗《fp》

(MQ7035X和MQ7046X不适用)

- a 盖罩 (带齿轮)
- b 电机部件接口
- c 推杆
- d 进料管
- e 盖罩锁扣
- f 料理碗
- g 防滑垫
- h 切碎刀
- i 和面器
- j 工具架
 - (i) 切片工具 (厚片)
 - (ii) 切丝工具 (粗丝, 细丝)
 - (iii) 切丝工具 (超细丝)
- k 切条工具

*具体所含配件请以包装内实物为准。

如何使用手持式搅拌机

智能调速按钮, 自由调节速度

一键按压, 可自由调节不同速度。按下的力度越大, 速度越快, 制作时间更短, 从而实现更好的搅拌和切碎效果。

单手操作: 通过智能调速按钮 (1) 助您轻松实现单手启动机器并调速。

搅拌轴ActiveBlade (参照图示A)

本款手持式搅拌机带有ActiveBlade搅拌轴, 使刀头能够直达容器底部。

刀头的延伸长度根据搅拌所需的压力调整, 特别是在搅拌生水果和蔬菜等坚硬食材的情况下。

搅拌机也十分适合用于制备蘸酱、调味汁、沙拉酱、汤、婴儿食物、饮料、冰沙和奶昔。

使用最高速可获得更好的处理效果。

组装和操作

- 将ActiveBlade搅拌轴 (4) 和电机部件连接直至锁紧。
- 将ActiveBlade搅拌轴放入待搅拌食物中。按照上文说明启动搅拌机。
- 搅拌过程中轻轻地上下移动直至食物达到理想地均匀度。ActiveBlade搅拌轴会根据使用的压力下降, 使刀片向下延伸。
- 使用完毕后, 拔掉电源插头, 按下EasyClick释放按钮 (3), 卸下搅拌轴。

注意

- 液体或食材不要超过ActiveBlade搅拌轴的绿线。
- 如用手持式搅拌机在平底锅或其他锅中将高温食物捣成泥, 请先将锅从热源处移开。请勿处理沸腾的液体, 等高温食物适当冷却后再处理, 谨防烫伤。
- 不用搅拌机时, 请勿将其放在炉灶台上的热锅内。
- 请勿让ActiveBlade搅拌轴刮到锅的底部。
- 请勿持续操作超过2分钟。
- 请休息5分钟让马达冷却后再继续操作。

食谱实例: 蛋黄酱

250克食用油 (例如: 葵花油)

1个鸡蛋和1颗蛋黄

1-2汤匙醋

盐和胡椒粉调味

- 将所有食材 (常温) 按照上述顺序放入搅拌杯 (5)。
- 将手持式搅拌机置于搅拌杯 (5) 底部。以最高速度进行搅拌, 直至食用油开始乳化。
- 搅拌机保持运转状态, 慢慢上下移动搅拌混合物, 直至剩下的食用油开始乳化。

注意：色拉的处理时间为大约1分钟，而较浓的蛋黄酱（例如，用作蘸酱）则至多需要2分钟的处理时间。

打蛋器配件（参照图示A）

打蛋器仅适用于打发奶油、打散蛋白以及搅拌海绵蛋糕面糊与预拌好的甜点。

组装和操作

- 把打蛋器（6b）装至齿轮箱（6a）上。
- 连接电机部件与组装好的打蛋器配件直至锁紧并接通电源。
- 使用完毕后，拔掉电源插头，按下EasyClick释放按钮（3）以卸下电机部件。然后将打蛋器从齿轮箱中拔出。
- 请勿持续操作超过3分钟。
- 请休息3分钟让马达冷却后再继续操作。

为实现最佳处理效果

- 略微倾斜打蛋器，以顺时针方向搅动。
- 为了避免液体溅出，开始时请使用慢速，并在较深的容器或平底锅中使用打蛋器配件。
- 将打蛋器放入搅拌杯后再开启设备。
- 打散蛋白前，请确保打蛋器和搅拌杯完全洁净且不带脂肪。每次最多打散4个蛋白。

