

BRAUN

MultiQuick 5



Type HB501AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

English9

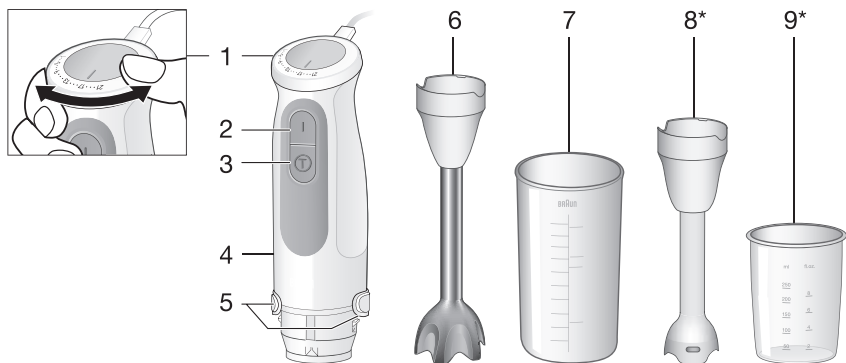
عربي11

© Copyright 2024 All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170080/03.24

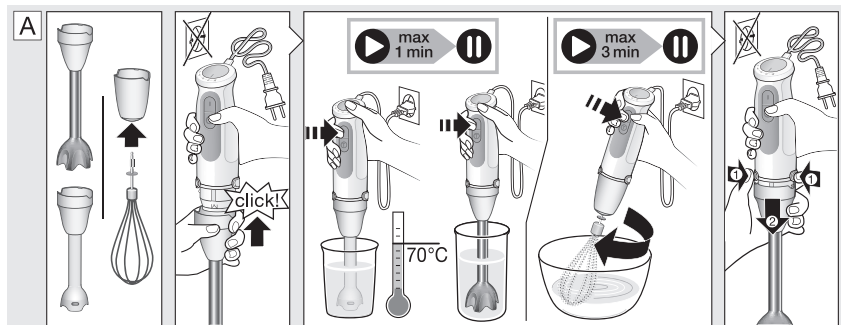
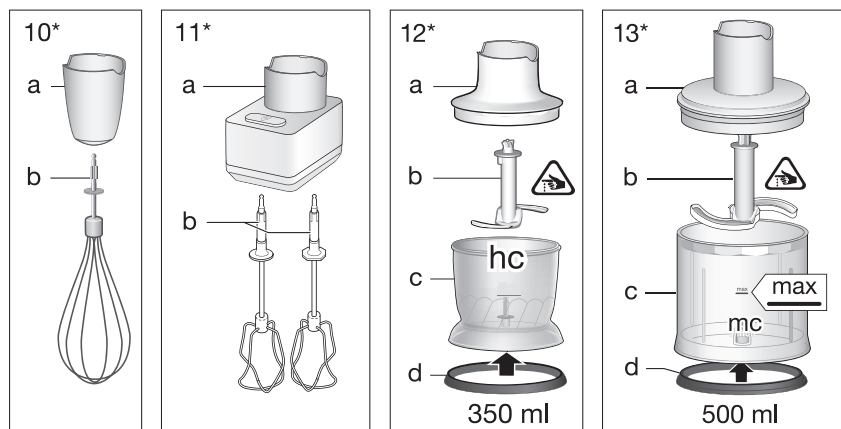
MQ 50001M-500051M-50501M-50202M-50220M-50501M-50236MINT
DE/UK/FR/ES/CA/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



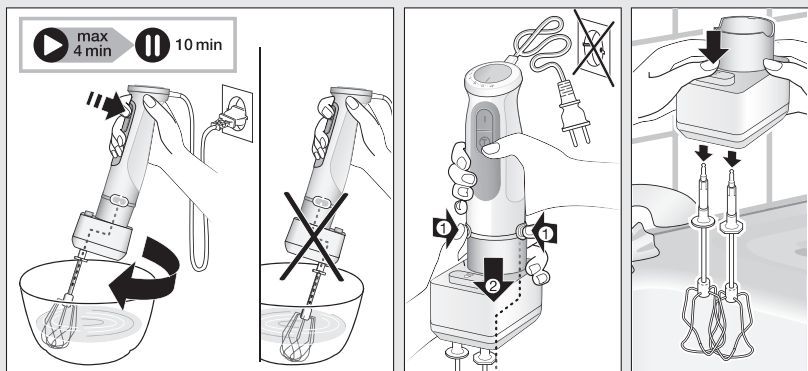
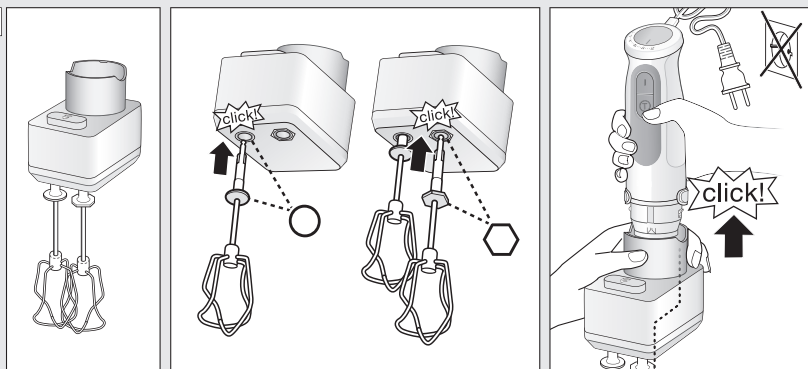


