

# BRAUN

## MultiQuick 3 Vario



Type 4193

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

Hand blender

English

8

عربي

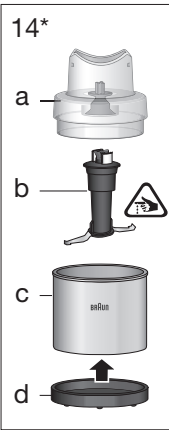
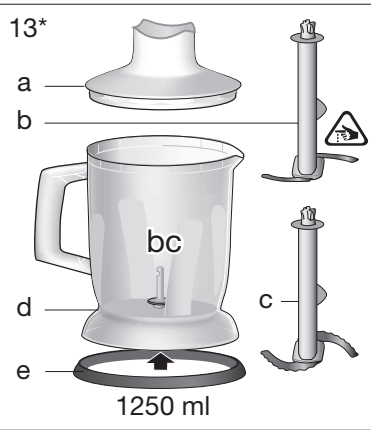
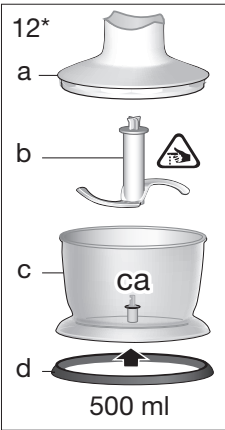
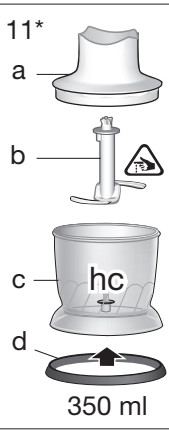
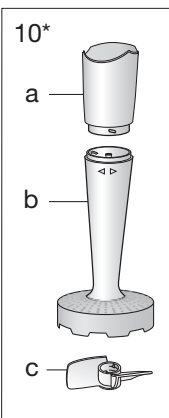
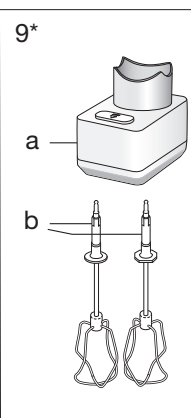
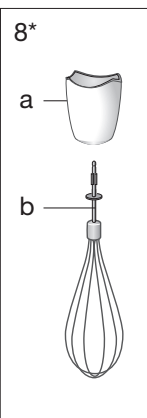
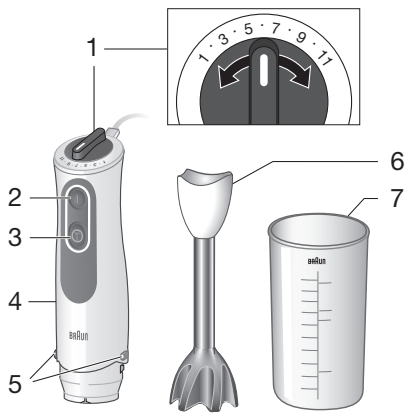
13

