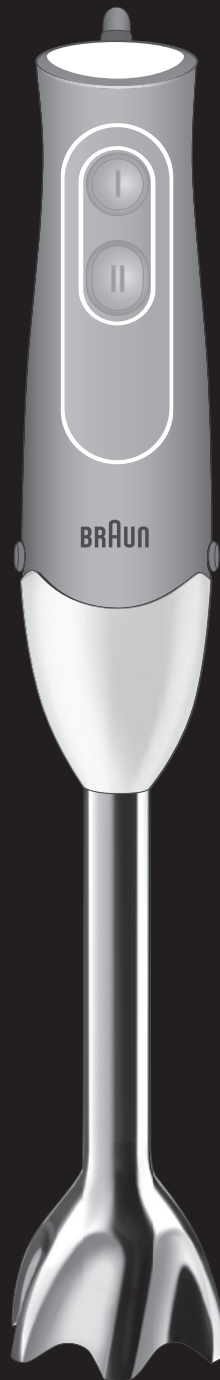


# BRAUN

## Multiquick 5 Minipimer 5



Type 4165

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

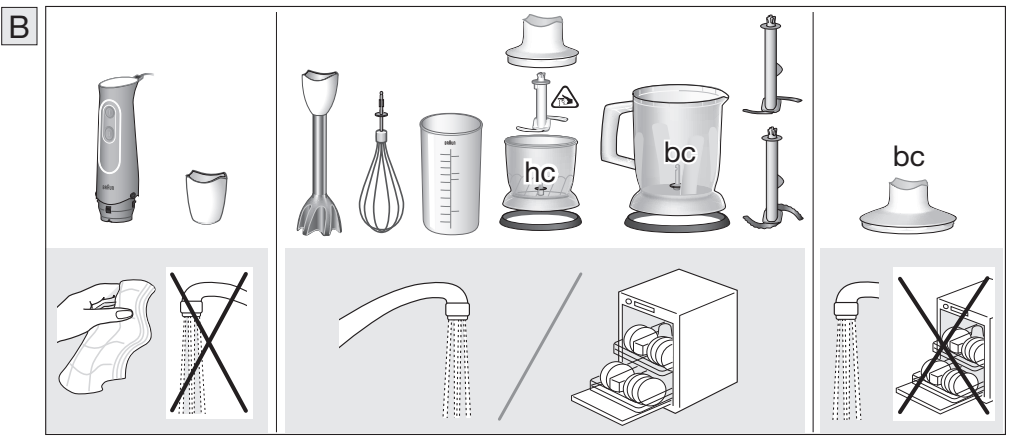
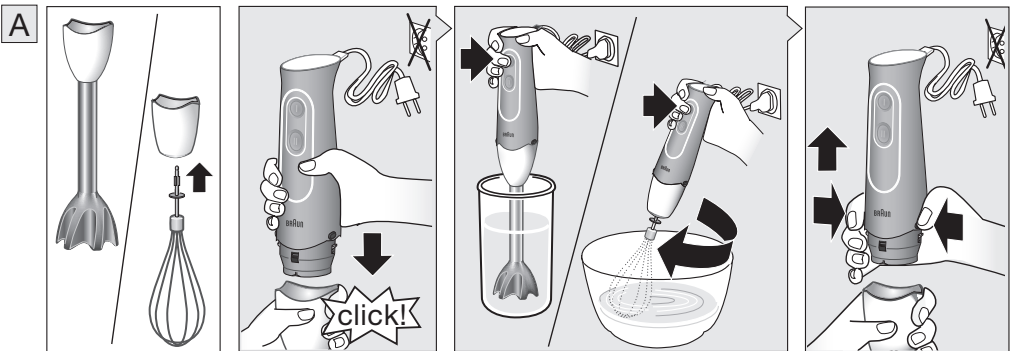
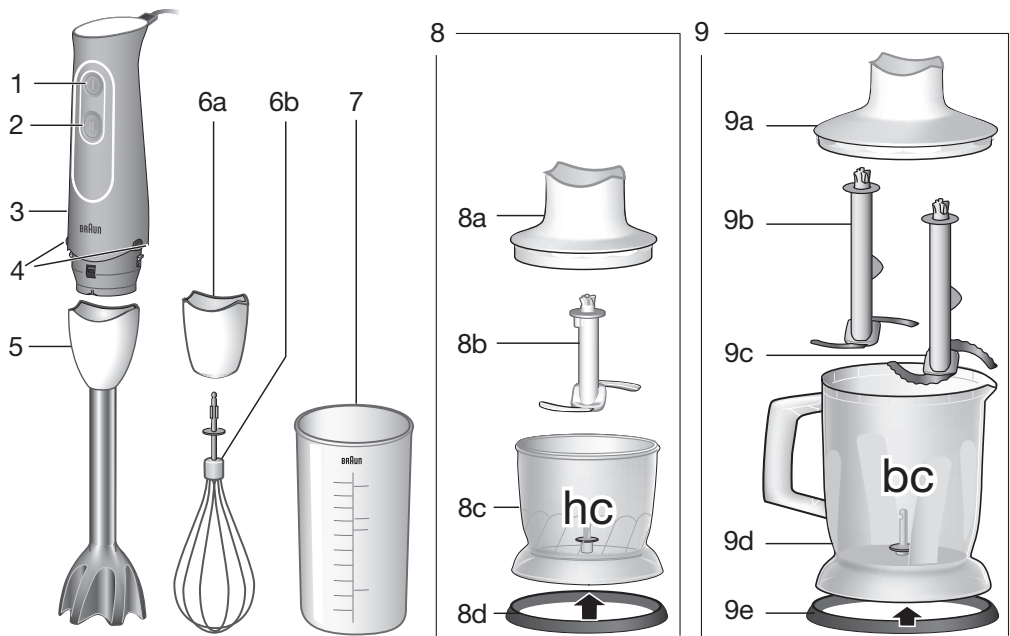
MQ 545

