

BRAUN

Multiquick 7 Minipimer 7



Type 4199

www.braunhousehold.com

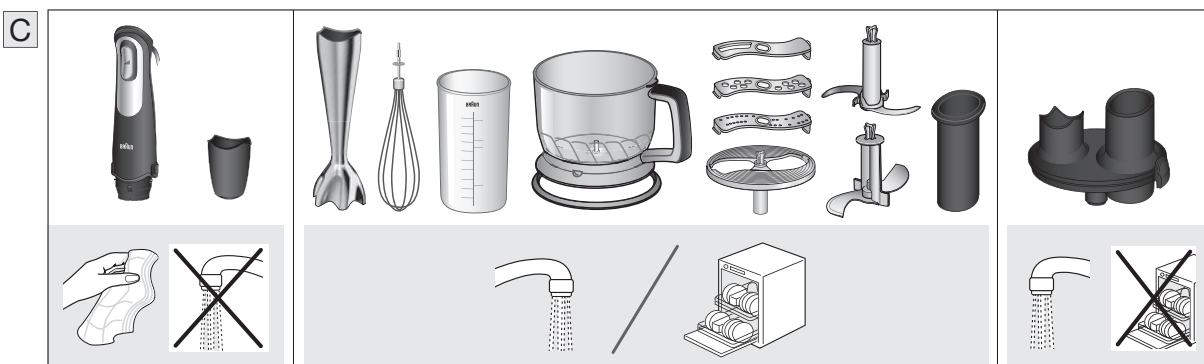