食谱实例：打发奶油

400毫升冷冻奶油（脂肪含量最低为30%，4–8°C）

- 开始时请用低速（轻轻按住调速按钮），边打边增速（更用力地按压调速按钮）。
- 请使用新鲜的冷冻奶油，才能使打发出来的量更多更均匀。

蔬菜泥配件（参照图示B）

蔬菜泥配件可用于捣烂土豆、马铃薯、番茄、

西梅、苹果等煮熟的蔬果。

使用前

- 请勿用于捣打坚硬或未煮熟的食物，否则会损坏器具。
- 将核或坚硬部分剥掉去除。将蔬果煮熟滤干后再开始捣打。

组装和操作

- 将齿轮箱（7a）装到搅拌轴（7b）上并顺时针旋转直至锁紧。
- 将蔬菜泥配件倒立过来，把搅拌桨（7c）装到中心位置上，逆时针旋转以锁紧（如果齿轮箱没有安装到位，搅拌桨就无法固定）。
- 将组装好的蔬菜泥配件和电机部分连接在一起并锁紧。接通电源。
- 将蔬菜泥配件放到食材中，启动设备。
- 搅拌过程中轻轻地上下移动直至食物达到理想的均匀度。
- 释放智能调速按钮（1），请确保蔬菜泥配件已完全停止运作后再将其取出。
- 使用完毕后，请将电源线拔掉。将搅拌轴（7c）顺时针旋转取出。
- 按下EasyClick释放按钮（3），将蔬菜泥配件从电机部件取下。逆时针旋转齿轮箱，将其从搅拌轴上取下。

注意

- 请勿在正在加热的锅中使用蔬菜泥配件。
- 务必先将锅从热源处移开，稍微冷却后再处理。
- 将锅或碗放在平稳、光滑的平面上，并用一只手扶稳。
- 使用过程中或使用结束后，请勿用蔬菜泥配件敲打容器壁。可以用塑料刮铲将残留的食物刮掉。
- 为实现最佳的打泥效果，捣打的食物不能超过锅或碗容量的一半。

- 请勿无间歇地捣打多批食物。
- 请休息4分钟让马达冷却后再继续操作。

食谱实例：土豆泥

1千克煮熟的土豆

200毫升温牛奶

- 将土豆放入碗中，捣打30秒（按下四分之三的智能调速按钮）。
- 加入牛奶。继续捣打30秒。

切碎器配件（参照图示C）

切碎器（8/9/10）十分适用于切碎硬奶酪、洋葱、草药、蒜、蔬菜、面包、饼干、坚果等食物。

使用《hc》切碎器（8）可获得较好的切碎效果，但不适用于切碎肉类。

使用《hc》和《ca》切碎器时，处理食材的量请勿超过最大刻度线。《hc》切碎器最长操作时间：大量的湿食材为1分钟，干食材及硬质食材为30秒。

注意：请至少间隔3分钟让马达冷却后再继续操作（避免故障）。电机速度降低和/或出现强烈震动时请立即停止使用。

使用《ca》和《bc》切碎器（9/10）可处理较大块、较坚硬的食材。

此外，《bc》切碎器可用于处理多种食材，如奶昔、饮料、紫菜、面糊、肉类或碎冰等。如欲了解最大处理量以及处理时间和速度建议，请参阅第四和第五页《料理指南C》。

使用切碎器前

- 为了方便切碎，请提前将食材切成小块。
- 请预先将肉类中的骨头、肌腱和软骨去掉，以免损坏刀片。

- 确保防滑垫（8d/9d/10e）始终置于切碎器底部。

组装和操作

- 请小心取下刀片上的塑料套。
- 刀片（8b/9b/10b）非常锋利！取用时请始终握住刀片上部的塑料部分。
- 将刀片放置在切碎碗（8c/9c/10d）的中心轴上。按下并轻轻旋转，将其锁紧。
- 将食材放入切碎碗中，盖上盖罩（8a/9a/10a）。
- 碎冰时，最多将7块冰块放入切碎碗（10d）中，并使用特定的切碎刀（10c）。
- 连接切碎器和电机部件（2）直至锁紧。
- 使用时，启动搅拌机。处理过程中，一只手握紧电机部件，另一只手固定切碎碗。
- 请使用全速处理比较坚硬的食物（例如，帕尔马干酪）。
- 使用完毕后，拔下电源插头，按下EasyClick释放按钮（3），卸下电机部件。
- 打开盖罩，小心地旋松刀片将其取出，然后将碗中的食物倒出来。

注意

- 请勿使用切碎器配件（8/9/10）处理未去壳的坚果、冰块，咖啡豆、谷粒或坚硬的香料（如肉豆蔻）等十分坚硬的食材，否则可能会损坏刀片。
- 只能用带有特定碎冰刀的《bc》切碎器（10）进行碎冰。
- 使用本产品处理温度较高的食材时，请稍作冷却后再进行搅拌，谨防烫伤。等高温食物适当冷却后再处理，以免烫伤。
- 切勿将切碎碗放入微波炉中加热。

