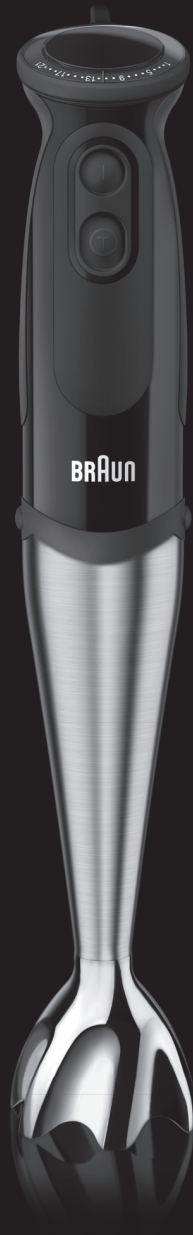


BRAUN

Multiquick 5 Vario



Type 4191

www.braunhousehold.com

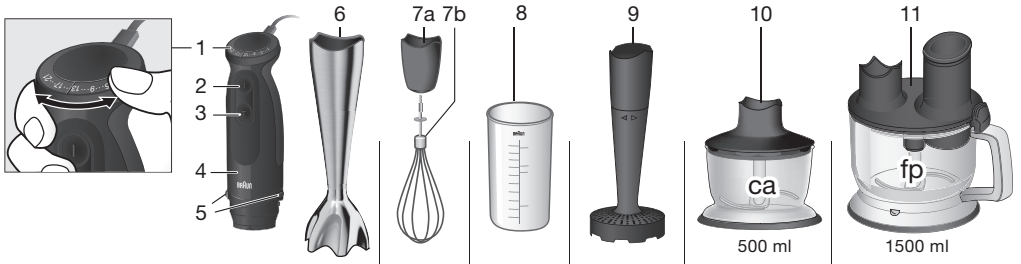
MQ 5137 Sauce+
MQ 5177 Buffet+

Deutsch	6
English	11
Français	16
Español	21
Português	26
Italiano	31
Nederlands	36
Dansk	41
Norsk	45
Svenska	49
Suomi	53
Polski	57
Český	62
Slovenský	66
Magyar	70
Hrvatski	75
Slovenski	79
Türkçe	83
Română (RO/MD)	87
Ελληνικά	92
Қазақ	97
Русский	102
Українська	107
عربي	116

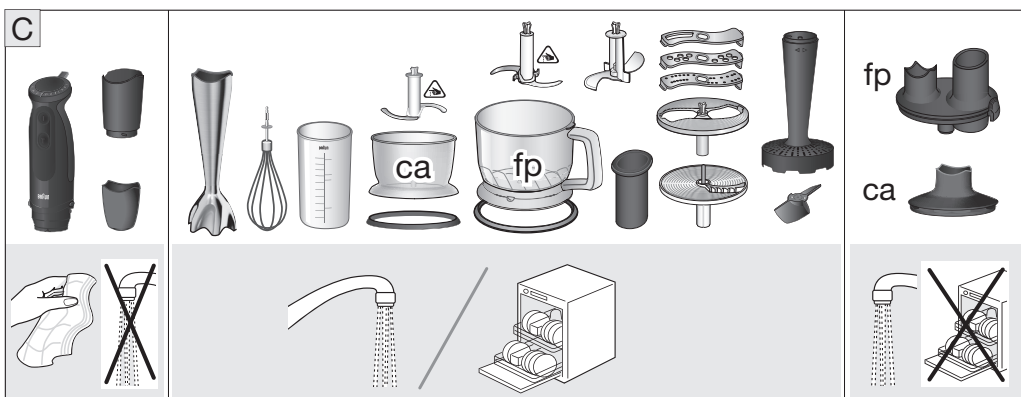
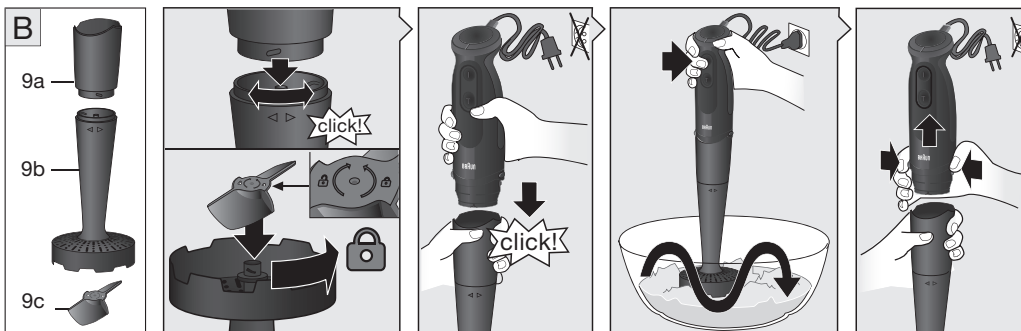
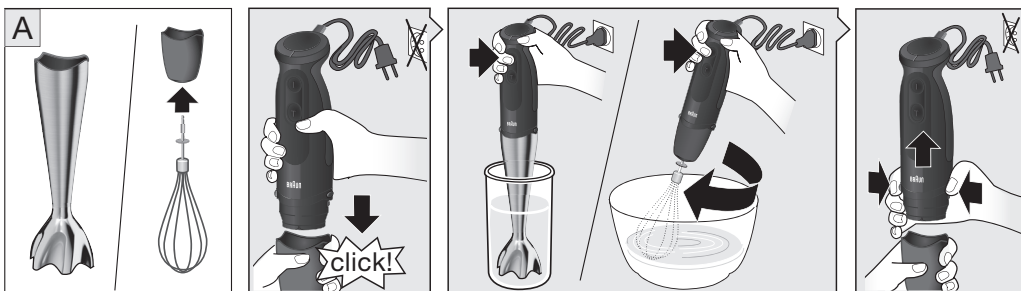
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

