

# BRAUN

## Multiquick 3 Minipimer 3

MQ 325 Omelette  
MQ 320 Pasta  
MQ 300 Soup  
MQ 300 Curry



Type 4162

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

Hand blender



Deutsch	6
English	8
Français	10
Español	12
Português	14
Italiano	17
Nederlands	19
Dansk	21
Norsk	23
Svenska	25
Suomi	27
Polski	29
Český	32
Slovenský	34
Magyar	36
Hrvatski	38
Slovenski	40
Türkçe	42
Română (MD)	45
Ελληνικά	47
Қазақша	50
Русский	53
Українська	56
عربي	61

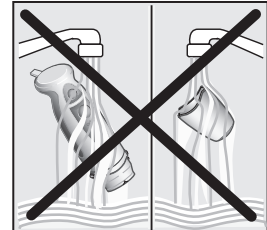
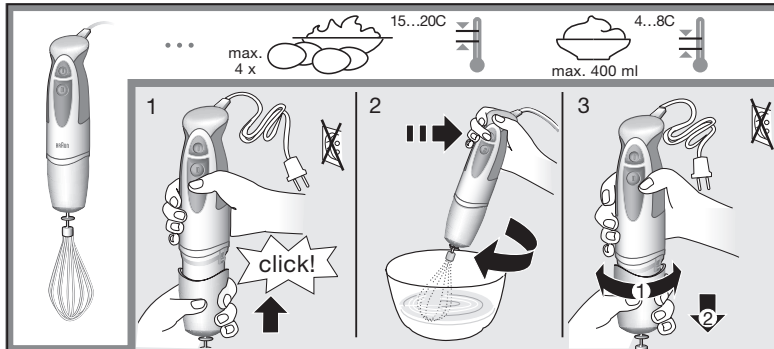
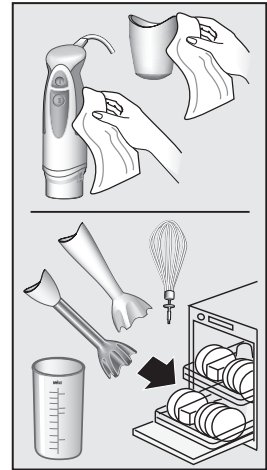
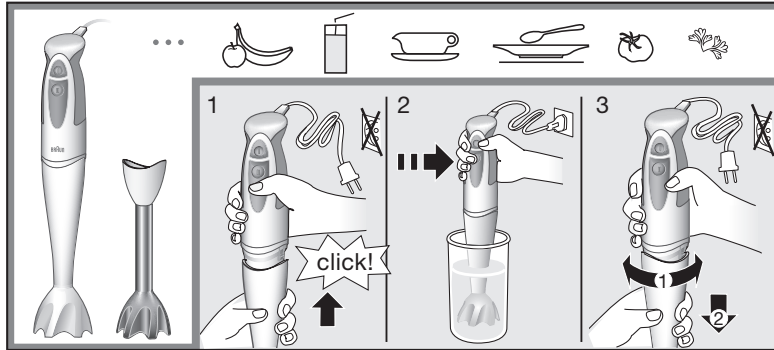
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

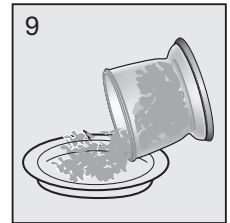
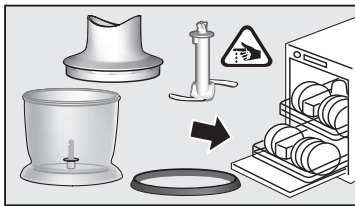
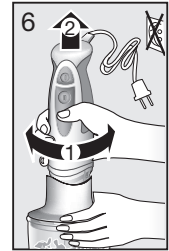
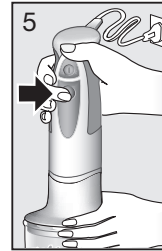
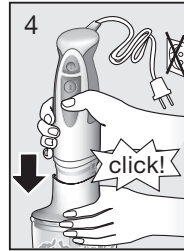
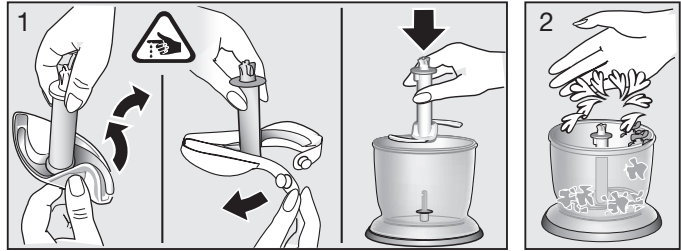
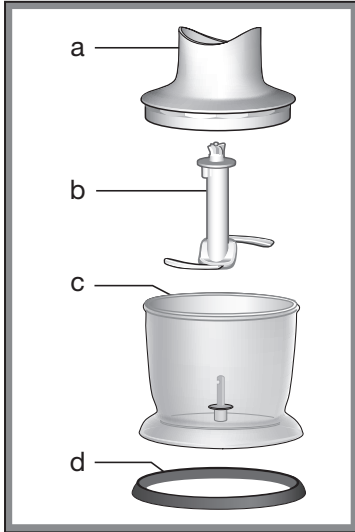
5722110964/12.13  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI//PL/CZ/SK/  
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