|                |    |
|----------------|----|
| Deutsch        | 6  |
| English        | 8  |
| Français       | 10 |
| Español        | 13 |
| Português      | 16 |
| Italiano       | 19 |
| Nederlands     | 21 |
| Dansk          | 24 |
| Norsk          | 26 |
| Svenska        | 28 |
| Suomi          | 30 |
| Polski         | 32 |
| Český          | 35 |
| Slovenský      | 38 |
| Magyar         | 40 |
| Hrvatski       | 42 |
| Slovenski      | 44 |
| Türkçe         | 46 |
| Română (RO/MD) | 49 |
| Ελληνικά       | 52 |
| Български      | 55 |
| Русский        | 58 |
| Українська     | 61 |
| عربي           | 67 |

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

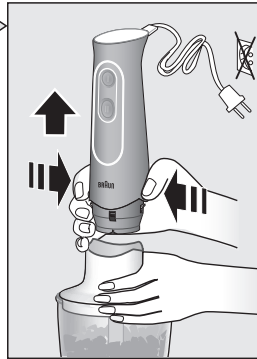
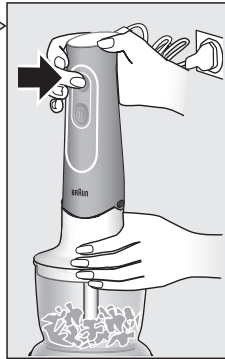
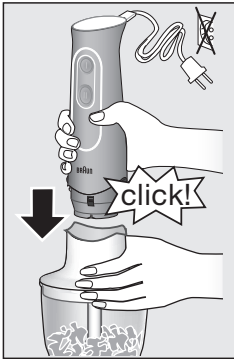
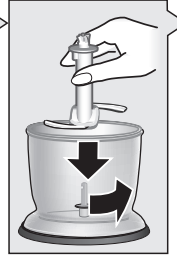
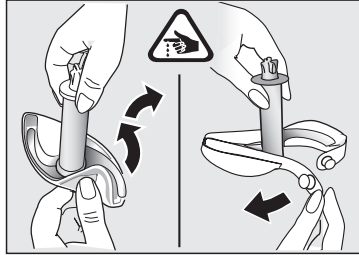
92004461-01/I-13  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/  
PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/  
BG/RU/UA/Arab