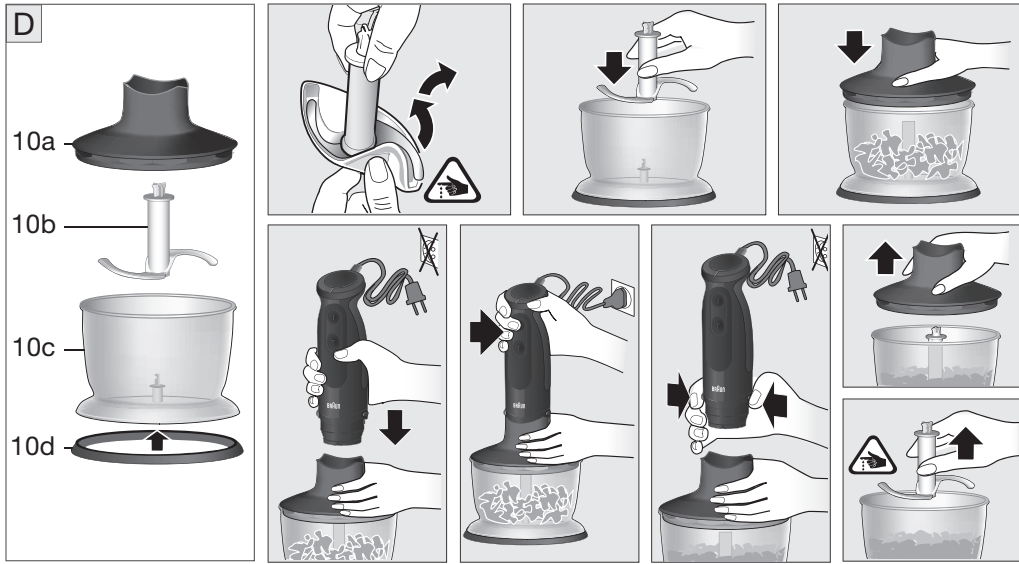
5722111514/02.15
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





