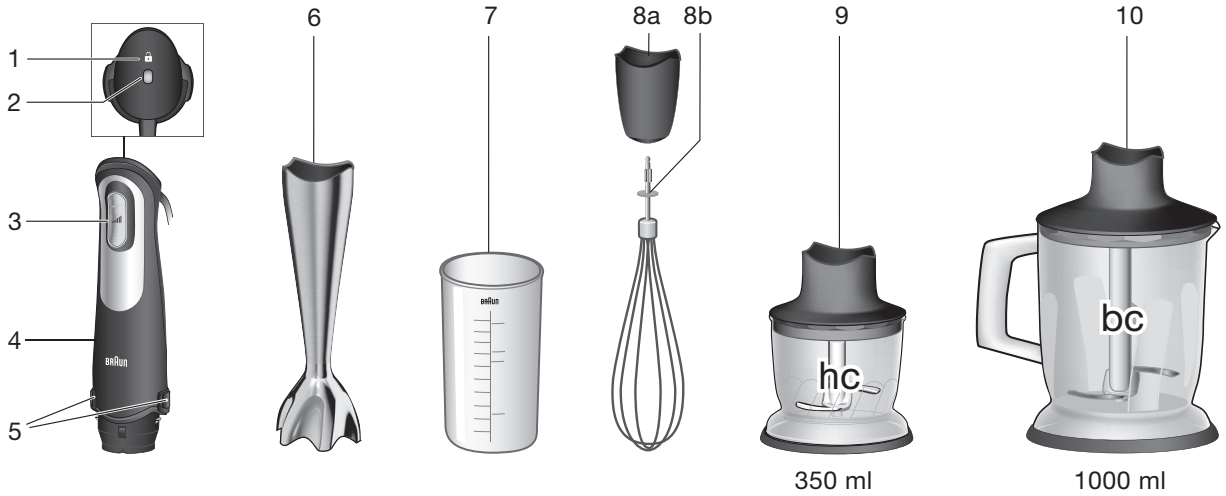
BRAUN

Multiquick 7

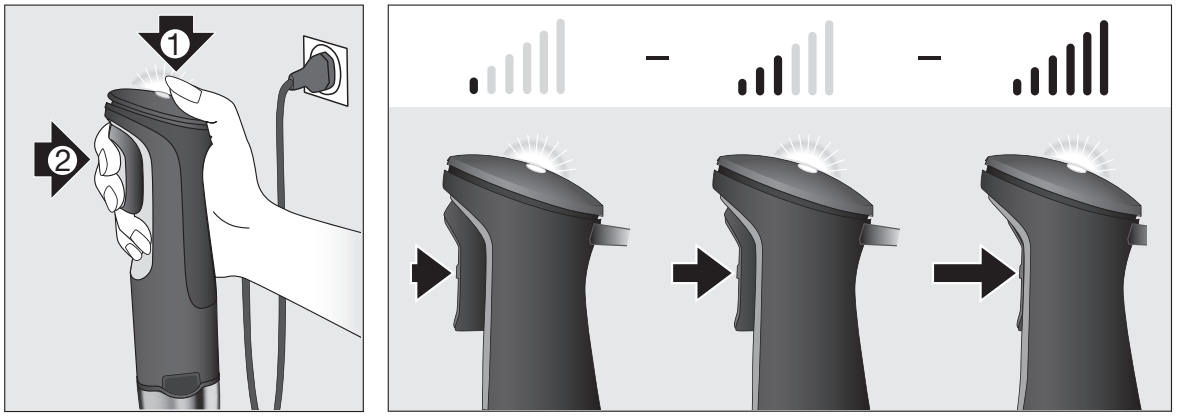
4199

www.braunhousehold.com
www.braunhousehold.co.kr

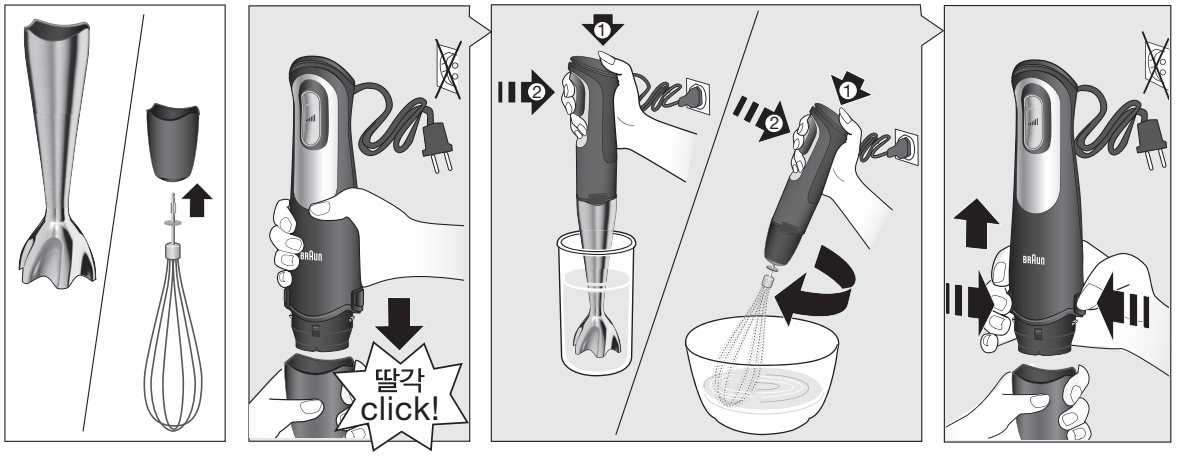
MQ 745



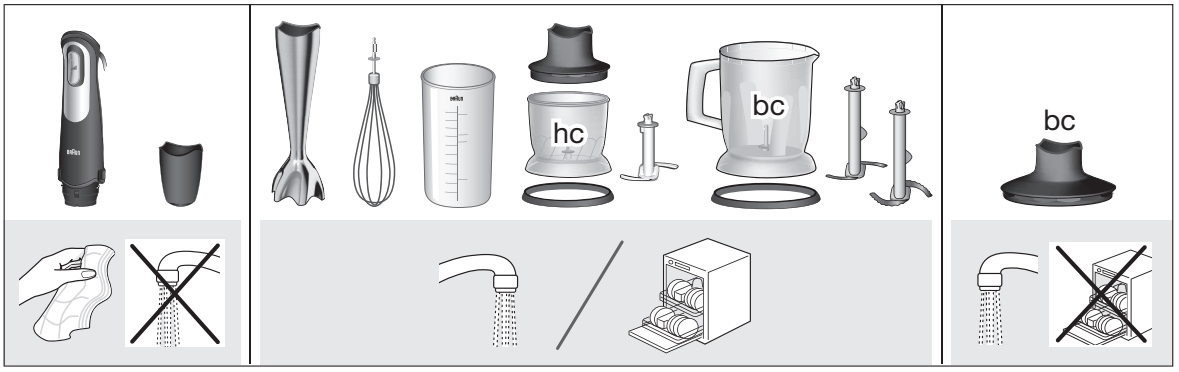
A



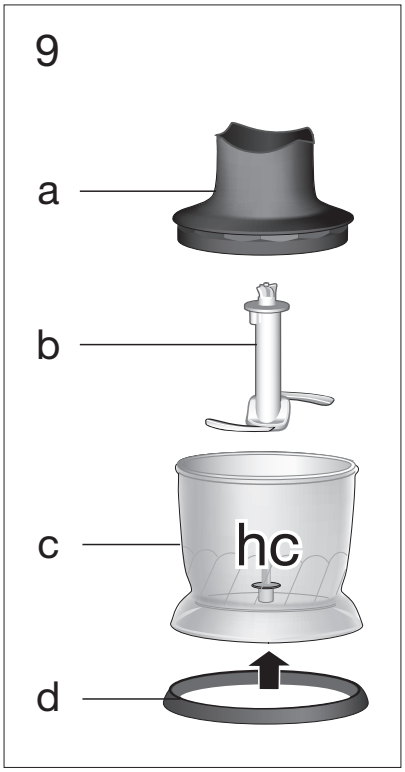
B

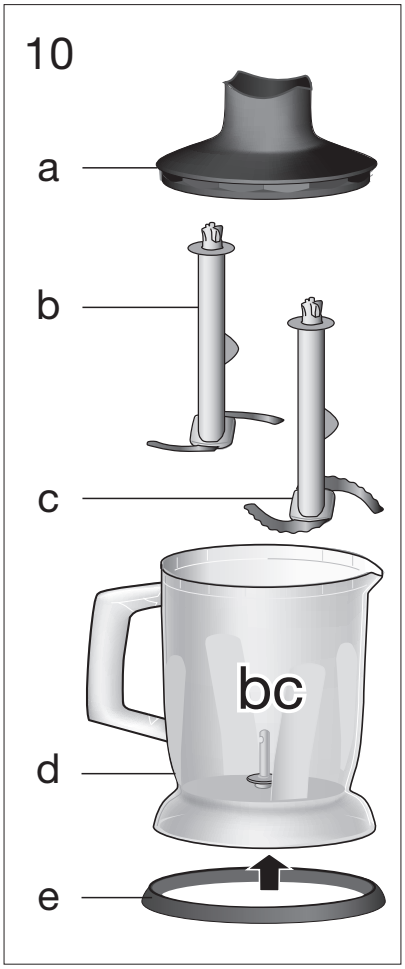


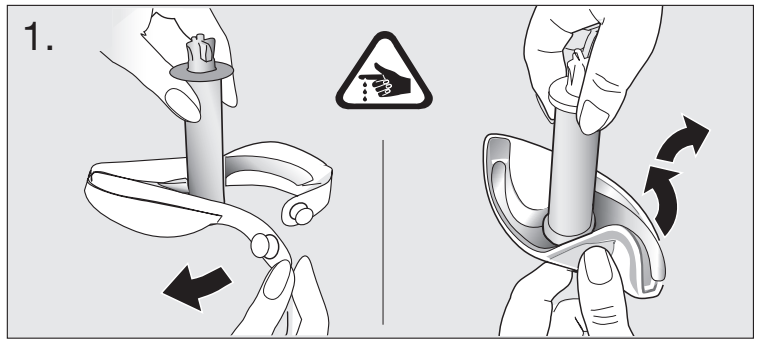
C

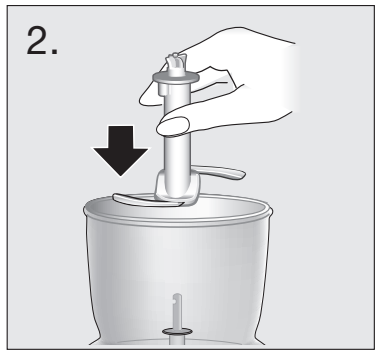


