

BRAUN

Multiquick 5 Vario



Type 4191

www.braunhousehold.com

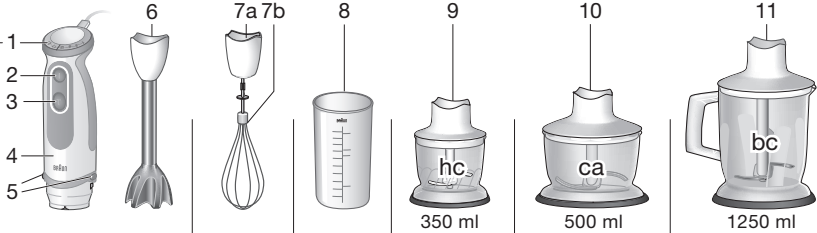
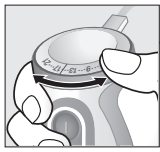
MQ 5000 Soup
MQ 5020 Pasta
MQ 5035 Sauce
MQ 5045 Aperitive

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақша	66
Русский	69
Українська	72
عربي	78

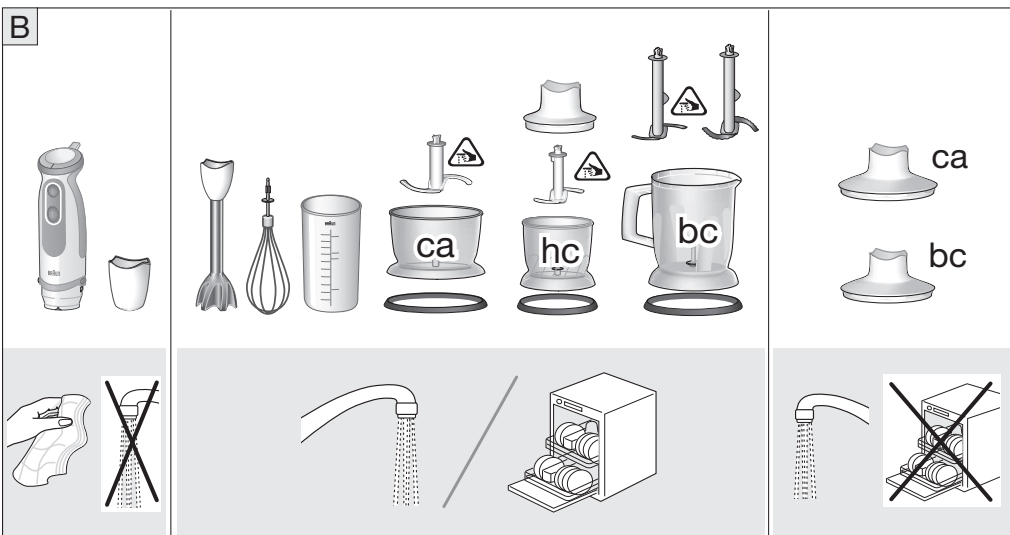
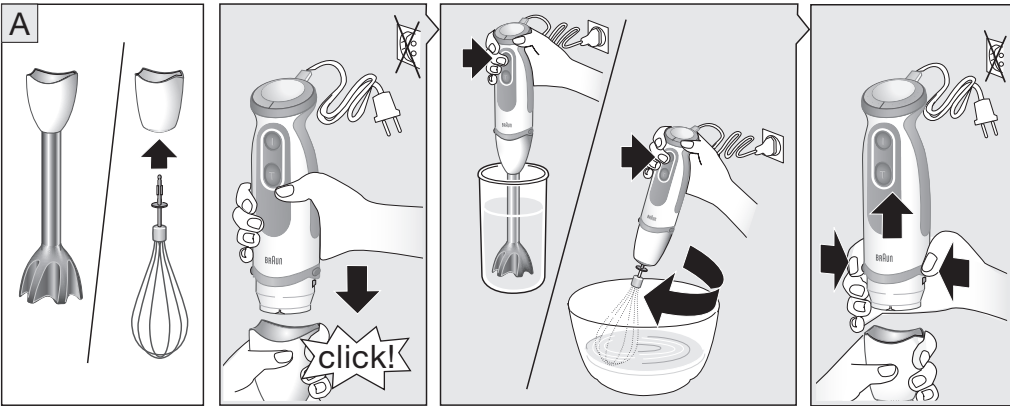
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