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

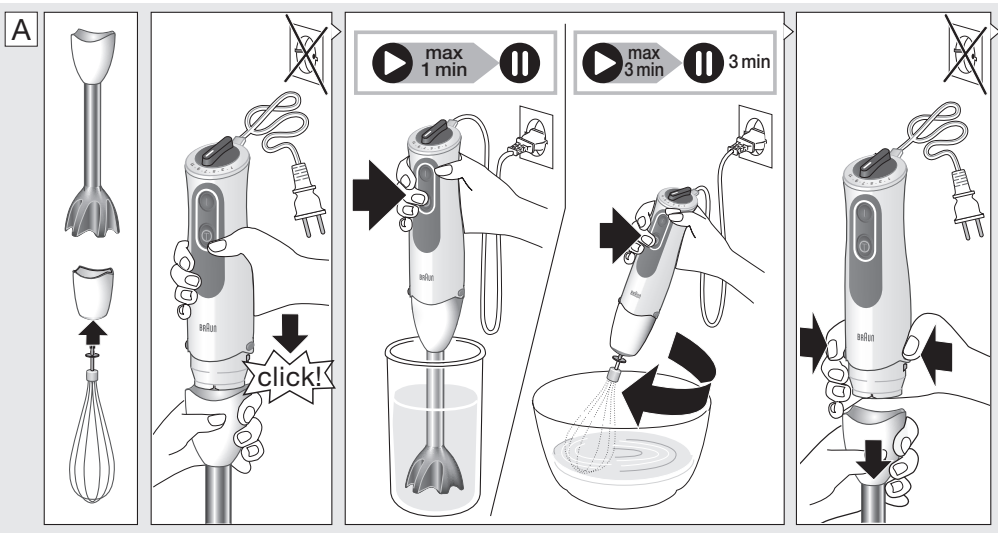
5722114076/10.21

MQ 3100-3105-3125-3126-3135-3137-3145 GB\_AUNZ\_GCC  
UK/AR

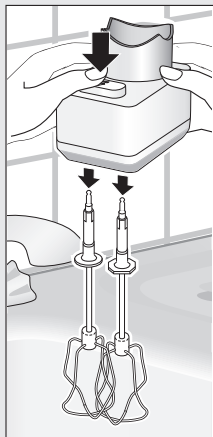
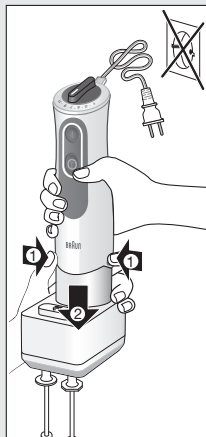
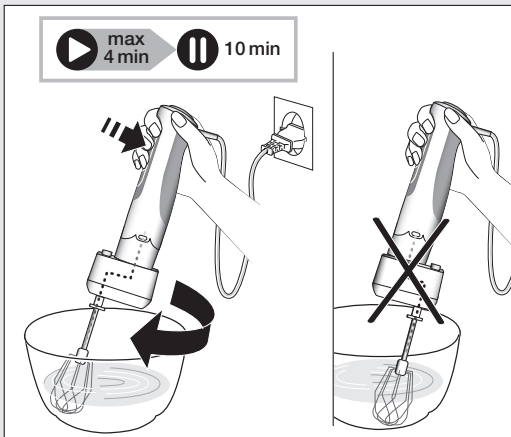
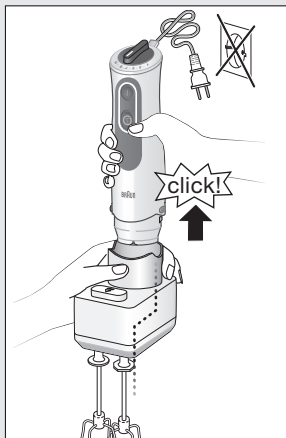
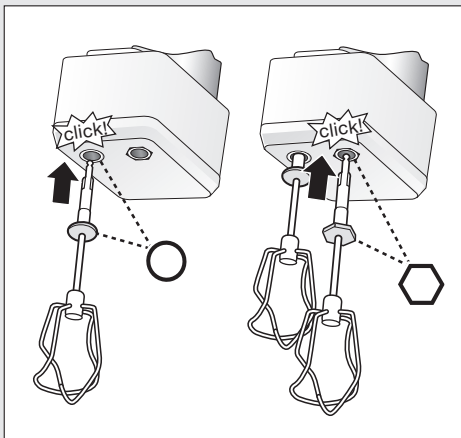
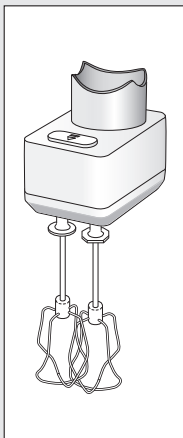