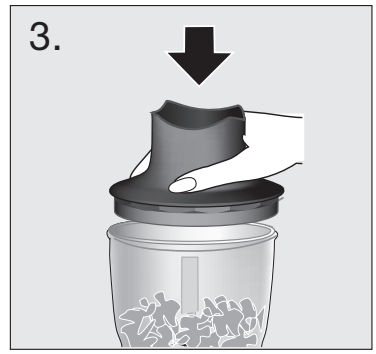
D

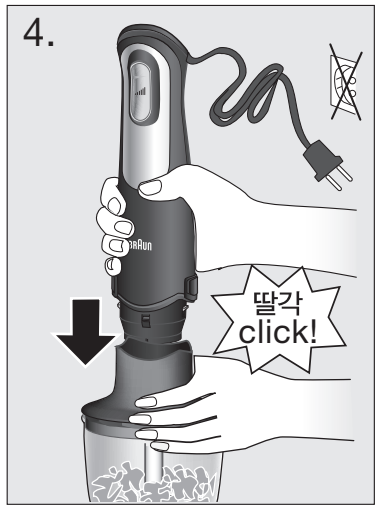


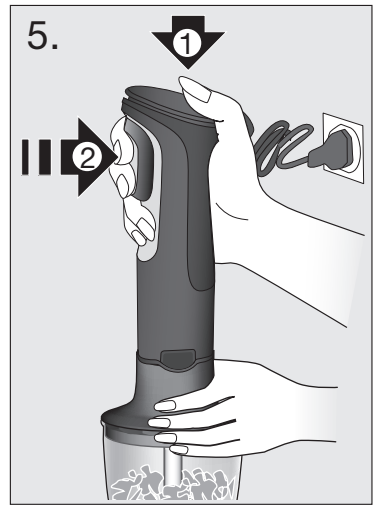


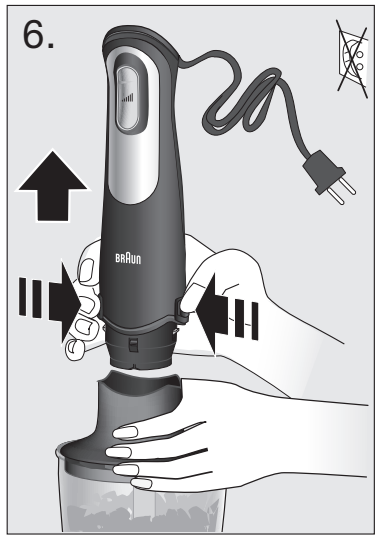


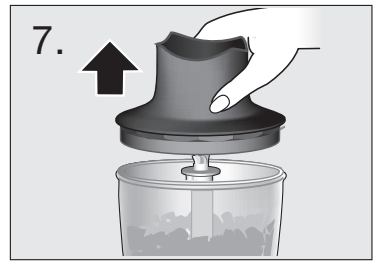












E

		speed	max.	sec.
	1cm		100 g	10
Parmesan	1cm		100 g	15
			10 g	5
			90 g + 25 ml	45
			50 g	5
			7	5
		–	80 g	10
			80 g	5
			100 g	10

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

한국어