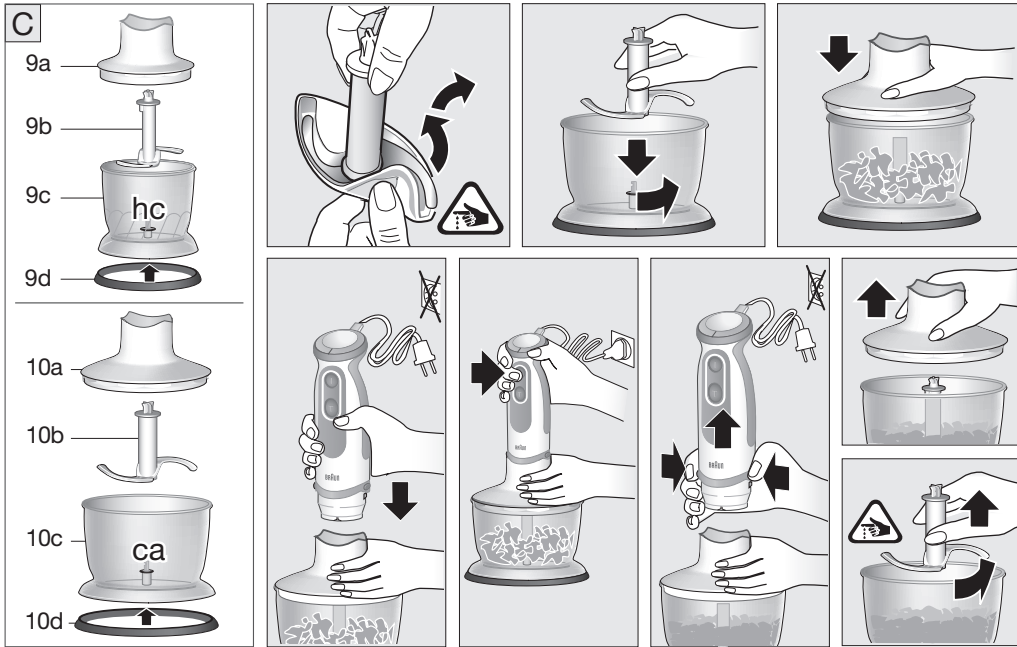
5722111054/07.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





MQ 5000 Soup	✓		✓			
MQ 5020 Pasta	✓		✓	✓		
MQ 5035 Sauce	✓	✓	✓		✓	
MQ 5045 Aperitive	✓	✓	✓	✓		✓



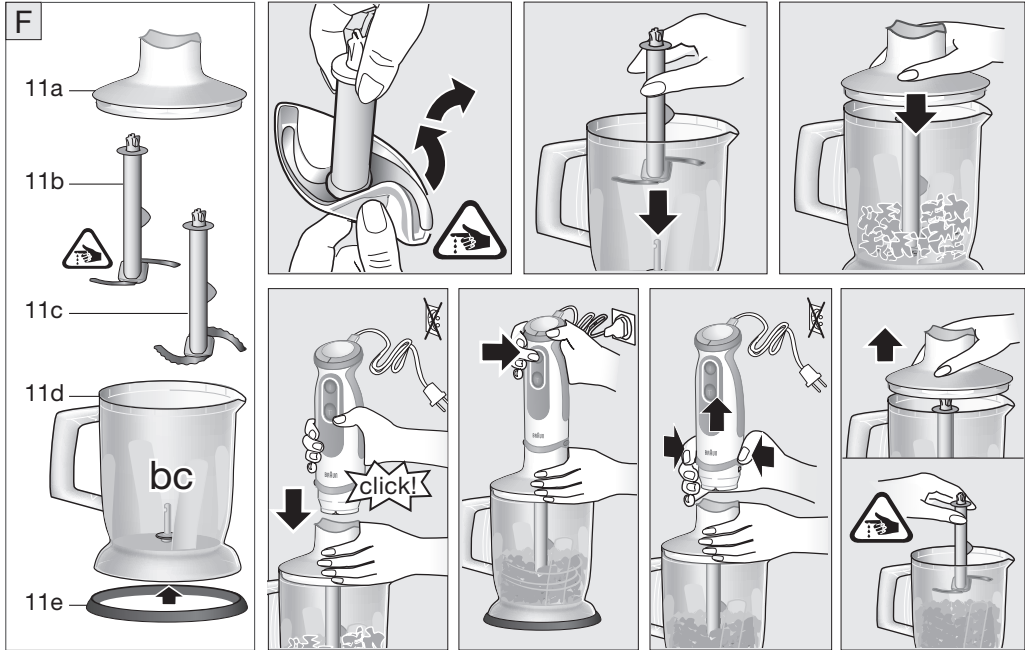


D

hc										
		1cm	1cm							
max.		100 g	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g	+	80 g 100 g
sec.		10	20	5	5	5	10	45	5	10
		9 - 21	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
			+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

E

ca									
		1cm	1cm						
max.		300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.		15-30	30	10	20	20	15	25	30
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
		turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo



G

max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13-17	13 - 17	
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

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

- 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.
-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter 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 das Motorteil (4) noch das Getriebeteil (7a) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Deckel (10a, 11a) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber nicht in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Becher (8) und die Zerkleinerer-Töpfe sind nicht mikrowellengeeignet.

