

# BRAUN

MultiQuick 5 Vario



Type 4191

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand blender

Englisch

9

عربي

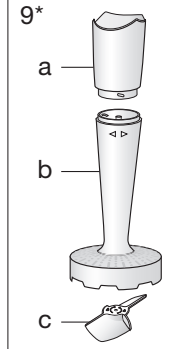
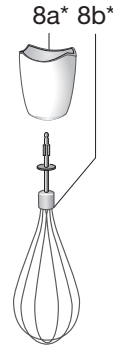
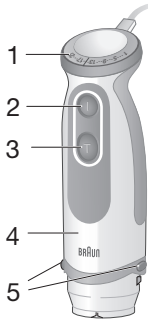
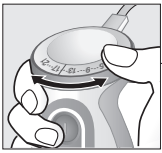
13

© Copyright 2021 All rights reserved  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany



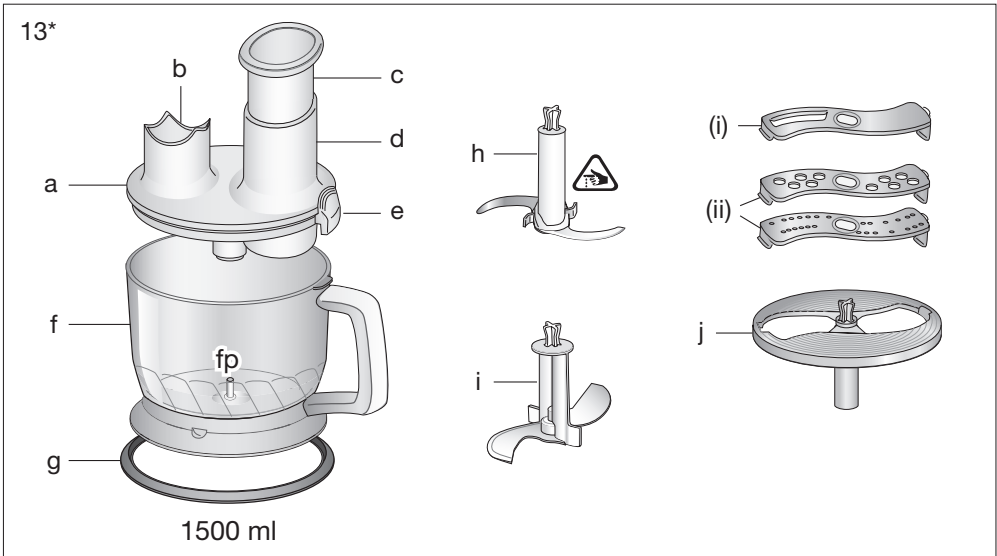
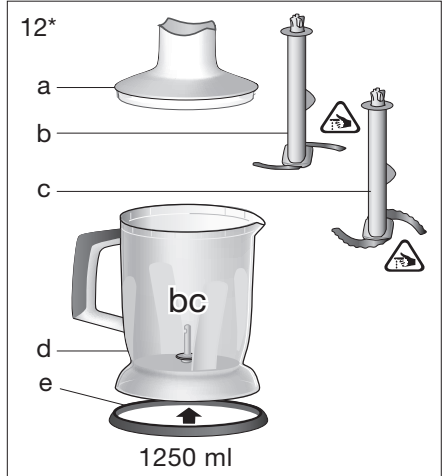
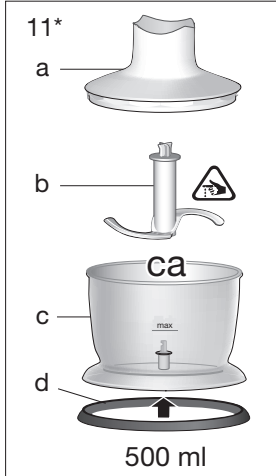
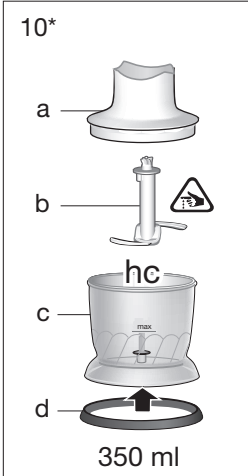
5722170038/ 12.21 4191-MQ52xx GB\_AUNZ\_GCC