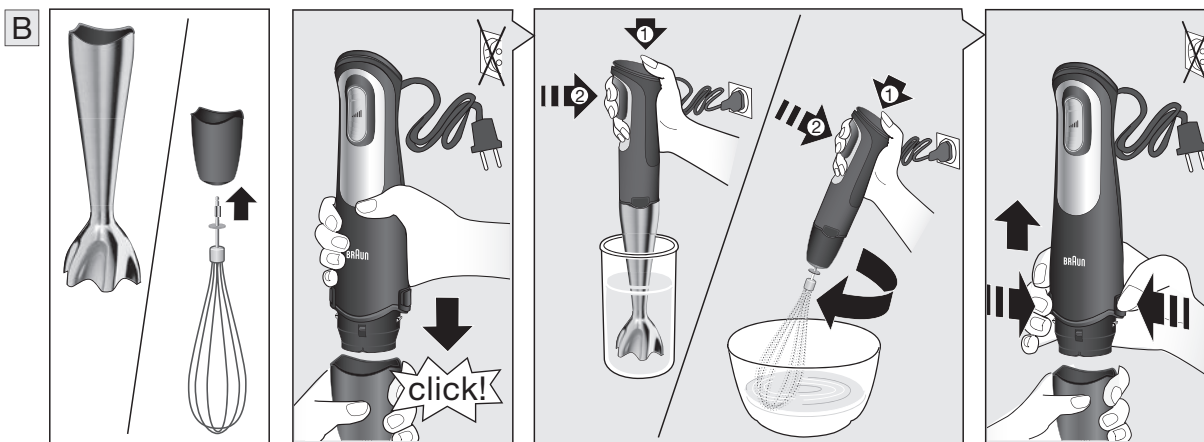
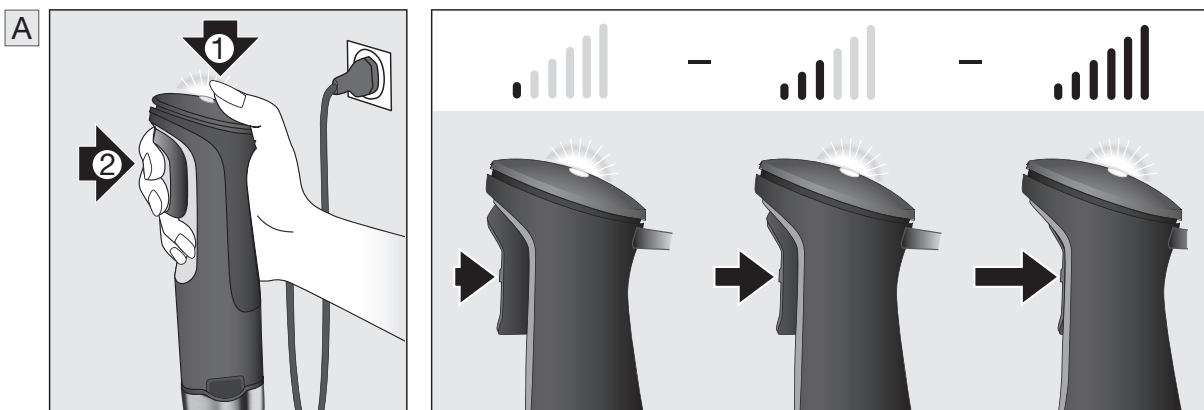
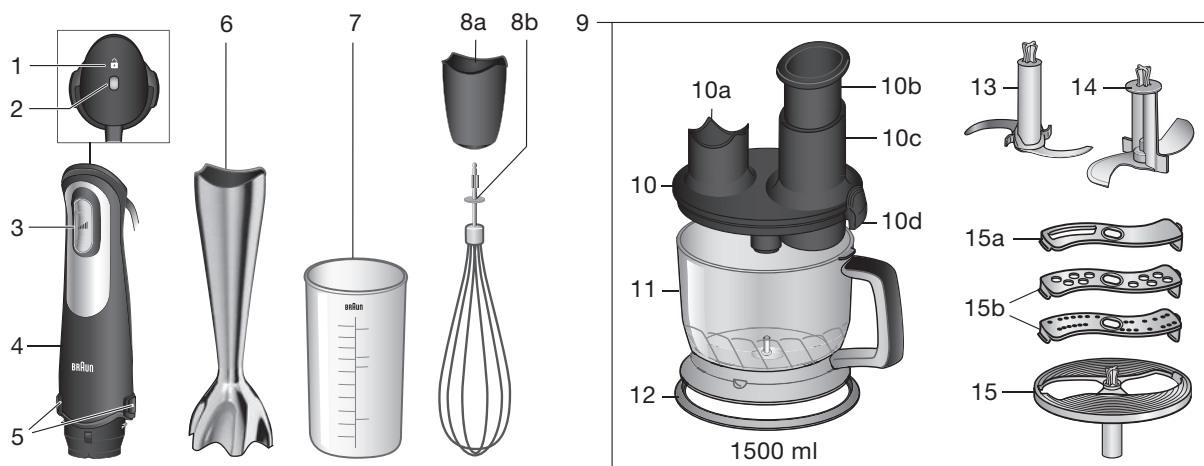
MQ 775