	MQ 325 Omelette	MQ 320 Pasta	MQ 300 Soup	MQ 300 Curry
	•	•	•	
	•	•	•	•
	•			
	•	•		






	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g +
sec.	10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1	45
			•		•	•	•	•	
	•	•		•					•

## Deutsch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

### Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für hausübliche Mengen konstruiert.
-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Weder Motorteil (A), noch das Getriebeteil (F) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den ein-

schlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Weder der Messbecher (E) noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowelleneignet.

### Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit I)
- (C) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit II)
- (D) Pürierstab
- (E) Messbecher
- (F) Getriebeteil für Schlagbesen
- (G) Schlagbesen
- (H) Zerkleinerer

### So bedienen Sie Ihren Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil (A) auf den Pürierstab (D) setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
3. Nach Gebrauch Pürierstab drehen, um ihn vom Motorteil abzunehmen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher (E) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

### So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen **Ⓒ** in das Getriebeteil **Ⓕ** stecken, anschließend Motorteil **Ⓐ** in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter **Ⓑ** (Geschwindigkeit I) einschalten.
3. Nach Gebrauch das Getriebeteil drehen, um es vom Motorteil zu lösen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

#### Für beste Ergebnisse

- Benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers **Ⓔ**
- Für den Betrieb des Schlagbesens nur Schalter **Ⓑ** (Geschwindigkeit I) benutzen.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30% Fettgehalt, 4 – 8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

#### So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

- (a) Oberteil
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Anti-Rutsch-Ring

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) Schalter **Ⓒ** (Geschwindigkeit II).

Bitte beachten: Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle auf S. 5),
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

#### Hacken und Zerkleinern

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.  
Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschiff anfassend und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen.  
Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch-Ring (d) am Arbeitsbehälter angebracht ist.
2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
3. Oberteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.

4. Das Motorteil **Ⓐ** in das Oberteil stecken, bis es einrastet.
5. Motorteil mit Schalter **Ⓑ** oder **Ⓒ** einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Oberteil zu lösen.
7. Oberteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen. Dann das Gut ausleeren.

#### Reinigung

Motorteil **Ⓐ** und Getriebeteil **Ⓕ** für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen.  
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

#### Rezept-Beispiele

**Mayonnaise** (Pürierstab verwenden)

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Schalter **Ⓒ** drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

#### Vanille-Honig-Pflaumen

(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

(verwenden Sie den Zerkleinerer **Ⓐ** bei Geschwindigkeit 2)

Füllen Sie 40 g Pflaumen und 40 g cremigen Honig in den Arbeitsbehälter und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 20 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Änderungen vorbehalten.


Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.



## English

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

### Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
-  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.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (F) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised 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.

- Neither the beaker (E), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

### Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch (speed I)
- (C) On/off switch (speed II)
- (D) Blender shaft
- (E) Measuring beaker
- (F) Whisk gear box
- (G) Whisk
- (H) Chopper

### How to operate your handblender

The handblender 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 (D) until it locks into place.
2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch (B) or (C).
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker (E), or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

### How to operate your whisk

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

1. Insert the whisk (G) into the whisk gear box (F), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch (B) (speed I) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

#### For best results

- Do not use the beaker (E), but a wider bowl.
- Only use switch (B) (speed I) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.




- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4-8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

## How to operate your chopper attachment

- Upper part
- Blade
- Chopper bowl
- Anti-slip ring

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





When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the on/off switch  (speed II).

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 on page 5),
- 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 ring (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  into the upper part (a) until it locks into place.
5. Press switch  or  to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
6. After use, turn the motor part  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.

### Cleaning

Clean the motor part  and the whisk gear box  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 placing them in the dishwasher.

### Recipe examples

Mayonnaise (use handblender)  
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. Pressing the switch , keep the handblender 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)  
(use the chopper attachment , speed II)

Fill 40 g prunes and 40 g creamy honey into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 20 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

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 Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