220-240V~ 50-60 Hz 750W \*certain models only

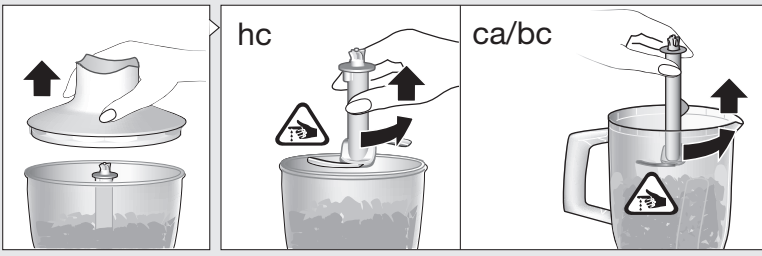
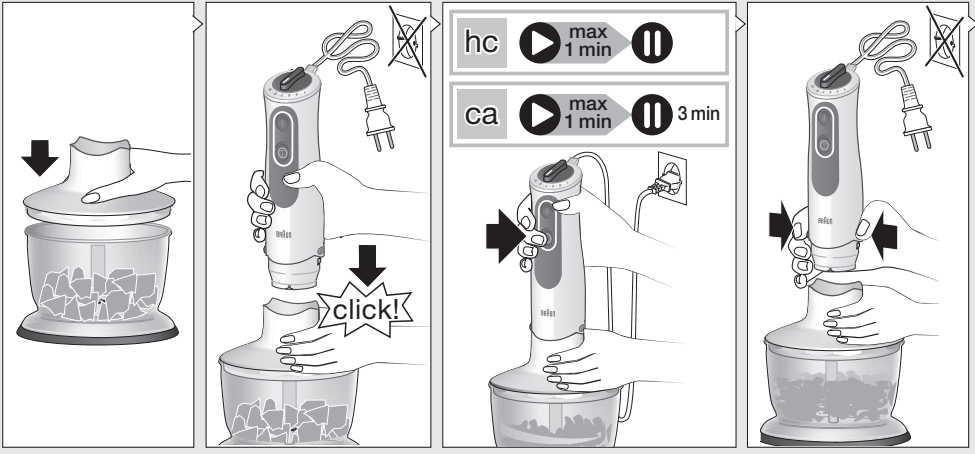
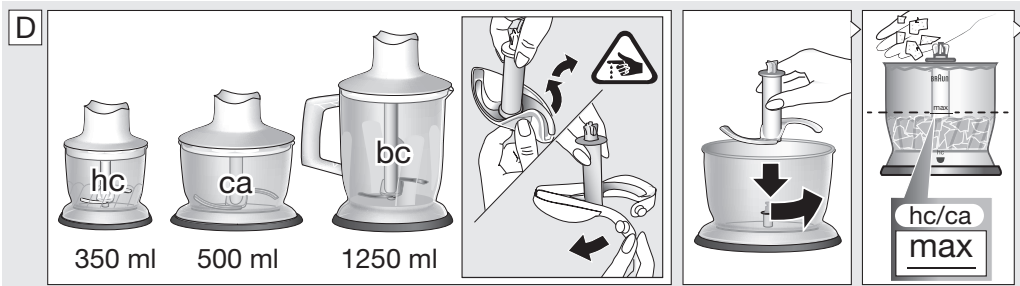
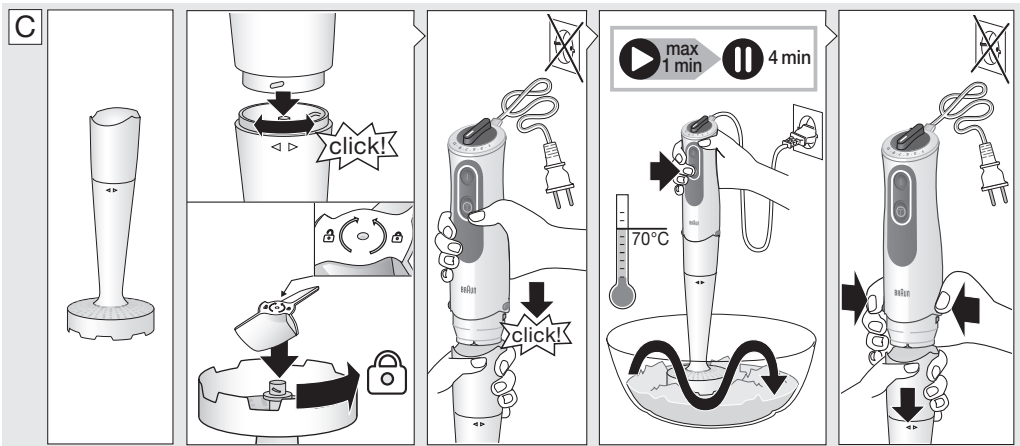