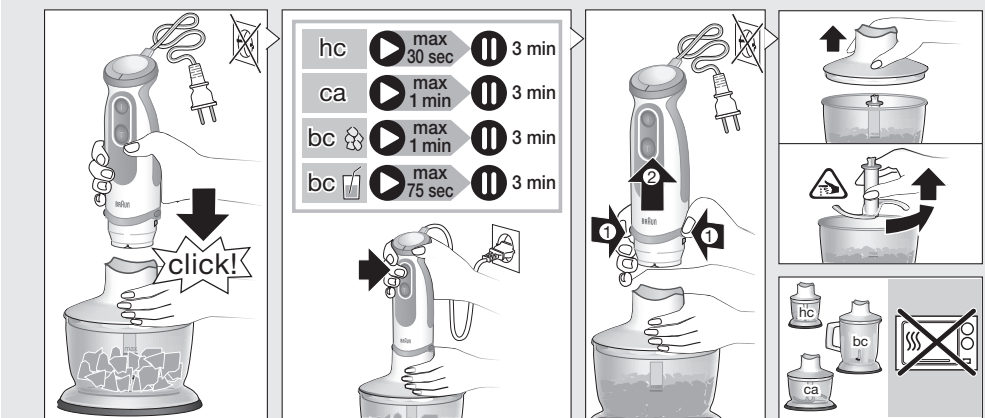
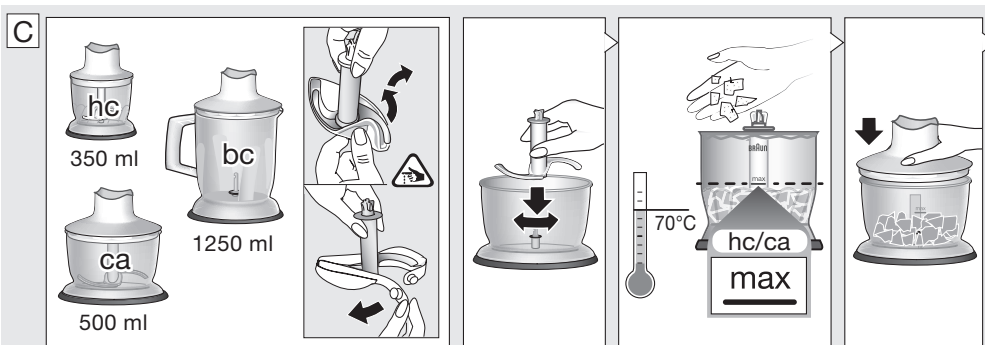
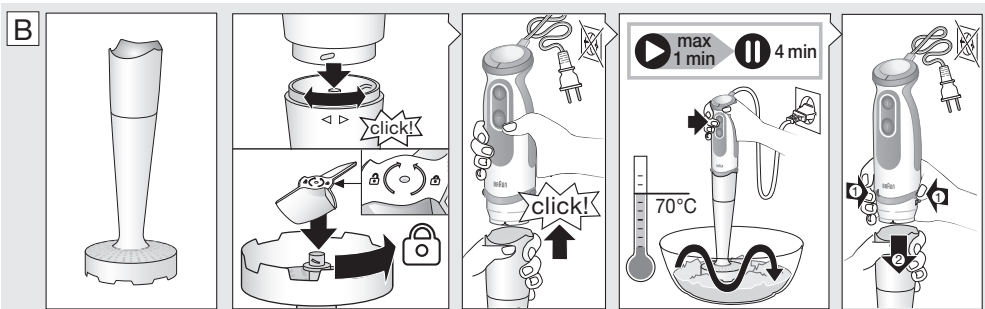
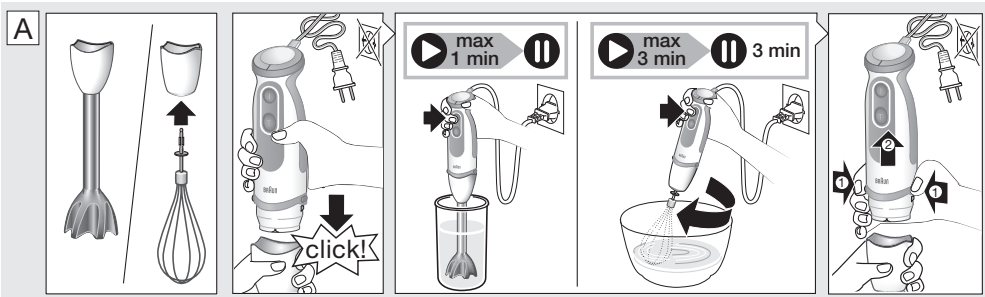
UK/AR