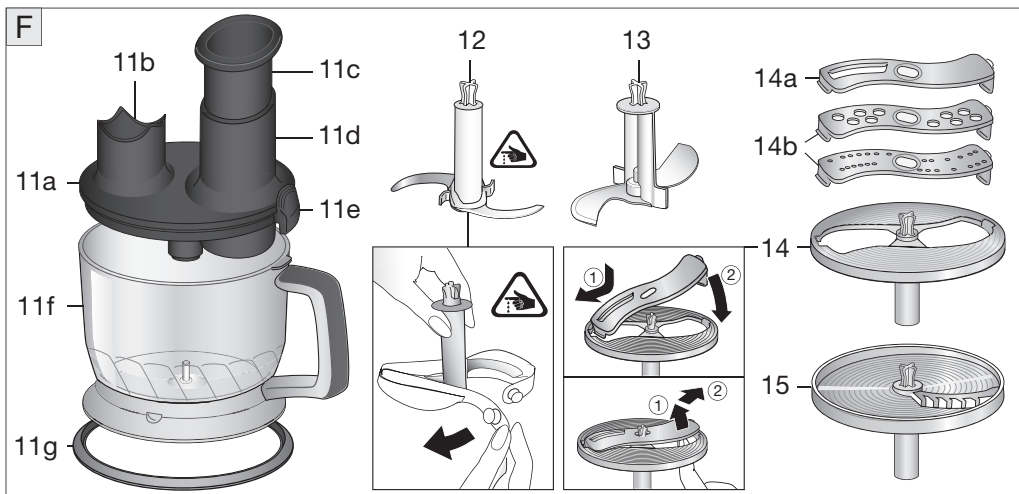
MQ 5137 Sauce+	✓	✓	✓	✓	✓	
MQ 5177 Buffet+	✓	✓	✓	✓		✓

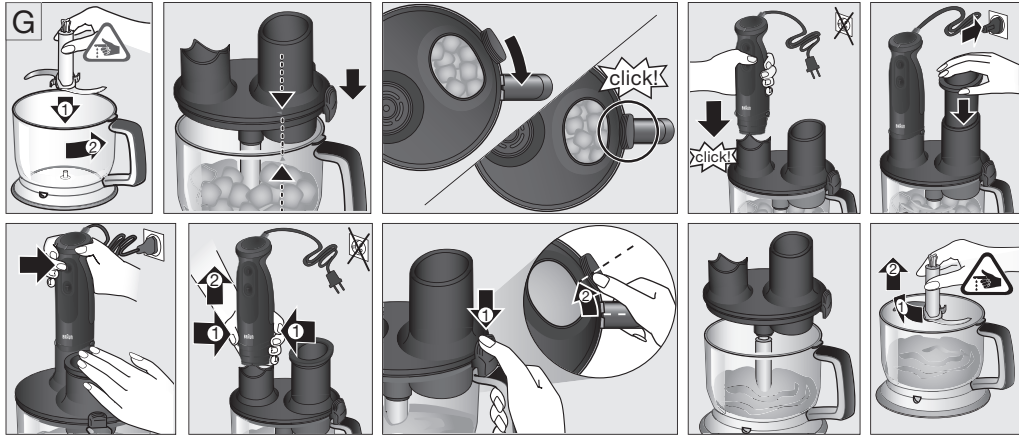




E

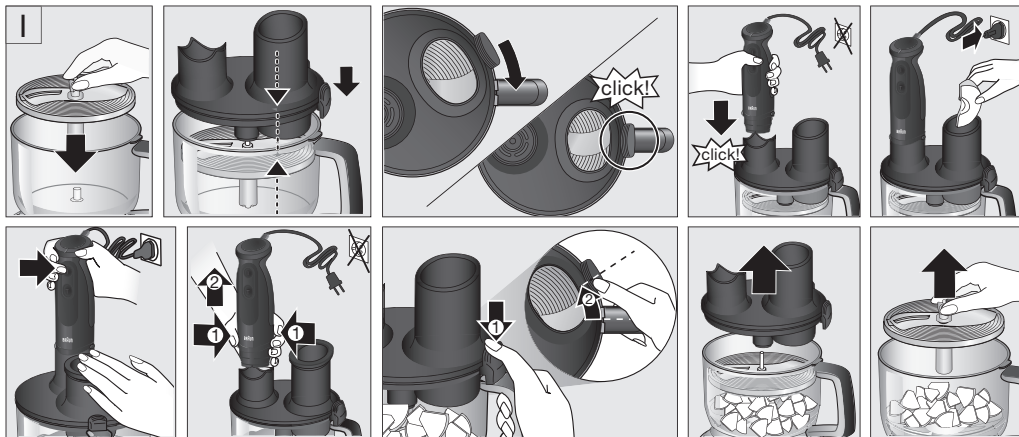
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo





H

max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
⌚ sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13-21	13-21	8 - 13		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo



J

14a	1 - 9	1 - 9	13 - 17	9 - 13	13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	
14b	1 - 9	1 - 9			13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	turbo
15	9 - 13	9 - 13			5 - 9	9 - 13	9 - 13	9 - 13	


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 und Einsätze sind sehr scharf! Behandeln Sie die Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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.