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
Български	66
Русский	69
Українська	72
عربي	79

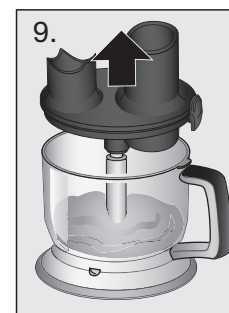
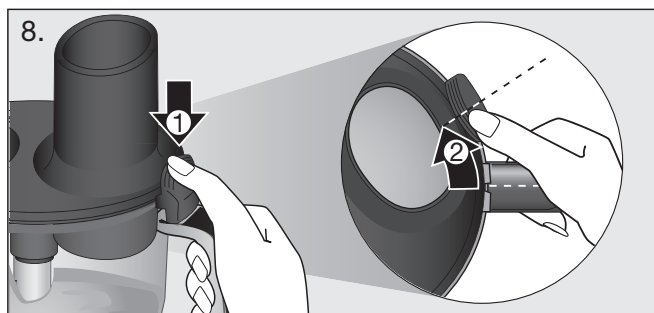
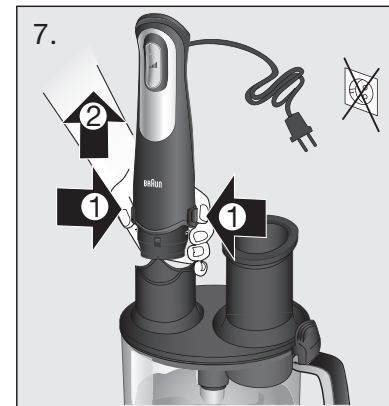
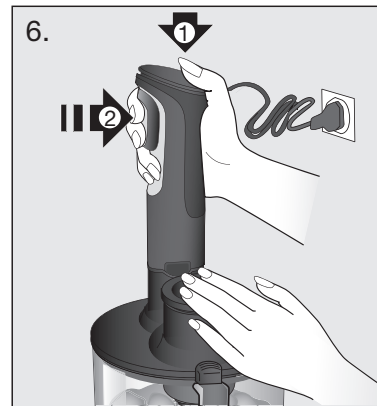
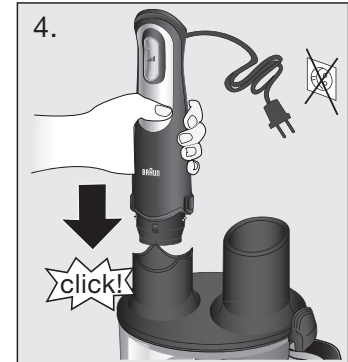
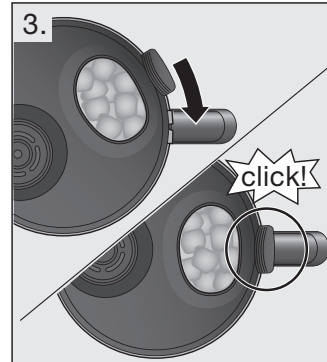
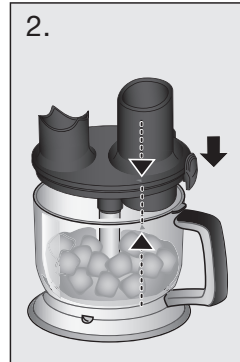
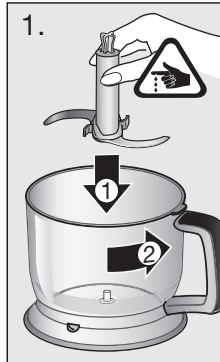
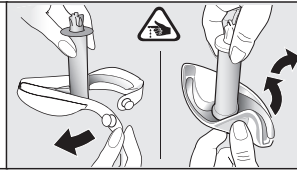
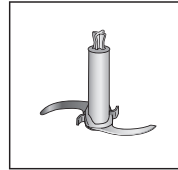
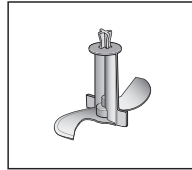
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722110104/II-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