220-240V~ 50-60 Hz 750-1000 W

\*certain models only







350 ml

	2cm				2cm			
max.	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
sec.	20	5	5	5	10	45	5	10
	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
	+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo



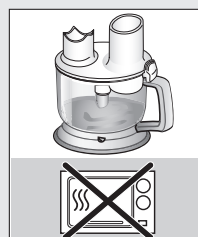
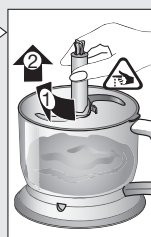
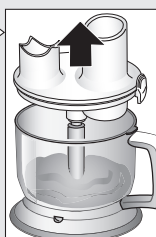
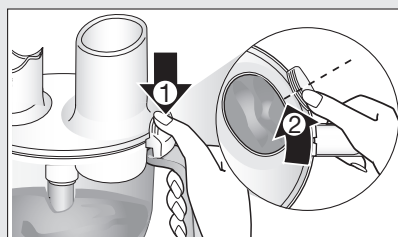
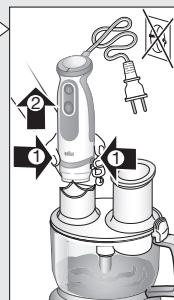
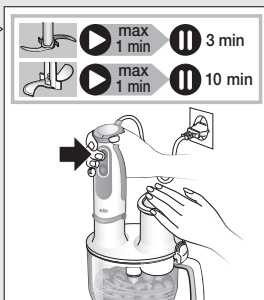
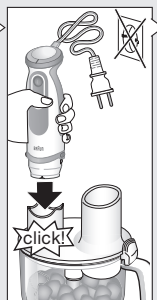
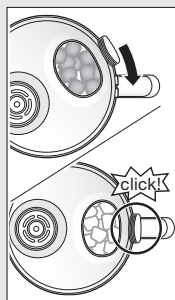
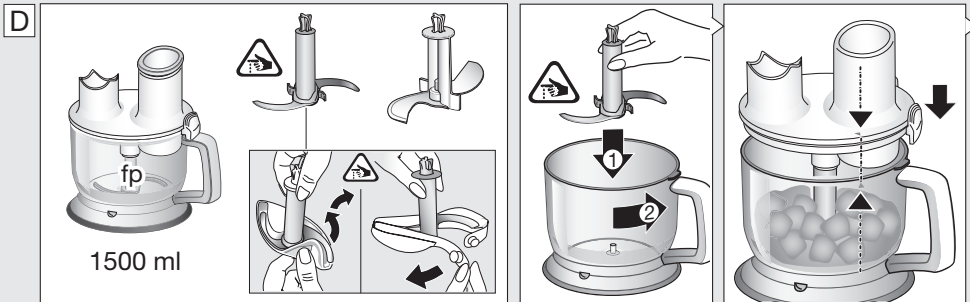
500 ml

	2cm	2cm				2cm		
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



1250 ml

	2cm	2cm			2cm			+	
max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30	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	turbo