- 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.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Becher (8) und die Arbeitsbehälter (10c, 11f) sind nicht mikrowelleneignet.

Beschreibung

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste
- 4 Motorteil
- 5 Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7a Getriebeteil
- 7b Schlagbesen
- 8 Becher
- 9 Stampfer
 - 9a Getriebeteil
 - 9b Pürierschaft
 - 9c Stampfereinsatz
- 10 500 ml Zerkleinerer «ca»
 - 10a Deckel
 - 10b Messer
 - 10c Zerkleinerer-Topf
 - 10d Anti-Rutsch Ring
- 11 Küchenmaschinenzubehör «fp»
 - 11a Deckel
 - 11b Kupplung für Motorteil
 - 11c Stopfer
 - 11d Einfüllschacht
 - 11e Verriegelung
 - 11f Arbeitsbehälter
 - 11g Anti-Rutsch-Ring
- 12 Messer
- 13 Knetwerkzeug
- 14 Einsatzträger
- 14a Schneideinsatz
- 14b Raspeleinsätze (grob, fein)
- 15 Pommes-Frites-Scheibe

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel «Reinigung» / Abb. C).

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 kann jedoch nur durch Betätigung der Turbo-Taste (3) erreicht werden.

Man kann die Turbo-Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab (A)

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 herausspritzen (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. Drücken Sie den Turbo Knopf und halten ihn gedrückt bis das Öl emulgiert. 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 (A)

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 (D)

Der Zerkleinerer (10) eignet 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 (E,H,J) beachten. Den «ca» Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.

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 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 abzunehmen.
7. Anschließend den Deckel abnehmen.
8. Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Küchenmaschinenzubehör (F)

Das Küchenmaschinenzubehör (11) ist perfekt geeignet für

- Zerkleinern und Mixen
- Teig kneten (mit max. 250 g Mehl)
- Schneiden und Raspeln

Für beste Ergebnisse siehe Verarbeitungstabellen (H + J).

Zerkleinern

Das Messer eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, etc.

Für beste Ergebnisse beachten Sie bitte die angegebenen Mengen und Geschwindigkeiten in der Verarbeitungstabelle H.

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

Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden
- Stiele von Kräutern und Nuss-Schalen entfernen
- Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen
- Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist

Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Fassen Sie es immer am Kunststoffschacht an und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz.

1. Drücken Sie das Messer (12) mit gleichzeitigem Drehen auf die Achse im Arbeitsbehälter bis es einrastet.
2. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel. Die Verriegelung (11e) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
4. Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (11b) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und stellen Sie sicher, dass sich der Stopfer (11c) im Einfüllschacht (11d) befindet.
6. Schalten Sie das Gerät ein und halten mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter fest.

8

7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Entfernen Sie den Stopfer.
8. Drücken Sie die Verriegelung (11e). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (11a) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
9. Nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entnehmen Sie zuerst vorsichtig das Messer, indem Sie es etwas drehen und daran ziehen. Danach können Sie den Arbeitsbehälter leeren.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (12) auch zum Mixen leichter Teige mit max. 250 g Mehl verwenden.

Rezeptbeispiel: Pfannkuchenteig

Zuerst 375 ml Milch in eine Schüssel füllen. Dann 250 g Mehl und 2 Eier hinzufügen. Mixen Sie den Teig mit maximaler Geschwindigkeit, bis er glatt ist.

Teig kneten

Bildteil F gilt auch für die Verwendung des Knetwerkzeugs (13). Das Knetwerkzeug eignet sich hervorragend zum Kneten unterschiedlicher Teigsorten wie Hefe- oder Mürbeteig (basierend auf max. 250 g Mehl).

- Setzen Sie das Knetwerkzeug in den Arbeitsbehälter (11f) ein.
- Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter und fügen dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeiten zu.
- Schalten Sie das Gerät an auf Geschwindigkeitsstufe 21.
- Fügen Sie die Flüssigkeiten bei laufendem Motor hinzu.
- Nach einer maximalen Knetzeit von 1 Minute den Motor für 10 Minuten abkühlen lassen.

Rezeptbeispiel: Pizzateig

Max. 250 g Mehl, ½ TL Salz, ½ TL Trockenhefe, 5 EL Olivenöl, 150 ml Wasser (lauwarm)

Rezeptbeispiel: Mürbeteig

Max. 250 g Mehl, 170 g Butter (kalt/fest, kleine Stücke), 80 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 kleines Ei, 1 Prise Salz

Nehmen Sie keine warme/weiche Butter.