《bc》食谱实例：面糊饼

375毫升牛奶

250克面粉

2个鸡蛋

- 将牛奶倒入《bc》切碎碗中，然后加入面粉，最后加入鸡蛋。
- 使用最高速度，搅拌面糊直至光滑状。

《hc》食谱实例：香草蜂蜜西梅酱（用作煎饼馅或外层装饰物）：

50克西梅

75克乳脂状蜂蜜

70毫升水（香草味）

- 把西梅放入《hc》切碎碗中，浇上乳脂状蜂蜜。
- 放入冰箱，在3°C下放置24小时。
- 接着加入70毫升水（香草味）；
- 用最高速搅拌1.5秒（将智能调速按钮按压到底）。

研磨杯（参照图示D）

研磨杯可用于研磨各种晒干香料或其他食材，如胡椒、丁香、辣椒、咖啡豆或大豆、大米、罂粟籽、方糖、沙丁鱼干和虾干。

为了获得最佳效果，使用时请选择最高速度。

组装和操作

- 确保防滑垫（11d）始终放置在研磨碗底部。
- 取用时始终握住研磨刀刃(11b)上部的塑料部分并请小心使用。
- 将刀片放置在研磨碗（11c）的中心轴上，并向下轻轻旋转，将其锁紧。
- 将食材放入研磨碗中，盖上盖罩（11a）。
- 接通电源，使用最高速度将食材研磨至所需的颗粒大小。
- 使用完毕后，拔下电源插头，按下EasyClick释放按钮（3），卸下电机部件。
- 打开盖罩，小心地旋松研磨刀刃将其取出，然后将碗中的研磨食材倒出来。

注意

- 研磨食材请勿超过研磨碗内最高位线标记处（max）。
- 仅适用于研磨干食材。
- 研磨前，确保所有食材已冷却至室温。
- 不建议用于研磨玉米、核桃、烘焙用巧克力、冰糖和硬干酪。
- 切勿将研磨杯放入微波炉中加热。

如欲了解最大处理量和速度建议，请参阅第五页《料理指南D》。

研磨杯的最长操作时间为20秒。请至少间隔3分钟让马达冷却后再继续操作。

多功能食物料理碗（参照图示E）

多功能食物料理碗（12）适用于：

- 切碎、搅拌和混合面糊；
- 和面（基于最大食物料理量250克面粉）
- 切片、切丝、切条和制作薯条。

切碎功能（见第六页E部分）

切碎刀（12h）适用于切碎肉类、奶酪、洋葱、香草、蒜、蔬菜、面包、饼干、坚果等食材。

如欲了解最大处理量以及处理时间和速度建议，请参阅《料理指南E》（见第六页）。

使用切碎器前

- 为了方便切碎，请提前将食物切成小块。
- 请预先将肉类中的骨头、肌腱和软骨去掉，以免损害刀片。
- 香草去茎，坚果去壳。
- 确保防滑垫（12g）始终置于切碎器底部。

组装和操作

- 请小心取下刀片上的塑料套。
- 切碎刀片（12h）非常锋利！取用时请始终握住刀片上部的塑料部分。

- 将切碎刀（12h）放置在料理碗（12f）的中心轴上，转动直至锁紧。
- 在料理碗中放入需处理的食材。盖上盖罩（12a）并旋转调整，使盖罩锁扣（12e）处于料理碗手柄的右边，和标记对齐。
- 顺时针旋转盖罩，直到听见手柄上方发出“咔哒”一声，盖罩锁紧。
- 将电机部件（2）安装于对接口（12b）上锁紧。
- 连通电源，确保推杆（12c）置于进料管（12d）中。
- 按下开关，启动机器。在处理食材过程中，一只手握住电机部件，另一只手握住切碎碗手柄。
- 使用完毕后，拔掉电源，按下EasyClick释放按钮（3）以分离电机部件。
- 按压盖罩锁扣（12e）上方并保持住按压状态，逆时针方向旋转盖罩（12a）将其分离。
- 移掉盖罩。在取出处理完的食材前，小心取出切碎刀。轻轻旋转将其取下。

注意

- 请勿将多功能食物料理碗（12）用于处理未去壳的坚果、咖啡豆、谷粒或坚硬的香料（如肉豆蔻）等十分坚硬的食物，否则可能会损坏刀片。
- 切勿将食物料理碗放入微波炉中加热。

切碎刀（12h）也可用于制作面粉重量不超过250克的面糊。

食谱范例：煎饼面糊

375毫升牛奶

250克面粉

2个鸡蛋

- 将牛奶倒进料理碗（12f）中，然后加入面粉，最后加入鸡蛋。
- 使用最高速度，搅拌面糊直至光滑状。

和面（见第六页E部分）

图示E也包含了和面器（12i）的使用。和面器适用于制作不同种类的面团，比如发酵面团或油酥面团（面粉重量不超过250克）。

组装和操作

- 将和面器（12i）置于料理碗（12f）的中心轴上，转动直至锁紧。
 - 在料理碗中放入最大料理量250克面粉，然后加入除液体状以外的其他原料。
 - 按下四分之三的智能调速按钮，启动本机。
 - 在运行中，通过进料管加入液体状原料。
- 请注意：最长操作时间为1分钟（休息10分钟让马达冷却后再继续操作）。