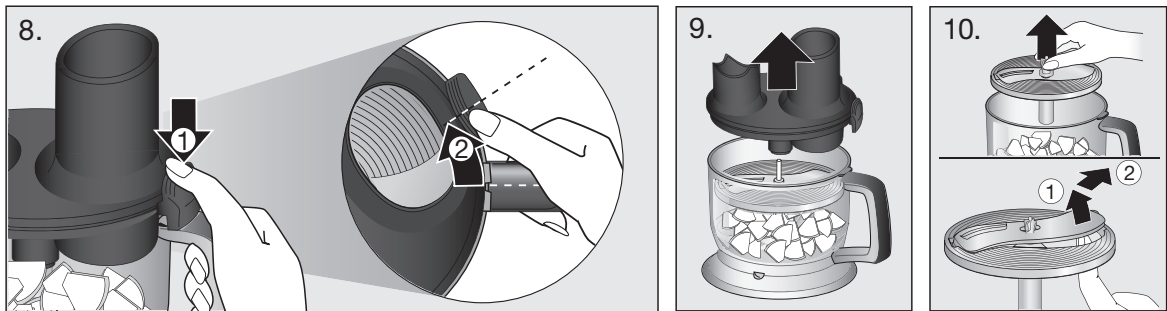
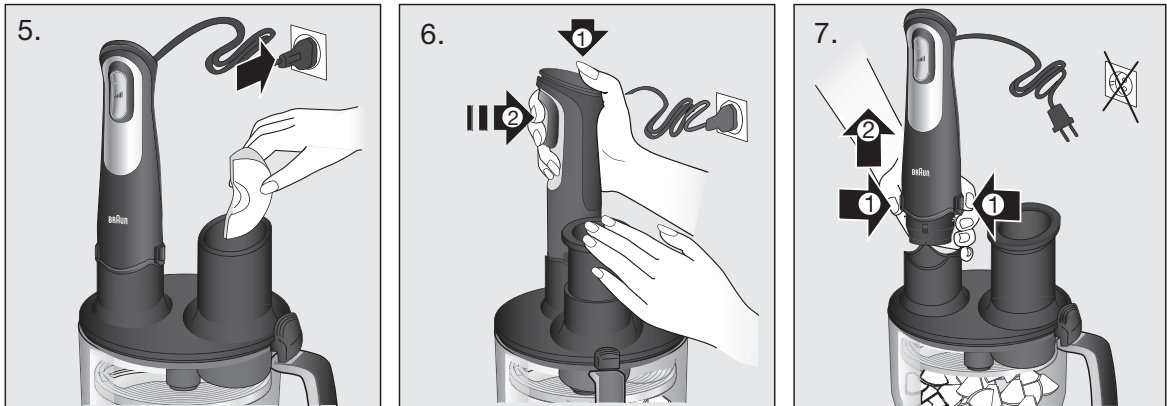
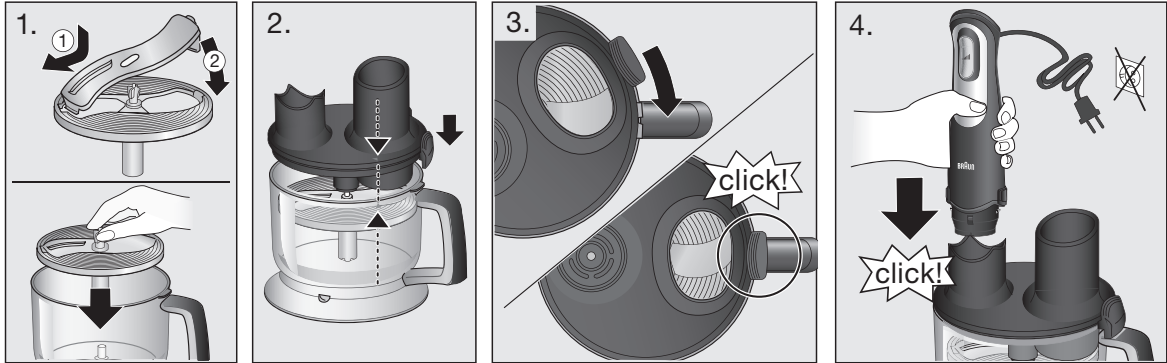
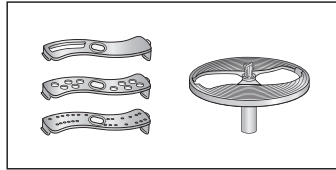


D



	1cm	1cm								
speed										
max.	700 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	400 g	500 g	500 g
⌚ sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

E



speed					


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 (15a,b) sind sehr scharf! Behandeln Sie die Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammenetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- 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.
- Das Multifunktions-Zubehör (9) darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (10d) eingerastet ist und der Stopfer (10b) sich im Einfüllschacht befindet.
- Zum Einfüllen während der Verarbeitung keine anderen Gegenstände außer dem Stopfer benutzen.
- Das Motorteil (4) und das Getriebeteil des Schlagbesens (8a) nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- Der Deckel (10) 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 (7) und der Arbeitsbehälter (11) sind nicht mikrowellengeeignet.