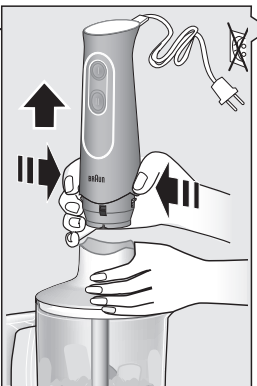
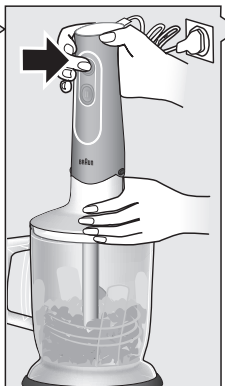
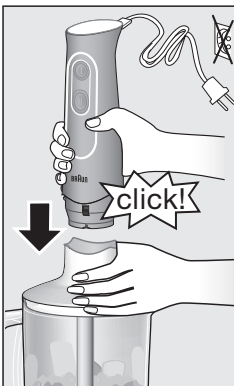
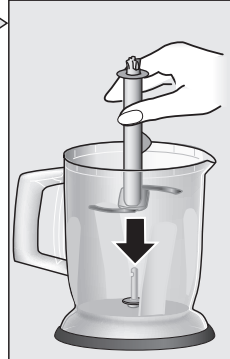
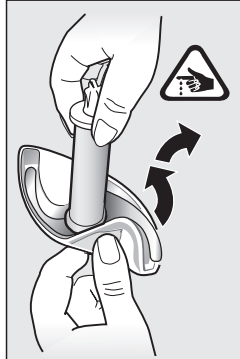


C



















8




















9



D

|              |  |  | speed  | max.  | ⌚ sec./pulse* |
|---|--|--|--------|---|---------------|
|   |         | <br>1cm | II     | II  | 100 g         |
| Parmesan<br> | <br>1cm | 100 g  |        |   | 15            |
|              |  | 10 g   | 6 x 1* |   |               |
|              |         | 90 g +  | 45     |   |               |
|              |         | I  | I      | 50 g  | 6 x 1*        |
|              |         |  |        | 7  | 5 x 1*        |
|              |         |  |        | 80 g  | 12 x 1*       |
|              |  |  |        | 80 g  | 8 x 1*        |
|              |  |  |        | 100 g   | 12 x 1*       |

|              |   |  | speed | max.   | ⌚ sec./pulse* |
|--|---|--|-------|--|---------------|
|  |          | <br>1cm | II    | II   | 350 g         |
| Parmesan<br> | <br>1cm | 200 g  |       |  | 20-30         |
|             |   | 30 g   |       |  | 15            |
|             | +      | 150 g<br>+<br>700 ml   |       |  | 60<br>+<br>15 |
|             |        | I  | I     | 250 g  | 15 x 1*       |
|             |        |  |       | 30  | 10            |
|             |        |  |       | 200 g  | 10            |
|             |   |  |       | 350 g  | 30            |
|             |   |  |       | 400 g  | 25            |


## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

### Vor dem Gebrauch

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

#### Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die am Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder das Motorteil (3) noch das Getriebeteil (6a) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf, um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen oder ein Austausch des Anschlusskabels dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Der Messbecher (7) und die Zerkleinerer (8, 9) sind nicht mikrowellengeeignet.