본 제품은 당사의 엄격한 기준에 맞추어 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다. 저희는 고객님이 브라운 제품을 즐겁게 사용하시길 바랍니다.

유용한 레시피 아이디어와 비디오자료가 필요하시면 www.braunhousehold.com 을 방문해 주시길 바랍니다.

사용하기 전에

본 제품을 사용하기 전에 사용설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오.

주의사항

- 칼날이 아주 날카로우므로 핸드블렌더 사용시 상처를 입지 않도록 특별히 주의하십시오.
- 제품을 사용하지 않거나 조립하기전, 해체한 상태, 세척, 보관시에는 항상 제품의 플러그를 뽑은 상태로 놓아주십시오.
- 이 제품은 안전을 위하여 보호자의 관리감독이 없는 경우 어린아이나 심신박약자가 사용할 수 없습니다. 어린아이가 가지고 놀지 못하도록 어린아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해주십시오.
- 모터 본체(4), 거품기 기어 본체(8a)는 흐르는 물에 놓으면 안되며 물 속에도 담가 두지 마십시오.
- 뚜껑(10a)은 흐르는 물에는 세척할 수 있지만 물에 담가 놓거나 식기세척기에 세척하지 마십시오.
- 브라운 전자제품은 안전기준에 적합하도록 제조되었습니다.
  코드 교환을 포함한 제품의 수리는 반드시 지정된 서비스센터에 맡기십시오. 잘못된 수리나 무자격자에 의한 수리는 소비자에게 큰 상해를 입힐 수 있습니다.
- 플러그를 콘센트에 끼우기 전에 제품에 표시되어 있는 전압과 고객님의 사용 전압이 일치하는지 체크해 주시기 바랍니다.
- 본 제품은 일반 가정에 알맞은 용량으로 제작되었습니다.
- 비커(7)와 용기(9c, 10d)는 전자레인지에서 사용할 수 없습니다.