B






max 4 min 10 min

	4...8°C max. 400 ml	15...20°C	< 70°C
max.	400 g	250 g	1000 g
L	100 s	30 s	3 min
	1-11		1-9

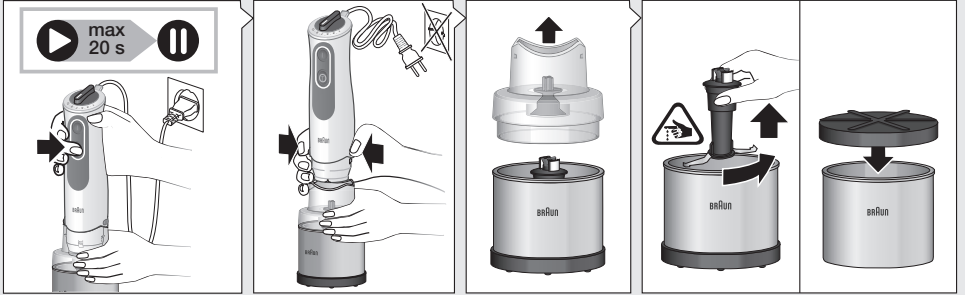
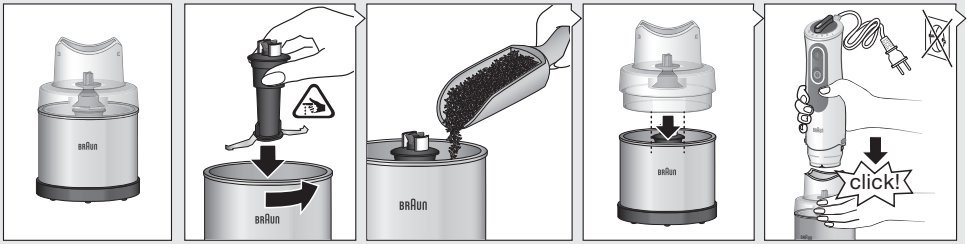


 350 ml										
	max.		100g	10g	100g	80g	50g	7	80g	90g+
	sec.		20	5	10	5	5	5	10	45
	11			1	1	1-11	1-11	1-11		
	+5 sec turbo		turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo				turbo	

 500 ml										
	max.	300g	200g	30g	350g	300g	200g	20	200g	
	sec.	15-30	30	20	30	25	10x1	5	15	
					7-11	7-11	1-3	1-11	1-11	
	turbo	turbo	turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo					

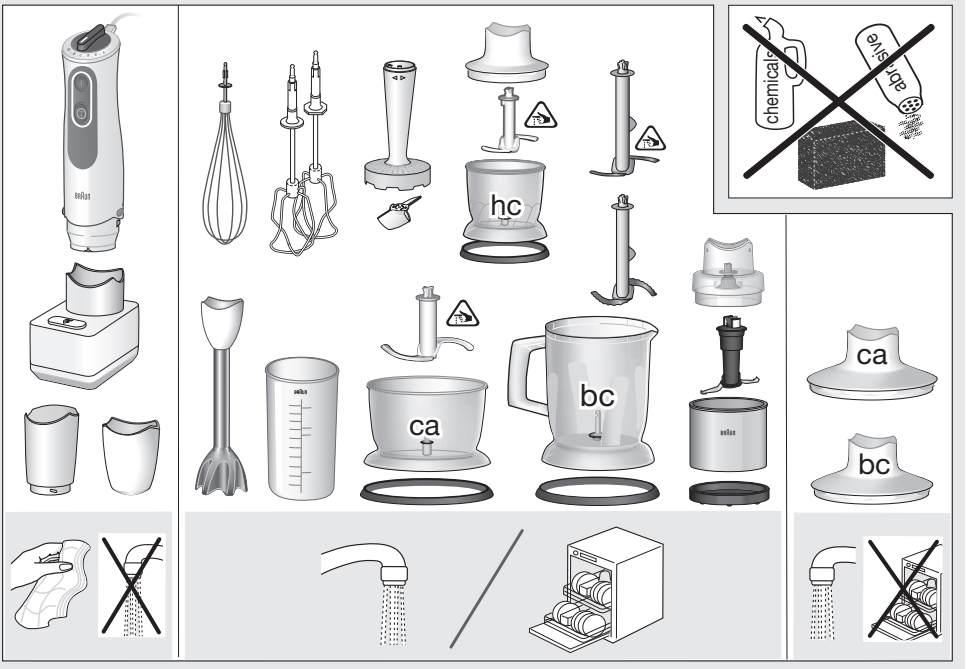
 1250 ml												
	max.	400g	200g	30g	400g	350g	250g	30	250g	150 g + 700 ml	7	
	sec.	30	20-30	15	15	15	15x1	10	15	60 + 15	12x1	
					7-11	7-11	1-3	3-11	1-5			
	turbo	turbo	turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo				turbo	turbo		

