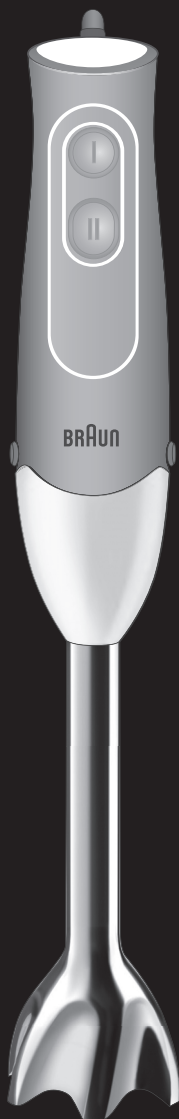


# BRAUN

Multiquick 5  
Minipimer 5



Type 4165

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

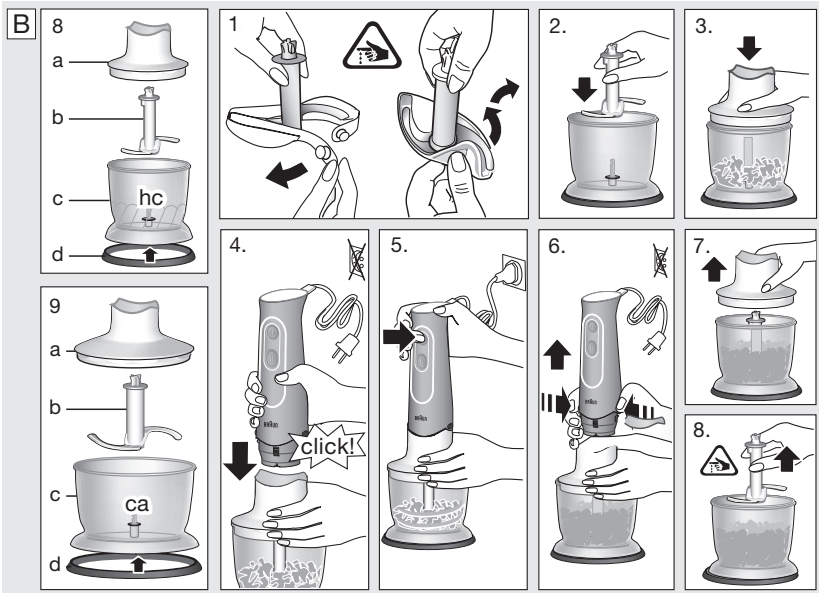
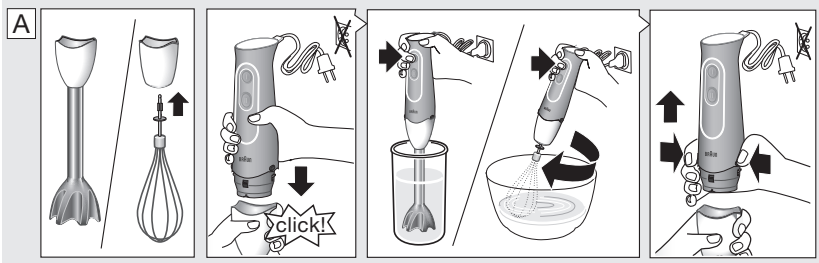
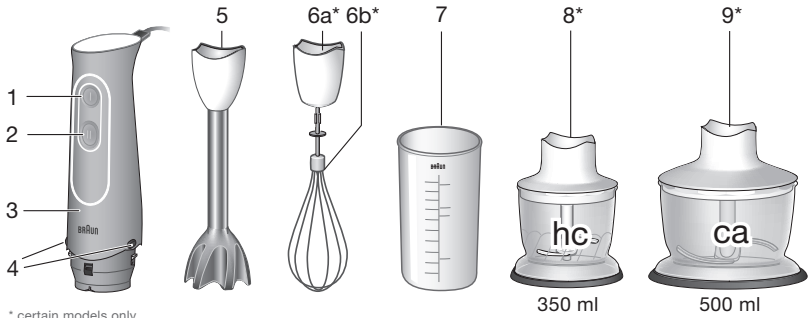
Hand blender

Deutsch	6
English	9
Français	13
Español	17
Português	21
Italiano	25
Nederlands	28
Dansk	31
Norsk	34
Svenska	37
Suomi	40
Polski	43
Český	47
Slovenský	50
Magyar	53
Hrvatski	56
Slovenski	59
Türkçe	62
Română (RO/MD)	65
Ελληνικά	69
Български	73
Қазақ	77
Русский	81
Українська	85
عربي	93