각부의 명칭 (2과 3 페이지 그림 참조)

1 안전 버튼
2 지시등
3 스마트 속도 스위치/다양한 속도
4 모터 본체
5 분리 버튼
6 블렌더 손잡이
7 뚜껑이 있는 비커
8 a 기어 본체
  b 거품기

9 350ml 초퍼 «hc»
  a 뚜껑
  b 칼날
  c 용기
  d 미끄럼 방지 링
10 1000ml 초퍼 «bc»
  a 밀폐 뚜껑
  b 칼날
  c 얼음 칼날
  d 용기
  e 미끄럼 방지 링

처음 사용전에 반드시 모든 부속품을 세척하시기 바랍니다
(표 C의 «청소»면을 참조하세요).

지시등

지시등(2)은 전기콘센트에 연결할 때 제품의 상태를 보여줍니다.

지시등	제품/작동 상태
적색 깜박임	제품이 사용 준비가 되어있음
녹색 깜박임	제품이 분리 되어짐(분리 버튼을 누르면), 스위치를 켤 수 있는 상태
적색	제품의 과열상태. 식혀주십시오. 지시등이 다시 빨간 깜박임으로 변하면 사용준비가 됨

스마트 속도 기술

다양한 속도조절을 위한 스마트 속도 스위치

스마트 스피드 버튼을 누르는 강도를 조절하여 작동 속도를 조절할 수 있습니다. 세게 누를수록 강하게 작동합니다(그림 A 참조).
속도가 올라갈수록 좀 더 빠르고, 미세한 혼합과 다지기가 가능합니다.

한 손으로 작동: 스마트 속도 스위치(3)는 한 손으로 모터 본체를 켜고 속도를 조절할 수 있도록 해 줍니다.

제품 사용 방법

처음 사용할 때 : 빨간줄에서 연결잠금을 당기면서 모터 본체(4)로부터 연결잠금을 제거해 주십시오.

스위치 켜기(그림 A 참조)

이 제품은 안전 버튼이 있습니다. 안전한 스위치 사용을 위하여 다음의 지시사항에 따라주세요:

1. 첫째로 본체를 쥐고 엄지손가락으로 안전 버튼(1)을 누릅니다.
   지시등이 지속적으로 녹색으로 표시됩니다.
2. 그리고 나서 원하는 속도에 따라 스마트 속도 스위치(3)를 바로 누릅니다.
   스마트 속도 스위치(3)를 5초 안에 누르지 않으면 안전상의 이유로 기기의 스위치를 작동할 수 없습니다.
   지시등은 빨간색의 깜박거림으로 나타납니다.
   기기의 스위치 작동을 위해서는 1번부터 다시 시작해 주시기 바랍니다.
3. 기기가 작동되는 동안 안전 버튼을 누르지 않으셔도 됩니다.

핸드 블렌더(2 페이지 / 그림 B 참조)

핸드블렌더는 혼합음료나 밀크셰이크 뿐만 아니라 소스나 수프, 마요네즈와 이유식을 만들기에 아주 적합합니다.
최고의 혼합결과를 위해서는 최고 속도를 이용하세요.

- 모터 본체를(4)를 블렌더 샤프트(6)에 딸각 소리나게 끼우세요.
- 핸드블렌더를 비커나 용기 깊숙이 넣어주세요.
  그리고 스위치를 위의 설명과 같이 켜 주세요.
- 사용한 후에는 플러그를 뽑고 모터 본체에서 분리하기 위하여 분리 버튼(5)을 누르세요.