Beschreibung (vgl. S. 3)

- Sicherheitstaste 
- Kontroll-Leuchte
- Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung 
- Motorteil
- Entriegelungstasten
- Pürierstab
- Becher
- a Getriebeteil
b Schlagbesen
- Multifunktionszubehör
 - Deckel
 - a Kupplung für Motorteil
 - b Stopfer
 - c Einfüllschacht
 - d Verriegelung
- Arbeitsbehälter
- Anti-Rutsch Ring
- Messer
- Knetwerkzeug
- Einsatzträger
- 15a Schneideinsatz
- 15b Raspeleinsätze (grob, fein)

6

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

Kontroll-Leuchte

Die Kontroll-Leuchte (2) zeigt den Betriebszustand des Gerätes an, vorausgesetzt es ist an einer Steckdose angeschlossen.

Kontroll-Leuchte	Betriebszustand
Rotes Blinken	Gerät ist betriebsbereit
Grün	Gerät ist freigeschaltet (Sicherheitstaste ist gedrückt) und kann angeschaltet werden
Rot	Gerät ist überhitzt. Gerät abkühlen lassen. Es ist wieder betriebsbereit, wenn die Kontroll-Leuchte anfängt rot zu blinken

Smartspeed Technologie

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten: Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit (Abb. A). Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Ein-Hand-Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (3) können Sie das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

Gebrauch des Gerätes

Erstgebrauch: Ziehen Sie die rote Lasche vom Motorteil ab, um die Transportsicherung zu entfernen.

Einschalten (vgl. S. 3/Abb. A)

Das Gerät ist mit einer Einschaltsperrung ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

- Zuerst die Sicherheitstaste (1) mit dem Daumen drücken und halten. Die Kontroll-Leuchte leuchtet dauerhaft grün.
- Drücken Sie danach den Smartspeed Regler (3) entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit. Wenn der Smartspeed Regler (3) nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr eingeschaltet werden. Die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Um das Gerät wieder einschalten zu können, lösen Sie alle Tasten und beginnen erneut mit Schritt 1.
- Während des Betriebs können Sie die Sicherheitstaste loslassen.

Pürierstab (vgl. S. 3/Abb. B)

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. 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 (vgl. S. 3/fig. B)

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

- Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a) 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 (Regler nur leicht drücken) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf den Regler erhöhen).
- Eischnee (max. 4 Eier): Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Regler halb eindrücken) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf Regler erhöhen).

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör (9) eignet sich hervorragend zum

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

Zerkleinern (vgl. S. 4/Abb. D)

Das Messer (13) 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 den Verarbeitungstabellen D und E.

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 (12) am Arbeitsbehälter angebracht ist

Vorsicht: Das Messer (13) ist sehr scharf! Fassen Sie es immer am Kunststoffschaft an und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz.

1. Drücken Sie das Messer (13) mit gleichzeitigem Drehen auf die Achse im Arbeitsbehälter (11) bis es einrastet.
2. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (10). Die Verriegelung (10d) 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 (10a) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und stellen Sie sicher, dass sich der Stopfer (10b) im Einfüllschacht (10c) befindet.
6. Schalten Sie das Gerät ein und halten mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter fest.
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 (10d). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (10) 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 (13) 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 D gilt auch für die Verwendung des Knetwerkzeugs (14). Das Knetwerkzeug eignet sich hervorragend zum Kneten unterschiedlicher Teigsorten wie Hefe- oder Mürbteig (basierend auf max. 250 g Mehl).

- Setzen Sie das Knetwerkzeug in den Arbeitsbehälter (11) ein.
- Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter und fügen dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeiten zu.
- 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 (vgl. S. 5/Abb. E)

Mit dem Schneideinsatz (15a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (15b) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, rote Bete, Kohl, Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

1. Setzen Sie einen Einsatz (15a,b) in den Einsatzträger (15) und lassen ihn einrasten. Setzen Sie den Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter (11) und drehen ihn leicht bis er einrastet.
2. Schließen Sie den Deckel (10). Die Verriegelung (10d) 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 auf die Kupplung (10a) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch den Einfüllschacht.
6. Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (10b) 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 (10d). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (10) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
9. Nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze (15a,b) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Rezept Beispiel: Vanille-Honig-Trockenpflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Trockenpflaumen und 70 g cremigen Honig in den «hc» Zerkleinerer-Topf (MQ 20, siehe Zubehör).
- Mixen Sie 4 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit (Smartspeed Regler voll durchdrücken).
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 1,5 Sekunden weiter.