Kneten Sie nur so lange, bis der Teig sich zu einem Ball geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.

Schneiden / Raspeln / Pommés-Frites-Scheibe

Mit dem Schneideinsatz (14a) können Sie z.B.

Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (14b) können Sie z.B.

Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Bete, Kohl,

Käse (weich bis mittelhart) fein oder grob raspeln. Die Pommes-Frites-Scheibe (15) schneidet Pommes Frites.

1. Setzen Sie einen Einsatz (14a,b) in den Einsatzträger (14) und lassen ihn einrasten. Setzen Sie den Einsatzträger (14) oder die Pommes-Frites-Scheibe (15) auf die Achse im Arbeitsbehälter (11f) und drehen ihn leicht bis er einrastet.
2. Schließen Sie den Deckel (11a). Die Verriegelung (11e) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
4. Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (11b) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch den Einfüllschacht ein.
6. Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (11c) zum Nachfüllen verwenden!
7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.
8. Drücken Sie die Verriegelung (11e). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (11a) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
9. Nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger oder die Pommes-Frites-Scheibe, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze (14a,b) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Stampfer (B)

Der Stampfer kann zum Stampfen von weich gekochtem Gemüse und Früchten wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfeln benutzt werden.

Vor dem Gebrauch

Keine harten oder ungekochten Lebensmittel verarbeiten, das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.

Entfernen Sie harte Bestandteile wie Schalen, Kerne und Stiele, dann kochen und abgießen.

Wichtig

- Niemals den Stampfer in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte benutzen.
- Den Topf immer von der Herdplatte nehmen und leicht abkühlen lassen.
- Den Stampfer vor oder nach Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes abklopfen. Verwenden Sie einen Spatel, um Speisereste abzuschaben.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.

- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten abkühlen, bevor Sie damit weiter arbeiten.

Anwendung des Stampfers

- Getriebeteil (9a) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (9b) befestigen.
- Den Stampfer umdrehen, den Stampfereinsatz (9c) auf den Zapfen in der Mitte setzen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen. (Wenn das Getriebeteil nicht montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- Das Motorteil am Stampfer anbringen und drücken bis es einrastet. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in einen Topf, Schüssel, o.ä. und schalten Sie das Gerät an. Bewegen Sie den Stampfer auf und ab bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.
- Nach Gebrauch Stecker ziehen. Durch drehen im Uhrzeigersinn nehmen Sie den Stampfereinsatz (9c) ab.
- Die Entriegelungstasten drücken, um den Stampfer abzunehmen. Entfernen Sie das Getriebeteil (9a) vom Schaft (9b) indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Rezeptbeispiel: Kartoffelpüree

- Füllen Sie 1 kg gekochte Kartoffeln in eine Schüssel
- Pürieren Sie 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 21
- Fügen Sie 200 ml warme Milch hinzu
- Pürieren Sie ca. 30 Sekunden weiter

Reinigung (C)

Motorteil (4) und Getriebeteile (7a, 9a) nur mit einem feuchten Tuch reinigen

Die Deckel können unter fließendem Wasser gespült werden, aber nicht in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Wenn sich angetrocknete Lebensmittelreste auf dem Stampfer befinden, Stampfereinsatz entfernen und diesen sowie den unteren Teil des Stampfers in warmem Wasser gründlich reinigen.

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.

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

-  The blades and the tools are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- 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.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or 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.
- 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.

- 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.
- The beaker (8) and the bowls (10c, 11f) are not microwaveproof.

Description

- Variable speed regulator
- Variable speed button (on/off)
- Turbo button
- Motor part
- Release buttons
- Blender shaft
- Whisk gearbox
- Whisk
- Beaker
- Puree accessory
 - Gearbox
 - Puree shaft
 - Paddle
- 500 ml chopper «ca»
 - Lid
 - Blade
 - Bowl
 - Anti-slip ring
- Food processor accessory «fp»
 - Lid
 - Coupling for motor part
 - Pusher
 - Filling tube
 - Lid interlock
 - Bowl
 - Anti-slip ring
- Blade
- Kneading tool
- Tool holder
- Slicing tool
- Shredding tools (fine, coarse)
- French fry tool

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

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 can be 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 (A)

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 by pressing the turbo button, 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 (A)

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 gearbox.