요리하면서 직접 소스팬에서 혼합할 경우에는 끓고 있는 액체가 튀는것을 방지하기 위하여 팬을 화기에서 내려 놓으세요(화상의 위험!).

조리 예: 마요네즈

- 식용유 250g(예: 해바라기유)
- 계란 1개, 별도의 노른자 1개
- 식초 1–2 티스푼(약 15g)
- 소금과 후추

모든 재료를 위의 순서에 따라 계량 비커 안에 넣습니다 (상온에서).
핸드블렌더를 비커 바닥에 놓습니다.
최고 속도에서 작동 시킨 후, 기름이 유화될 때까지 이 상태를 계속 유지합니다. 그런 다음, 스위치를 켠 상태로 샤프트를 천천히 혼합물 위로 들어 올렸다 내렸다 하면서 기름을 모두 잘 섞이게 하는데, 이 시간은 1분(샐러드용)에서 좀더 뻑뻑한 최고 2분(소스용) 정도가 적당합니다.

거품 내기(2 페이지 / 그림 B 참조)

거품 내기는 오직 휘핑크림, 계란 흰자 휘젓기, 반죽가루나 재료가 혼합된 디저트를 섞는데만 사용하십시오.

- 거품기(8b)를 거품기 기어 본체(8a)에 끼웁니다.
  그런 다음 모터 본체(4)를 기어 본체에 끼웁니다.
- 반드시 거품기를 용기에 넣은 후에 제품의 스위치를 켜주세요.
- 사용한 후에는 플러그를 뽑고 분리 버튼(5)을 눌러서 모터 본체로부터 분리합니다.
  그런 다음 기어 본체에서 거품기를 분리합니다.

최상의 결과를 내기 위한 팁

- 중간 사이즈의 용기를 이용하세요.
- 거품기를 약간 기울여 잡고 시계 방향으로 움직이면서 거품을 냅니다.
- 거품 생크림(최고 400ml 냉장크림, 최저 30% 지방 함유된,4-8°C에서 보관): 거품을 낼 때 저속에서 시작하고(스위치의 가벼운 압력) 속도를 높여(좀 더 강한 압력의 스위치) 갑니다.
- 계란 흰자 휘젓기(최고 4개까지): 휘젓기를 하는동안 중간 속도로 시작하여 (중간 압력의 스위치) 속도를 높여(좀 더 강한 압력의 스위치) 갑니다.

초퍼(3 페이지 / 그림 D 참조)

초퍼(9)와 (10)은 고기나 단단한 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근이나, 호두, 아몬드 등을 잘게 써는데 아주 좋습니다.

단단한 음식은 항상 최고 속도에서 다져 주십시오(예를 들어 파마산 치즈, 초코렛).
각얼음에는 얼음 칼날(10c)과 «bc»초퍼를 사용하십시오.

최상의 결과를 위해서 표 E를 참조하십시오.
«hc»초퍼 최고 작동 시간: 약 2분

육두구 열매, 커피원두, 곡류 등 아주 단단한 재료에는 사용하지 마십시오.

다지기 전에...

- 고기나 치즈, 양파, 마늘, 당근은 적당한 크기로 미리 잘라서 사용합니다.
- 허브의 줄기와 딱딱한 껍질은 제거한 후 사용합니다.
- 고기는 먼저 뼈와 힘줄, 연골을 발라내십시오.
- 항상 미끄럼 방지 링(9d, 10e)이 분쇄 용기에 붙어 있는지 확인하십시오.

경고: 칼날이 아주 날카롭습니다. 항상 플라스틱 윗부분을 집으시고 조심해서 다루어 주십시오.