Reinigung (vgl. S. 3/Abb. C)

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (8a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (10a) 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.

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 20:	350 ml kompakter Zerkleinerer zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1000 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern

Änderungen vorbehalten.

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

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 (15a,b) are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- 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.
- Before operating the food processor attachment, make sure that the lid interlock (10d) is properly clicked in and that the pusher (10b) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (10b) into the filling tube during processing.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (8a) under running water, nor immerse them in water.
- The lid (10) 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.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The beaker (7) and the bowl (11) are not microwave-proof.

Description (see table on p. 3)

- Safety button 
- Pilot light
- Smartspeed switch / variable speeds 
- Motor part
- Release buttons
- Blender shaft
- Beaker
- a Gear box
b Whisk
- Compact kitchen machine accessory
 - Lid
 - 10a Coupling for motor part
 - 10b Pusher
 - 10c Filling tube
 - 10d Lid interlock
 - Bowl
 - Anti-slip ring
 - Blade
 - Kneading tool
 - Tool holder
 - 15a Slicing tool
 - 15b Shredding tools (fine, coarse)

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

Pilot light

The pilot light (2) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance/operating status
Red flashing	Appliance is ready for use
Green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on
Red	Appliance is overheated. Let it cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red

Smartspeed technology

Smartspeed switch for variable speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed (fig. A). The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (3) allows you to turn on the motor part and control the speed with one hand.

How to use the appliance

First use: Remove the transportation lock from the motor part (4) by pulling it at the red strap.

Switching on (see p. 3/fig. A)

The appliance has a safety button. To safely switch it on, follow these points:

- First press the safety button (1) with your thumb and hold. The pilot light will light up permanently green.
- Then directly press the Smartspeed switch (3) according to the desired speed. If the Smartspeed switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The pilot light flashes red. In order to switch the appliance on, start again with step 1.
- During operation you do not have to keep the safety button pressed.

Hand blender (see p. 3/fig. B)

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 a.m. order. 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 p. 3/fig. B)

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

- Insert the whisk (8b) into the whisk gear box (8a) 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 (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs): Start with a medium speed (half way pressure on switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.

Compact kitchen machine accessory

The compact kitchen machine accessory (9) is perfectly suited for

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

Chopping (see p. 4/fig. D)

Using the blade (13) 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 tables of section D and E.

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 (12) 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 on the centre pin of the bowl (11) and give it a turn so that it locks.

10

2. Fill the bowl with food. Attach the lid (10) onto the bowl with the interlock (10d) 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 (10a) 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 (10d) and hold it. Turn the lid (10) 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 (13), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g 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 D also applies for the use of the kneading tool. The kneading tool (14) is ideal for kneading different dough types like yeast dough or pastry (based on max. 250 g flour).

- Place the kneading tool into the bowl (11).
- Fill the bowl with max. 250 g flour, then add the other ingredients except liquids.
- Turn the appliance on at full speed.
- 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 (see p. 5/fig. E)

Using the slicing tool (15a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Using the shredding tools (15b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

1. Place a tool (15a,b) into the tool holder (15) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and make sure it locks into place.
2. Attach the lid (10) onto the bowl with the interlock (10d) 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 (10a) 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 (10a) to feed in food.
7. After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
8. Press the lid interlock (10d) and hold it. Turn the lid (10) counter-clockwise to unlatch it.
9. Lift the lid up.
10. Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool (15a,b), push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the tool holder.

**Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes
(as a pancake stuffing or spread):**

- Fill the «hc» chopper bowl (MQ 20, see accessories) with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed button).
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

Cleaning (see p. 3/fig. C)

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (8a) with a damp cloth only. The lid (10) can be cleaned under running water, but do not immerse it 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 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1000 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice

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.