#### Beschreibung (Seite 3)

- 1 Einschalttaste, Stufe «I»
- 2 Einschalttaste, Stufe «II» (Turbo)
- 3 Motorteil
- 4 Entriegelungstasten
- 5 Pürierstab
- 6 a Getriebeteil  
b Schlagbesen
- 7 Messbecher
- 8 Zerkleinerer («hc»)
  - a Deckel
  - b Messer
  - c Arbeitsbehälter
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 Zerkleinerer «bc»
  - a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer

6

- c Eismesser
- d Arbeitsbehälter
- e Anti-Rutsch-Ring

Bitte reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem Erstgebrauch (siehe B).

### So benutzen Sie das Gerät

#### Stabmixer (siehe A)

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

- Klicken Sie das Motorteil (3) auf den Pürierstab (5).
- Tauchen Sie den Pürierstab tief in den Becher oder eine Schüssel ein und drücken Sie die Einschalttaste (1) oder (2). Für beste Pürierergergebnisse Stufe «II» verwenden.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil abzunehmen.

Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um ein Verspritzen von kochender Flüssigkeit zu vermeiden.

#### Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),

1 Ei und 1 Eigelb

1–2 EL Essig (ca. 15 g),

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z. B. für Dips).

#### Schlagbesen (siehe A)

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

- Schlagbesen (6b) in das Getriebeteil (6a) stecken. Klicken Sie dann das Motorteil (3) auf das Getriebeteil.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann die Einschalttaste (1) drücken.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil abzunehmen. Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.

#### Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Den Schlagbesen nur auf Stufe «I» verwenden.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximale Mengen: 400 ml gekühlte Sahne (min. 30% Fett, 4–8 °C), 4 Eiweiß

### Zerkleinerer (siehe C)

Die Zerkleinerer (8) und (9) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln etc. Harte Lebensmittel wie z.B. Hartkäse oder Schokolade sollten auf Stufe «II» zerkleinert werden.

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabelle D beachten. Maximale Betriebszeit für den «hc» Zerkleinerer (8): 2 Minuten.

Für das Zerkleinern von Eiswürfeln verwenden Sie den «bc» Zerkleinerer (9) mit dem Eismesser (9c). Extrem harte Lebensmittel wie Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide nicht zerkleinern.

### Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen.
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring (8d, 9e) am Arbeitsbehälter angebracht ist.

**Vorsicht:** Die Messer sind sehr scharf! Immer nur am Kunststoffschaff anfassern.

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) vorsichtig die Kunststoff-Hülle entfernen.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehend nach unten drücken, bis es einrastet.
3. Lebensmittel einfüllen und den Deckel (a) aufsetzen.
4. Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
5. Einschalttaste (1) oder (2) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.
6. Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Anschließend den Deckel abnehmen.
8. Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

**Rezept-Beispiel: Vanille-Honig-Trockenpflaumen** (als Pfannkuchenfüllung oder Brotaufstrich)  
Füllen Sie 40 g Trockenpflaumen und 40 g cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf «hc» und mixen Sie das Ganze 4 Sekunden auf Stufe «II». Geben Sie dann 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 1 Sekunde.

### Zusätzliche Anwendungen für den «bc» Zerkleinerer (9)

Mit dem «bc» Zerkleinerer können Sie auch Shakes oder Smoothies zubereiten, Pfannkuchenteig mixen oder Eiswürfel zerkleinern.

### Pfannkuchenteig mixen

Zuerst 375 ml Milch in den Arbeitsbehälter füllen, dann 250 g Mehl und schließlich 2 Eier zufügen. Auf Stufe «II» mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

### Eiswürfel zerkleinern

- Eismesser (9c) fest auf die Achse im Arbeitsbehälter (9d) drücken, bis es einrastet.
- Bis zu 7 Eiswürfel in den Arbeitsbehälter füllen. Deckel und Motorteil aufsetzen und Einschalttaste (2) drücken.
- Nach Gebrauch Motorteil und Deckel abnehmen, dann das Eismesser herausnehmen.
- Das zerkleinerte Eis entnehmen oder einfach das zu kühlende Getränk auf das Eis im Arbeitsbehälter geben und so servieren.