1. 칼날의 플라스틱 커버를 조심스럽게 제거하십시오(9b, 10b).
2. 칼날을 다지기 용기(9c, 10d)의 중심 판에 올려 놓습니다. 누르고 나서 잠길때까지 돌려서 끼웁니다.
3. 음식물을 채우고 뚜껑(9a/ 10a)을 덮습니다.
4. 모터 본체를 뚜껑 위에 고정되도록 끼웁니다.
5. 본체의 스위치를 눌러 분쇄기를 작동시킵니다. 작동되는 동안에 한손으로는 모터 본체를 잡으시고 다른 한 손은 분쇄 용기를 잡으십시오.
6. 사용후에는 플러그를 뽑은 후 부품 분리 버튼(5)을 눌러서 모터 본체를 제거합니다.
7. 그리고 나서 뚜껑을 엽니다.
8. 분쇄 용기에서 다져진 음식을 꺼내기 전에 조심스럽게 칼날을 빼냅니다. 칼날을 빼내기 위해서 약간 돌리면서 잡아 빼십시오.

조리 예 : 바닐라–꿀–자두(팬케익에 채워넣거나 위에 바르는 용도):

- 60g의 크림 꿀과 50g의 자두를 «hc»분쇄 용기에 채워 넣습니다.
- 스마트 속도 버튼을 계속 눌러주어 10초 정도 다져줍니다.
- 30ml 의 물을 더 넣어줍니다(바닐라 향).
- 또 다시 3초 동안 다시 다져줍니다.

«bc»초퍼의 추가 이용법(10)

«bc» 초퍼를 이용하여 셰이크나 음료수를 섞을 수도 있고 반죽을 혼합할 수도 있으며 얼음을 갈 수도 있습니다.

팬케익 반죽의 혼합

먼저 375ml의 우유를 용기에 넣고 나서 250g의 밀가루를 넣고 마지막으로 2개의 계란을 넣습니다. 최고 속도를 이용하여 반죽이 부드러워 질때까지 섞어 주십시오.

얼음 갈기

- 얼음 칼날(10c)을 용기(10c)의 중앙핀에 잠길때까지 눌러줍니다.
- 볼에 얼음 조각을 7개까지만 넣고 뚜껑을 덮고 모터 본체에 연결하고 최고 속도로 작동 시킵니다.
- 사용 후에는 플러그를 뽑은 후 부품 분리 버튼(5)을 눌러서 모터 본체를 제거하고 뚜껑과 얼음 칼날을 제거합니다.
- 얼음 칼날을 제거하고 테이블 서빙을 위해 간단히 볼에 붓습니다.

청소(2 페이지 / 그림 C 참조)

모터 본체(4)와 거품기 기어 본체(8a)는 젖은 헝겊으로 닦아주십시오.
«bc» 초퍼 뚜껑(10a)은 흐르는 물에서만 세척하십시오. 식기세척기에 넣지 마십시오.
다른 모든 부품들은 식기세척기에 사용 가능합니다.

미끄럼 방지 링을 분쇄 용기에서 분리하여 더욱 말끔히 세척할 수도 있습니다.

제품을 사용하신 뒤 반드시 흐르는 물로 충분히 세척하신 뒤
말려서 보관하십시오. 칼날을 긴 시간동안 물 또는 염분이 있는
음식 등이 묻은 채 보관하지 마십시오.

색깔이 강한 재료(당근 등)을 사용했을 경우에는 플라스틱 부분에 물이 들수도 있습니다.
그럴 경우에는 세척하기 전에 식물성 기름으로 닦아내 주십시오.

기타 부품들

(개별적으로 구입할 수 있으나 모든 나라에서 가능하지는 않습니다)

MQ 30:	당근, 고기, 양파등을 다지는 500ml의 초퍼.
MQ 70:	다지기, 섞기, 얇게 썰기, 채썰기, 반죽하기를 위한 컴팩트한 주방기구 부품(1500ml).

본 사용설명서는 사전예고 없이 변경될 수 있습니다.

제품의 수명이 다 한 후에도 일반 쓰레기와 함께 버리지 마십시오.
브라운 서비스 센터나 거주지 환경 규정에 따라 적절한 장소에
폐기하십시오.