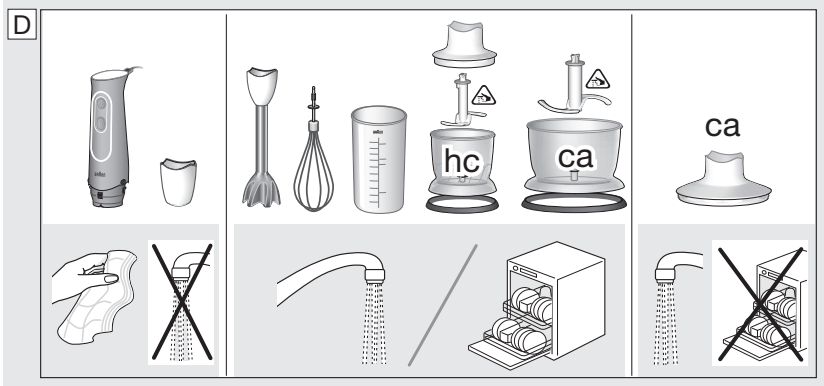
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722111494/01.15  
MQ 500-505-520-525-535-535Baby INT  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/  
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/KZ/RU/UA/Arab





C										
	speed									
	max.	100g	100g	10g	90g+ 	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
	max.	300g	200g	20g		150g	20	150g	300g	300g
	sec.	20-30	20-30	20		8x1	15	10	20	30



## 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.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.

### Beschreibung

- 1 Einschalttaste, Stufe «I»
- 2 Einschalttaste, Stufe «II» (Turbo)
- 3 Motorteil
- 4 Entriegelungstasten
- 5 Pürrierstab
- 6 a Getriebeteil  
b Schlagbesen
- 7 Messbecher
- 8 Zerkleinerer («hc»)
  - a Deckel
  - b Messer

- c Arbeitsbehälter
  - d Anti-Rutsch-Ring
- 9 Zerkleinerer («ca»)
- a Deckel (mit Getriebe)
  - b Messer
  - c Arbeitsbehälter
  - d Anti-Rutsch-Ring

**Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch – siehe Kapitel «Reinigung».**

## 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 Pürierergebnisse Stufe «II» verwenden.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil (3) 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 B)

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 C beachten.

Maximale Betriebszeit für den «hc» Zerkleinerer: 2 Minuten.

Extrem harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) dürfen nicht zerkleinert werden.

### **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 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 (c) 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 und mixen Sie das Ganze 4 Sekunden auf Stufe «II». Geben Sie dann 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch eine Sekunde.

### **Reinigung** (siehe D)

Reinigen Sie das Motorteil (3) und das Getriebeteil für den Schlagbesen (6a) nur mit einem feuchten Tuch.  
Reinigen Sie den Deckel (9a) des «ca»-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 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder Fertig-Desserts.
MQ 20:	350 ml kompakter Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chill, Nüsse etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleiner, Mixer, Ice-Crusher
MQ 70:	Küchenmaschinen-Zubehör zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden, Raspeln. Dieses Zubehör ist bei Verwendung mit Multiquick 5 nicht fürs Kneten geeignet.

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

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.
- 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.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.

#### Description

- 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 Chopper bowl
  - d Anti-slip ring
- 9 Chopper «ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip ring

**Please clean all parts before using for the first time – see paragraph «Cleaning».**



## 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 bowl or beaker. 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 B)

The choppers (8) and (9) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc. Always chop hard food (e.g. Parmesan, chocolate) at speed «II». For best results, see the processing table C.

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

Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or 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, 9d) is attached to the chopper 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 chopper bowl, press it down and give it a turn until 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 chopper 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 you remove the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull it off.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes

(as pancake stuffing or spread)

Place 40 g prunes and 40 g creamy honey in the «hc» chopper bowl.

Operate 4 seconds using speed «II». Then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for another second.

### Cleaning (see D)

Clean the motor part (3) and the whisk gear box (6a) with a damp cloth only.

Clean the «ca» 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 rings from the chopper bowls 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 10:	Whisk for beating cream, egg-whites, ready-mix desserts.
--------	--

MQ 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts etc.
--------	---

MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice.
--------	--

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

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.



### For UK Only

#### Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

#### **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,  
Hampshire PO9 2NH

[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)