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 while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs):
Start with a medium speed and increase the speed while whipping.

12

Chopper (D)

The chopper (10) is 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 (E,H,J)
Maximum operation time for the chopper: 2 minutes.

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 switch (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.

Food processor accessory (F)

The food processor accessory (11) is perfectly suited for

- chopping and blending
- kneading dough (based on max. 250 g flour)
- slicing, shredding, french fries

For best results see processing tables (H + J).

Chopping

Using the blade you can chop meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For best results, please refer to the maximum quantities and speed settings indicated in the processing table of section H.

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

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies

- 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 chopper bowl

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

Carefully remove the plastic cover from the blade.

1. Place the blade (12) on the centre pin of the bowl and give it a turn so that it locks.
2. Fill the bowl with food. Attach the lid onto the bowl with the interlock (11e) positioned next to the bowl handle.
3. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
4. Insert the motor part (4) into the coupling (11b) until it locks.
5. Plug in the appliance and make sure the pusher is in place.
6. Switch the appliance on and hold the bowl with the other hand.
7. After use unplug and press the release buttons (5) to remove the motor part. Remove the pusher.
8. Press the lid interlock (11e) and hold it. Turn the lid (11a) counter-clockwise to unlatch it.
9. Lift the lid up.
10. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Mixing light dough

Using the blade (12), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250g flour.

Recipe example: Pancake batter

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

Kneading dough

Picture section F also applies for the use of the kneading tool.

The kneading tool (13) is ideal for kneading different types of dough like yeast dough or pastry (based on max. 250 g flour).

- Place the kneading tool into the bowl (11f).
- Fill the bowl with max. 250 g flour, then add the other ingredients except liquids.
- Turn the appliance on at speed 21.
- Add liquids through the filling tube while the motor is running.
- Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor part to cool down for 10 minutes.

Recipe example: Pizza dough

250 g flour, ½ tsp salt, ½ tsp dried yeast, 5 tbsp olive oil, 150 ml water (lukewarm).

Recipe example: Pastry

250 g flour, 170 g butter (cold/hard, small pieces), 80 g sugar, 1 vanilla sugar, 1 small egg, 1 pinch salt. For good results, do not use warm, soft butter. Stop kneading shortly after dough has formed a ball. Dough will become too soft from excessive kneading.

Slicing / shredding / french fries

Using the slicing tool (14a) you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Using the shredding tools (14b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

Use the french fry tool (15) to prepare french fries.

1. For slicing / shredding place a tool (14 a,b) into the tool holder (14) and snap into position. Place the tool holder (14) or french fry tool (15) on the centre pin of the bowl (11f) and make sure it locks into place.
2. Attach the lid (11a) onto the bowl with the interlock (11e) positioned next to the bowl handle.
3. To lock the lid turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
4. Insert the motor part into the coupling (11b) until it locks.
5. Plug in the appliance and insert the food to be processed into the filling tube.
6. Switch the appliance on to operate. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (11c) to feed in food.
7. After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
8. Press the lid interlock (11e) and hold it. Turn the lid (11a) counter-clockwise to unlatch it.
9. Lift the lid up.
10. Take out the tool holder or french fry tool before removing the processed food. To remove the tool (14a,b), push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the tool holder.

Puree accessory (B)

The masher can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before use

Don't mash hard or uncooked food; you may damage the unit. Remove hard parts such as peel, stones and stems, then cook and drain.

Important

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.

- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after using. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.
- Do not process more than 1 batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

How to use the puree accessory

- Fit the gear box (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn anti-clockwise to locate. (If the gear box isn't fitted then the paddle doesn't secure in place).
- Fit the motor part to the puree accessory and push to lock. Plug in.
- Place the puree accessory in the saucepan or bowl etc., and switch on the appliance. Move the puree accessory in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
- After use unplug the appliance. Remove the paddle (9c) by turning clockwise.
- Press the release buttons to remove the puree accessory. Detach the gear box (9a) from the puree shaft (9b) by turning counter-clockwise.

Recipe example: Mashed potatoes

- Put 1 kg cooked potatoes in a bowl
- Mash 30 s with speed 21
- Add 200 ml warm milk
- Resume mashing for about 30s

Cleaning (C)

Clean the motor part (4), the gear boxes (7a,9a) with a damp cloth only.

The lids 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.

If food has been allowed to dry onto the puree accessory, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the puree accessory shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.

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