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 기능상하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다.
   단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

*** 서비스 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.**
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

• 유상수리 기준

1. 세척 또는 조정 사용설명 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 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 장
– 당사에서 지정하지 않은 소모품/옵션 사용으로 인한 고이
– 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등 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/ko–kr
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.

For interesting recipe ideas and videos, please go to www.braun.com

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.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (8a) under running water, nor immerse them in water.
- The lid (10a) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The beaker (7) and the bowls (9c, 10d) are not microwave-proof.

Description (see pictures on p. 2 and 3)

1 Safety button
2 Pilot light
3 Smartspeed switch / variable speeds
4 Motor part
5 Release buttons
6 Blender shaft
7 Beaker with lid
8 a Gear box
  b Whisk
9 350 ml chopper «hc»
  a Lid
  b Blade
  c Bowl
  d Anti-slip ring
10 1000 ml chopper «bc»
  a Lid (with gear)
  b Blade
  c Ice blade
  d Bowl
  e Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time (see «Cleaning» / fig. C).

Pilot light

The pilot light (2) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance/operating status
Red flashing	Appliance is ready for use
Green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on
Red	Appliance is overheated. Let it cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red

Smartspeed technology

Smartspeed switch for variable speeds

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

One handed operation: the Smartspeed switch (3) allows you to turn on the motor part and control the speed with one hand.

How to use the appliance

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

Switching on the appliance (see p 2/fig. A)

The appliance has a safety button. To safely switch it on, follow these points:

1. First press the safety button (1) with your thumb and hold.
   The pilot light will light up permanently green.
2. Then directly press the Smartspeed switch (3) according to the desired speed.
   If the Smartspeed switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons.
   The pilot light flashes red.
   In order to switch the appliance on, release all switches and start again with step 1.
3. During operation you do not have to keep the safety button pressed.

Hand blender (see p. 2/fig. B)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.
For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl.
  Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding!).

Recipe example: Mayonnaise
250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste
Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the a.m. order. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture

and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk (see p. 2/fig. B)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (8b) into the whisk gear box (8a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 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.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs): Start with a medium speed (half way pressure on switch) and increase the speed (more pressure on switch) while beating.

Choppers (see p. 3/fig. D)

The choppers (9) and (10) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard foods at full speed (e.g. parmesan, chocolate). For ice cubes use the «bc» chopper with ice blade (10c).

For best results see processing tables E. Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes.

Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots
- remove stems from herbs, shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat
- always make sure that the anti-slip ring (9d, 10e) is attached to the chopper bowls.

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the plastic cover from the blade.
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (9c,10d). Press it down and give it a turn so that it locks.
3. Fill the chopper with food and put on the lid (9a/10a).
4. Click the motor part onto the lid.
5. To operate the chopper, switch the appliance on. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before you remove the processed food from the chopper bowl. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 60 g creamy honey and 50 g prunes.
- Chop 10 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed button).
- Add 30 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 3 seconds.

Additional applications for the «bc» chopper (10)

With the «bc» chopper, you can also blend shakes or drinks, mix batters or crush ice cubes.

Mixing pancake batter
First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250g flour and finally 2 eggs. Using full speed, mix the batter until smooth.

Crushing ice cubes

- Firmly push the ice blade (10c) onto the centre pin of the bowl (10d) until it locks.
- Fill the bowl with up to 7 ice cubes. Put on the lid, attach the motor part and operate at full speed.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part, remove the lid and the ice blade.
- Remove the crushed ice or simply pour your drink into the bowl for serving at the table.

Cleaning (see p. 2/fig. C)

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (8a) with a damp cloth only. Clean the «bc» chopper lid (10a) only under running water. Do not place it in the dishwasher.
All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings (9d, 10e) from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

Please clean the knifes after usage and let them dry. Do not leave them in contact with water or salty food over a longer time.

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

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 70:	Compact kitchen machine accessory (1500 ml) to chop, mix, slice, shred and knead.

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.

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

5722111454/12.14
Korea/UK