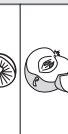
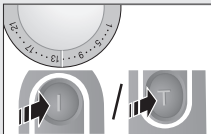
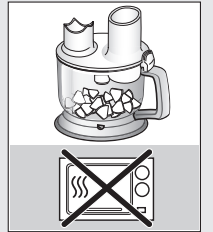
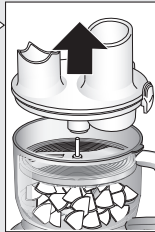
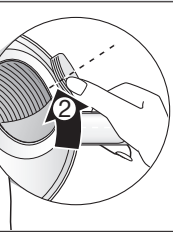
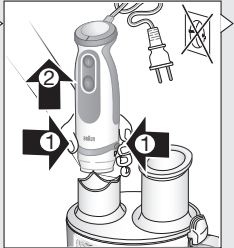
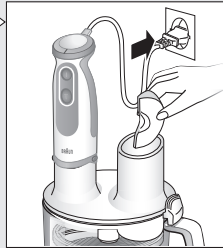
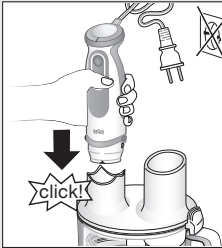
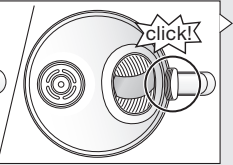
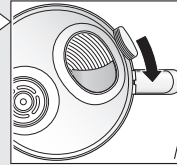
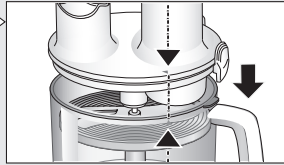
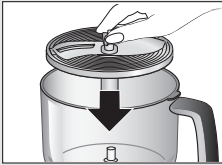
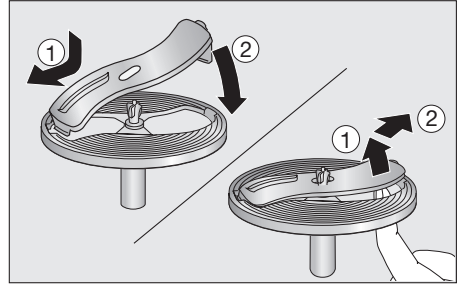
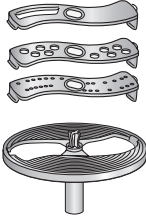


	2cm	2cm			2cm						
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 5		1 - 21	1 - 21	13-21	13-21	8 - 13		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

E



1500 ml



Parmesan



1 - 9

1 - 9

13 - 17

9 - 13

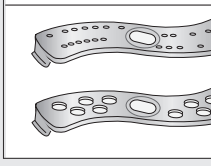
13 - 21

9 - 13

9 - 13

13 - 21

13 - 21



1 - 9

1 - 9

13 - 21

9 - 13

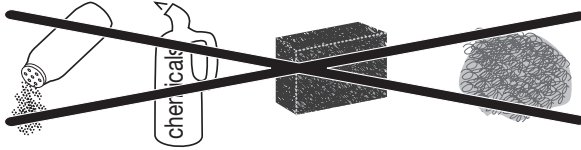
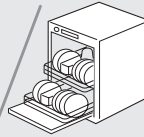
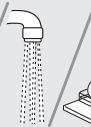
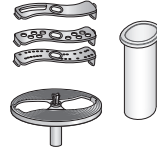
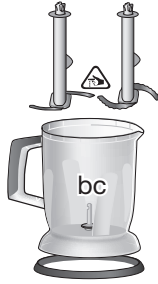
9 - 13

13 - 21

13 - 21

turbo


F






# English

## Before Use

 Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 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.
- 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.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use

described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.

- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.
- Stop using the device if it is damaged.
- If the device falls into liquid, unplug, before reaching into the liquid.