### Reinigung (siehe B)

Reinigen Sie das Motorteil (3) und das Getriebeteil in den Schlagbesen (6a) nur mit einem feuchten Tuch.

Reinigen Sie den Deckel (9a) des «bc»-Zerkleinerers ausschließlich unter fließendem Wasser, da er nicht spülmaschinengeeignet ist.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Sie können die Anti-Rutsch-Ringe abnehmen, wenn Sie die Arbeitsbehälter besonders gründlich reinigen wollen.

Bei der Verarbeitung farbstoffreicher Güter (z.B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese vor dem Spülen mit etwas Speiseöl ab.

### Zubehör

(kann separat nachgekauft werden, jedoch nicht in allen Ländern)

MQ 70: Küchenmaschinen-Zubehör zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden, Raspeln. Dieses Zubehör ist bei Verwendung mit Multiquick 5 nicht fürs Kneten geeignet.

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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

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.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Do not hold the motor part (3), nor the whisk gear box (6a) under running water, nor immerse them in water.
- 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.
- 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.
- The beaker (7) and the choppers (8, 9) are not microwave-proof.

#### Description (see page 3)

- 1 On switch: speed «I»
- 2 On switch: speed «II» (Turbo)
- 3 Motor part
- 4 Release buttons
- 5 Blender shaft
- 6 a Whisk gear box  
b Whisk
- 7 Beaker
- 8 Chopper «hc»
  - a Lid
  - b Blade
  - c Bowl
  - d Anti-slip ring
- 9 Chopper «bc»
  - a Lid (with gear)
  - b Blade
  - c Ice blade
  - d Bowl
  - e Anti-slip ring

8

Please clean all parts before using for the first time (see B).

### How to use the appliance

#### Hand blender (see A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks, smoothies or milk shakes.

- Click the motor part (3) onto the blender shaft (5).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Only then, press switch (1) or (2) to operate. For best blending results use speed «II».
- After use, press the release buttons (4) to detach the motor part.

When blending directly in a 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 order as above. 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 A)

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

- Insert the whisk (6b) into the whisk gear box (6a), then click the motor part (3) onto the gear box.
- Place the whisk deep in a bowl. Only then, press switch (1) to operate.
- After use, press the release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

#### For best results

- Use a medium-sized bowl.
- Only use 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.

#### Choppers (see C)

The choppers (8) and (9) are suitable for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.



Always chop hard food at speed «II».  
For best results, please refer to the processing guide D. Maximum operation time for «hc» chopper (8): 2 minutes

For ice crushing, use the «bc» chopper with the ice blade (9c). Do not chop extremely hard food such as nutmeg, coffee beans and grains.

#### Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring (8d, 9e) is attached to the bowl.

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

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

#### Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes

(as pancake stuffing or spread)

Place 40 g prunes and 40 g creamy honey in the chopper bowl «hc». Operate 4 seconds using speed «II». Then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for another second.

#### Additional applications for the «bc» chopper (9)

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 250 g flour and finally 2 eggs. Using speed «II», mix the batter until smooth.

#### Crushing ice cubes

- Firmly push the ice blade (9c) onto the centre pin of the bowl (9d) until it locks.
- Fill up to 7 ice cubes into the bowl. Put on the lid, attach the motor part and operate on speed «II».
- After use, 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 B)

Clean the motor part (3) and the whisk gear box (6a) with a damp cloth only.  
Clean the «bc» chopper lid (9a) 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 ring from the chopper bowl for extra thorough cleaning.

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

#### Accessories

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

MQ 70: Compact kitchen machine accessory to chop, mix, slice and shred. Kneading function not available with Multiquick 5.

Subject to change without notice.

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 on materials intended for contact with food.

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.