Beschreibung

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste
- 4 Motorteil
- 5 Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7a Getriebeteil
- 7b Schlagbesen
- 8 Messbecher
- 9 350 ml Zerkleinerer «hc»
 - 9a Deckel
 - 9b Messer
 - 9c Zerkleinerer-Topf
 - 9d Anti-Rutsch Ring
- 10 500 ml Zerkleinerer «ca»
 - 10a Deckel
 - 10b Messer
 - 10c Zerkleinerer-Topf
 - 10d Anti-Rutsch Ring
- 11 1250 ml Zerkleinerer «bc»
 - 11a Deckel
 - 11b Messer
 - 11c Eismesser
 - 11d Zerkleinerer-Topf
 - 11e Anti-Rutsch-Ring

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

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers. Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit wird durch Betätigen der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo-Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab

Der Pürierstab eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herauspritzen (Verbrühungsgefahr!).

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

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

- Schlagbesen (7b) in das Getriebeteil (7a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C):
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.
- Eischnee (max. 4 Eier):
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.

Zerkleinerer

Die Zerkleinerer (9, 10, 11) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln, etc.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Lebensmittel immer die höchste Geschwindigkeitsstufe (z.B. Parmesan, Schokolade).

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabellen (D, E, G) beachten. Den Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.

Für das Zerkleinern von Eiswürfeln verwenden Sie den «bc» Zerkleinerer mit dem Eismesser (11c). 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 am Arbeitsbehälter angebracht ist.

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

1. Vor dem Einsetzen des Messers 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 (2) oder (3) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.
6. Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (5) drücken, um das Motorteil (4) abzunehmen.
7. Anschließend den Deckel abnehmen.
8. Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Beispielrezept: Vanille-Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Pflaumen und 70 g cremigen Honig in den Zerkleinerer «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter.

Zusätzliche Anwendungen für den «bc» Zerkleinerer (11)

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 «T» mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

Eiswürfel zerkleinern

- Eismesser (11c) fest auf die Achse im Arbeitsbehälter (11d) drücken, bis es einrastet.
- Bis zu 7 Eiswürfel in den Arbeitsbehälter füllen. Deckel und Motorteil aufsetzen und Einschalttaste 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

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (7a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (10a, 11a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Für extra-gründliches Reinigen können Sie die Anti-Rutsch Ringe von den Zerkleinerer-Töpfen entfernen.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben: Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

8

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder FertigDesserts
MQ 20:	350 ml Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern
MQ 50:	Stampfer zum Pürieren von gekochtem Gemüse und Kartoffeln
MQ 70:	Küchenmaschinenzubehör zum Zerkleinern, Mixen, Kneten und Raspeln

Änderungen vorbehalten.

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

- 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.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (7a) under running water, nor immerse them in water.
- The lids (10a, 11a) 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.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- The beaker (8) and the bowls are not microwaveproof.

Description

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button
- 4 Motor part
- 5 Release buttons
- 6 Blender shaft
- 7a Whisk gearbox
- 7b Whisk
- 8 Beaker

- 9 350 ml chopper «hc»
 - 9a Lid
 - 9b Blade
 - 9c Bowl
 - 9d Anti-slip ring
- 10 500 ml chopper «ca»
 - 10a Lid
 - 10b Blade
 - 10c Bowl
 - 10d Anti-slip ring
- 11 1250 ml chopper «bc»
 - 11a Lid
 - 11b Blade
 - 11c Ice blade
 - 11d Bowl
 - 11e Anti-slip ring

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

Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator using your thumb or index finger. Maximum processing speed is achieved by pressing the turbo button (3). You may also use the turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Hand blender

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 order as mentioned 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

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

- Insert the whisk (7b) into the whisk gear box (7a) 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 and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs):
Start with a medium speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.

10

Choppers

The choppers (9, 10, 11) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard food at full speed (e.g. parmesan, chocolate).

For best results see processing tables (D,E,G).
Maximum operation time for the chopper:
2 minutes.

For ice crushing, use the «bc» chopper with the ice blade (11c). 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 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.
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 button (2) or (3) 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 (5) 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 a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

Additional applications for the «bc» chopper (11)

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 «T», mix the batter until smooth.

Crushing ice cubes

- Firmly push the ice blade (11c) onto the centre pin of the bowl (11d) until it locks.
- Fill up to 7 ice cubes into the bowl. Put on the lid, attach the motor part and operate on speed «T».
- 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

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (7a) with a damp cloth only. The lids (10a, 11a) can be cleaned under running water, but do not immerse them in water, nor clean it in a 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 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 10:	Whisk for whipping cream, beating egg whites
MQ 20:	350 ml chopper to chop herbs, carrots, etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice
MQ 50:	puree accessory to puree cooked vegetable and potatoes
MQ 70:	food processor accessory for chopping, blending, kneading and shredding

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 year. 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