食谱范例：披萨面团

250克面粉

半茶匙盐

半茶匙干酵母

5汤匙橄榄油

150毫升水（微温）。

- 在料理碗中放入除液体状以外其他的所有原料，然后开始和面。
- 在运行中，通过进料管加入水。

食谱范例：油酥面团

250克面粉

170克无盐黄油（冷冻/硬质，切成小块）

80克糖

1块香草糖

1颗小鸡蛋

1撮盐

- 在料理碗中放入黄油和糖，然后开始和面。为获得更好料理效果，请使用冷冻黄油。
- 在料理碗中加入面粉和其他原料。
- 在面团形成球状之后，请立即停止和面。过度搅打会使面团过软。
- 继续操作前，将面团放到冰箱中冷却半小时。

切片/切粗丝/切细丝/切条（见第七页F部分）

切片工具（i）适用于切片，可处理如黄瓜、洋葱、蘑菇、苹果、胡萝卜、水萝卜、生土豆、西葫芦等食材。

切丝工具（ii）适用于切粗丝、细丝，可处理如苹果、胡萝卜、生土豆、甜菜根、奶酪等食材（软质至中等硬度）。

切丝工具（iii）适用于切超细丝，可处理水果、蔬菜等食材。

切条工具（12k）适用于制作薯条。

请参阅《料理指南F》中的速度建议(见第七页F部分)。

组装和操作

- 进行切片/切粗丝/切细丝前，请将各类工具（i）、（ii）、（iii）放到工具架（12j）上。将工具架（12j）或切条工具（12k）放置于料理碗（12f）的中心轴上，确保其安装到位。
- 将盖罩（12a）安装在料理碗上直至料理碗手柄边的扣锁锁紧。
- 顺时针旋转盖罩，直到听见手柄上方发出“咔哒”一声，盖罩锁紧。
- 将电机部件（2）安装于对接口（12b）上锁紧。
- 连通电源，将需处理的食材放入进料管。
- 为获得更好切条效果，在本机关闭的状态下，将3-4个土豆（取决于土豆大小）放入盖罩的进料管中。
- 开启机器。本机运行时请勿将手伸入进料管，请务必使用推料棒（12c）送入食材。
- 使用完毕后，拔掉电源，按下EasyClick释放按钮（3）以分离电机部件。
- 按压盖罩锁扣（12e）上方并保持住按压状态，逆时针方向旋转盖罩（12a）将其分离。
- 移掉盖罩。在取出处理完的食材前，先移除工具架或切条工具。
- 向上推工具架底部的突起部分以将工具（i）、（ii）、（iii）移除。

维护和清洗（参照图示G）

- 初次使用及每次使用后请用水和洗涤剂彻底清洗手持式搅拌机及适合清洗的部件。
- 清洗前请拔掉手持式搅拌机的插头。
- 仅可使用湿布清洁电机部件（2）和齿轮箱（6a/7a），切勿浸于水中或任何其他液体中。
- 盖罩（9a/10a）可以在流水下冲洗，但不可浸泡在水中，也不可以用洗碗机清洗。
- 再次使用研磨刀刃（11b）时，请确保该刀刃清洗干净并擦干。
- 其他所有零件都可用洗碗机清洗。不要使用会刮花零件表面的摩擦性清洁物清洗。
- 可以将切碎碗底下的防滑垫拆下来彻底清洗。
- 处理色素含量高的食材时（比如，胡萝卜），配件可能会染色。可用植物油擦拭后再进行清洗。

设计规格和使用说明书如有修改，恕不另行通知。

在使用寿命结束之后，请勿将本产品作为生活垃圾处理。可至博朗服务中心或您所在国家相应的收集点进行处理。



故障排除指南

问题	原因	解决方法
手持式搅拌机无法运作。	没有电源	检查是否接通电源。 检查您家中的保险丝断路器。 如果以上情况均排除 请联系博朗服务中心。



名称和产品中有害物质的含量

Name and content of hazardous substances in products

组件名称 Components Name	有害物质 Hazardous substances						备注 Remark
	铅 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	镉 Cadmium (Cd)	六价铬 Hexavalent Chromium (Cr (VI))	多溴联苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)	
印刷电路板 组装 Printed Circuit Board Assembly	X	○	○	○	○	○	
电机、阀门 Motors, valves	X	○	○	○	○	○	
金属零件 Metal parts	X	○	X	○	○	○	不包括刀头、及其它与食物接触的部分 (Food-contact Parts not included)

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.