220-240V~ 50-60 Hz 750-1000 W

* certain models only



B



	4...8°C max. 400 ml	15...20°C				<70°C
max.	400 g	250 g	8	500 g	200 g	1000 g
⌚	2 1/2 min	30 s	3 min	4 min	4 min	3 min
	1 - 21			1 - 13		
	turbo			-		

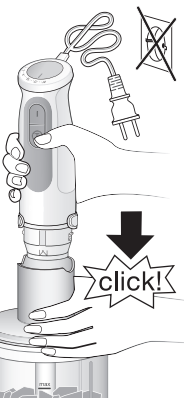
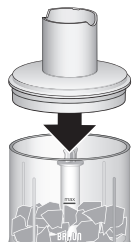
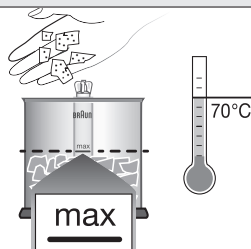
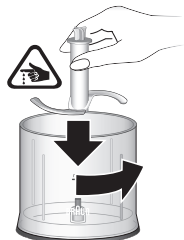
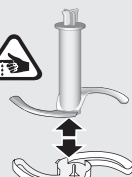
C



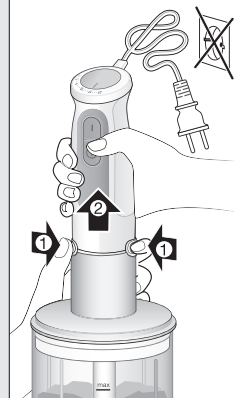
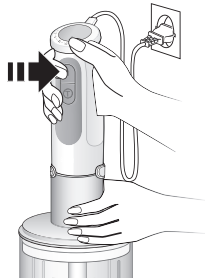
350 ml



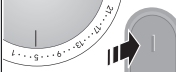
500 ml



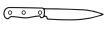
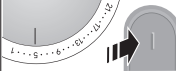
hc max 30 sec 3 min
mc max 1 min 3 min



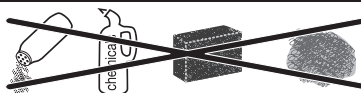
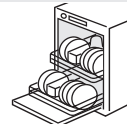
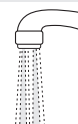
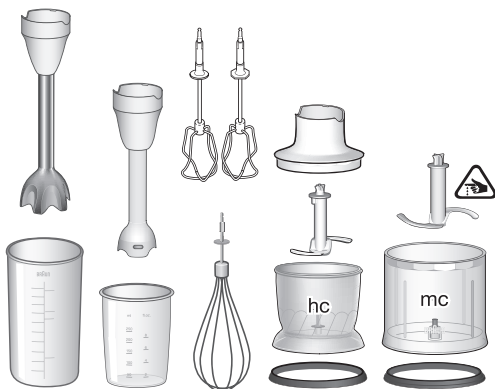
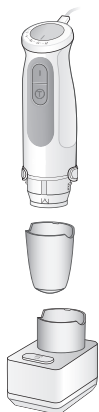
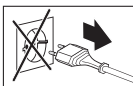


	Parmesan							
	 2 cm				 2 cm			
max.	100 g	50 g	10 g	7 	80 g	90g + 	80 g	100 g
 sec.	20	5	5	5	10	30	10	10
	21	1 - 13		1 - 21	1 - 21	21	1 - 13	
			turbo					turbo



		Parmesan						
	 2 cm	 2 cm				 2 cm		
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20 	200 g	300 g	350 g
 sec.	10-25	20-30	5-10	5-10	5-10	10	20	30
			1 - 7		1 - 21	1 - 21	17	11 - 21
	turbo	turbo		turbo				

D



English

Before Use



Please read instructions carefully and completely before using the appliance. Remove all packaging 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.
- 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.
- Children shall be kept away from the appliance and its main cord.

- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Do not reach into the filling shaft when the appliance is plugged in, especially while the motor is running. Always use the pusher to guide food through the shaft.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- 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.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks in operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Stop using the device if it is damaged.
- If the device falls into liquid, unplug, before reaching into the liquid.
- 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.

Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 EasyClick Plus release buttons
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Small portion shaft
- 9 Small portion beaker
- 10 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 11 Double Beater accessory
 - a Gearbox with release button
 - b Beaters
- 12 350 ml chopper accessory «hc»
 - a Lid
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring
- 13 500 ml chopper accessory «mc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring

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 / Small portion shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, mayonnaise, 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.

Double Beater Accessory (B)

Use the double beater only for pancake batter, cake batter, cream, egg whites and mashed potatoes. Do not

use the accessory for heavy doughs and kneading doughs like pizza, pasta, shortcrust or bread.

For batters or doughs, first beat the liquid ingredients until light and creamy, then add the dry ingredients gradually. If the mixture is becoming too dense, finish by hand.

The beaker (7) should not be used with the double beater accessory.

For detailed processing instructions refer to section B.

Chopper Accessory (C)

The choppers (12/13) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Use the «hc» chopper (12) for fine results. It is not suitable for meat.

Use the «mc» chopper (13) for larger quantities and for hard foods.

For «hc» and «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

«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).
- Chop 1 second at Turbo speed.

Care and Cleaning (D)

For detailed information refer to section D.

Warranty and Service

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

For detailed information see separate warranty and service leaflet or visit www.braunhousehold.com.



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.

عربي

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في

المستقبل. أزل جميع مواد التغليف 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 يعبت الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة جهة الصنّع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- يجب دائماً إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت المصفاة الدوارة أو الغطاء الواقي تالفاً أو توجد بأي منهما تشققات ظاهرة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.
- حافظ على اليدين والشعر والملابس، بالإضافة إلى الملاعق والأدوات الأخرى بعيداً عن الخفاقات وخطاطيف العجين أثناء التشغيل لمنع الإصابة الشخصية. لا تقم بلامسة الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- توقف عن استخدام الجهاز في حالة تعرضه للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز في السائل، افصله عن الكهرباء قبل الوصول إلى السائل.
- يجب توخي الحذر عند صب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلاط، حيث أنه قد يندفع لخارج الجهاز نتيجة انبعاث البخار بشكل مفاجئ.
- تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)
- 4 جزء موتور
- 5 أزرار تحرير EasyClick Plus
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 عمود خلط الأجزاء الصغيرة (لطعام الرضع)
- 9 وعاء صغير
- 10 ملحق خفقي.
- a علبه تروس السرعة
- b خفاق
- 11 ملحق الخفق المزدوج.
- a علبه تروس مع زر تحرير
- b أجهزة الخفق
- 12 ملحق مفرمة 350 مللي ي «hc»
- a غطاء
- b شفرة تقطيع
- c وعاء مفرمة
- d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- 13 ملحق مفرمة 500 مللي «mc»
- a غطاء (مزود بترس)
- b شفرة تقطيع
- c شفرة تكسير الناتج
- d وعاء مفرمة
- e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

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 أيضاً استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

محور الخلط / ذراع خلط للكميات الصغيرة (A)

بعد الخلط اليدوي رائحةً لتحضير التغميسات والمرق وطبقة السلطة الصلصات وأغذية الأطفال والمايونيز بالإضافة إلى المشروبات والعصائر والمخفوقات 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.

ملحق الخفق المزدوج (B)

استخدم ملحق الخفق المزدوج فقط لعجينة البان كيك وعجينة الكيك والكريمة وبياض البيض والبطاطا المهروسة. لا تستخدم الملحق للعجائن الثقيل وعجن العجائن مثل البيتزا أو المعكرونة أو الفطائر قصيرة الأطراف أو الخبز.

بالنسبة للضرب أو العجن، فاضرب أولاً المكونات السائلة حتى يخف قوامها وتصبح كالكرème، ثم أضف المكونات الجافة تدريجيًا. وإذا أصبح الخليط كثيفًا جدًا، فأكمل باستخدام يديك.

يجب عدم استخدام الدورق (7) مع ملحق الخفق المزدوج.

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

ملحق المفرفة (C)

تُعد المفارم (13/12) هي الأفضل لفرم الجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

توقف فوراً عن التحضير عندما تنخفض سرعة المحرك و/أو تحدث اهتزازات قوية.

استخدم المفرفة (12) «hc» للحصول على نتائج جيدة. ولكنها ليست مناسبة لفرم اللحوم.

أما للمفرفة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

أما للمفرفة «hc» و«mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

راجع دليل التحضير د C فة الحد الأقصى للمبالغ والفرات الزمنية الموصى بها

مثال لوصفة: عسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو «hc» مفروقة)

جرام أراسية 50

جرام العسل الكريهي 75

(بنكهة الفانيليا) مللي ماء 70

- املاً وعاء المفرفة «hc» بالأراسية والعسل الكريهي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم بالخلط لمدة ثانية واحدة بسرعة التربو

الرعاية والتنظيف (G)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم D.

الضمان والخدمة

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

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

www.braunhousehold.com.