## Parts and Accessories

- Variable speed regulator
- Variable speed button (on/off)
- Turbo button (T)
- Motor part
- EasyClick release buttons
- Blender shaft
- Beaker
- Whisk accessory
  - Gearbox
  - Whisk
- Puree accessory
  - Gearbox
  - Puree shaft
  - Paddle
- 350 ml chopper accessory «hc»
  - Lid
  - Chopping blade
  - Chopper bowl
  - Anti-slip rubber ring
- 500 ml chopper accessory «ca»
  - Lid (with gear)
  - Chopping blade
  - Chopper bowl
  - Anti-slip rubber ring
- 1250 ml chopper accessory «bc»
  - Lid (with gear)
  - Chopping blade
  - Ice blade
  - Chopper bowl
  - Anti-slip rubber ring
- 13 1500 ml food processor accessory «fp»
  - Lid (with gear)
  - Coupling for motor part

- c Pusher
- d Feed tube
- e Lid latch
- f Food processor bowl
- g Anti-slip rubber ring
- h Chopping blade
- i Kneading hook
- j Insert holder
  - (i) Slicing insert
  - (ii) Shredding inserts (fine, coarse)

## **How to Use the Appliance**

### **Variable speed regulator**

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (1). The higher the setting, the faster the chopping speed. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator.

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.

### **Blending Shaft (A)**

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the Turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

### **Whisk Accessory (A)**

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

For best results, use the highest speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

### **Puree Accessory (B)**

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

For detailed processing instructions refer to section B.

### **Chopper Accessory (C)**

The choppers (10/11/12) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Furthermore, the «bc» chopper (12) offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter, meat or crushed ice.

Do not use the chopper accessories (10/11/12) with chopping blades to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

Only the «bc» chopper accessory (12) with the special ice blade (12c) is allowed to crush ice cubes.

For detailed processing instructions refer to section C.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds at maximum speed.

## Food Processor Accessory

The food processor accessory (13) can be used for:

- Chopping, blending and mixing light batter;
- kneading dough (based on max. 250 g flour);
- slicing and shredding .

### **Chopping (D)**

Using the blade (13h) you can chop meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers, and nuts.

Do not use the food processor accessory to chop extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.

Using the blade (13h), you may also mix light batter like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g of flour.

For detailed processing instructions refer to section D.

### **Kneading Dough (D)**

Figure D also applies for the use of the kneading hook (13i). The kneading hook is ideal for kneading different dough types such as yeast or pastry.

Select speed level 21 to turn on the appliance.

NOTE: Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor to cool down for 10 minutes.

### **Slicing / Shredding (E)**

Use the slicing insert (i) to slice raw fruit and vegetables into fine, thin slices; e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, potatoes, zucchini and cabbage.

Use the fine and coarse shredding inserts (ii) to shred foods such as apples, carrots, potatoes, beetroot, cabbage, hard cheese (like Parmesan).

The maximum processing amount follows the guideline figure of 5x times filled bowls.

Before you continue processing let the appliance cool down for 30 minutes.

For detailed processing instructions refer to section E.

## Care and Cleaning (F)

For detailed processing instructions refer to section F.

## Warranty and Service

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

Both the design specifications and these user instructions are 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 appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



## Troubleshooting Guide

Problem	Potential Causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Braun Service.

### 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)

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

#### TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

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

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

## عربي

### قيد الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التنظيف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.



#### تنبيه



- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة جهة الصّنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائماً إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الموضح في دليل المستخدم هذا. قد يسبب أي سوء استخدام إصابة محتملة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.
- توقف عن استخدام الجهاز في حالة تعرضه للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز في السائل، افصله عن الكهرباء قبل الوصول إلى السائل.

### الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)

- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير سهلة الضغط
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 ملحق خفق
  - a علبّة تروس السرعة
  - b خفاق
- 9 ملحق هرس
  - a علبّة تروس السرعة
  - b عمود هرس
  - c مقلب
- 10 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
  - a غطاء
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 11 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c وعاء مفرمة
  - d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 12 ملحق مفرمة 1250 مللي «bc»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b شفرة تقطيع
  - c شفرة تكسير الثلج
  - d وعاء مفرمة
  - e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 13 ملحق جهاز تحضير الطعام 1500 مللي «fp»
  - a غطاء (مزود بترس)
  - b وصلة جزء موتور
  - c دافع
  - d أنبوب تغذية
  - e مزلاج الغطاء
  - f وعاء جهاز تحضير الطعام
  - g حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
  - h شفرة تقطيع
  - i خطاف عجن
  - j حامل الأداة
  - (i) أداة شرائح

(ii) أدوات التقطيع (ناعمة وخشنة)

### طريقة استخدام الجهاز

#### إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كان الفرم أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة. يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضًا استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

#### محور الخلط (A)

الخلاط اليدوي مناسب جدًا لإعداد المغسمات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

#### ملحق الخفق (A)

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم أعلى درجات السرعة. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.s.

#### ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح. للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم B.

#### ملحق المفرمة (C)

تُعد المفارم (12/11/10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق. تأكد من عدم تجاوز كمية المكونات أعلى من الحد الأقصى للمفرمة «hc». أقصى زمن تشغيل للمفرمة «hc» هو: دقيقة واحدة للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة. ملاحظة: اترك فاصلًا زمنيًا لا يقل عن 3 دقائق قبل التشغيل مرة أخرى (لمنع حدوث أي أعطال). الإنقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة الموتور و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

وعلاوة على ذلك، تقدم المفرمة «bc» (12) مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو التلج بعد تكسيه.

لا تستخدم ملحق المفرمة (10/11/12) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوْز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

يُسمح فقط للملحق المفرمة «bc» (12) ذي شفرة الثلج الخاصة (c 12) بتكسيه مكعبات الثلج.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم C.

مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر مقلدة مضغوطة أو «hc» مفرودة) جرام أراسية 50

جرام العسل الكريبي 75

(بنكهة الفانيليا) ملي ماء 10

- املا وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريبي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 ملي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم باستئناف الخلط لمدة ثانية ونصف بأقصى سرعة.

#### ملحق جهاز تحضير الطعام

يُمكن استخدام ملحق جهاز تحضير الطعام ( 13 ) في:

- الفرم والخلط وخلط العجين الخفيف
- عملية العجن (بأقصى سعة 250 جرام دقيق)؛
- التقطيع إلى شرائح وقطع صغيرة

#### الفرم (D)

باستخدام الشفرة ( h 13 ) يمكنك فرم اللحم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

لا تستخدم ملحق جهاز تحضير الطعام لفرم الأطعمة الصلبة للغاية، مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جَوْز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

باستخدام الشفرة ( 13 ح )، يمكنك أيضًا خلط العجين الخفيف مثل عجين البان كيك أو خليط الكيك بكمية دقيقة لا تزيد عن 250 جرام.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم D.

#### عملية العجن (D)

ينطبق الشكل ه أيضًا على استخدام خطاف العجن ( 13 i ) 3 يُعتبر خطاف العجن مثالًا لأنواع العجن الخفيف المختلفة مثل الخميرة أو الفطائر.

حدد مستوى السرعة 21 لتشغيل الجهاز.

ملاحظة: أقصى زمن للعجن هو: دقيقة واحدة - ثم اترك الموتور يبرد لمدة 10 دقائق.

#### الشرائح / التقطيع (E)

استخدم أداة التقطيع إلى شرائح (i) لتقطيع الفواكه والخضروات الطازجة إلى شرائح مثل الخيار والبصل وعيش الغراب والتفاح والجزر والفجل والبطاطس والكوسة والكرنب.

## الضمان والخدمة

استخدم ملحقات التقطيع الناعمة والخشنة (ii) لتقطيع الطعام مثل التفاح والجزر والبطاطس والشمندر والكرنب والجبن الصلب (مثل البارميزان).

يتبع الحد الأقصى لمقدار المعالجة الشكل التوجيهي لأوعية مملوءة 5 مرات.

قبل متابعة المعالجة، دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم E.

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفضل بزيارة

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

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

## الرعاية والتنظيف (F)

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم F.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.