E



max.	70 g	30 g	20g/5l	60 g	40 g	90 g	130 g	60 g	100 g	30g	20 g	150 g
speed	(T)											

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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug and switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- 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.
- 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 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.

## Parts and Accessories

- Variable speed regulator
- Variable speed button (on/off)
- Turbo button
- Motor part
- EasyClick Release buttons
- Blender shaft
- Beaker
- Whisk accessory
  - Gearbox
  - Whisk
- Double Beater accessory
  - Gearbox with release button
  - Beaters
- 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
- Coffee and Spice Grinder Accessory
  - Lid with coupling
  - Grinder knife
  - Bowl
  - Anti-slip-base / lid



## How to Use the Appliance

### Setting the speed

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 results. 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.

### 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.

### Puree Accessory (C)

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

Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance at speed 11.

For detailed processing instructions refer to section C.

### Chopper Accessory (D)

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

Do not use the chopper accessories (11/12/13) 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.

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

Only the «bc» chopper accessory (13) with the special ice blade (13c) is allowed to crush ice cubes.

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.

For detailed processing instructions refer to section D.

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

50 g prunes

70 g creamy honey

10 ml water (vanilla-flavour)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds at maximum speed.

### Coffee and Spice Grinder Accessory (E)

The grinder is perfectly suited for grinding any kind of dry spices or other ingredients, such as pepper, cloves, chili, coffee or soya beans, rice, poppy s

For finest results, use the highest speed.

### 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).

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.



## 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: 0345 222 0458

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.

## Troubleshooting Guide

Problem	Possible cause	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.
Beaters rattle or touch while running	Beaters got stuck	Remove and re-insert the beaters

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	ا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجدِ أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Braun.
أزل الشفرات وأعد تركيبها مرةً أخرى	عَلِقَت شفرات جهاز الخفق	تُصدر شفرات جهاز الخفق ضوءًا أو تحتك ببعضها أثناء التشغيل

## إعداد السرعة

لا تستخدم ملحق المفرمة (13/12/11) مع شفرات التقطيع لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.

وعلاوة على ذلك، تقدم المفرمة «hc» مجموعة متنوعة من الاستخدامات الأخرى مثل المخفوقات أو المشروبات أو البوريه أو العجينة أو الثلج بعد تكسيره.

يُسمح فقط لملحق المفرمة «cm» (13) ذي شفرة الثلج الخاصة (13c) بتكسير مكعبات الثلج.

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). الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة الموتور وأو عند حدوث اهتزازات قوية.

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

«hc» مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مضغوطة أو

مفرودة)

50 جرام أراسية

70 جرام العسل الكريمي

10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املا وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم باستئناف الخلط لمدة ثانية ونصف بأقصى سرعة.

## ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز (E)

لطحن أي نوع من التوابل الجافة أو غيرها من المكونات، مثل الفلفل، والقرنفل، والفلفل الحار، والقهوة أو فول الصويا، والأرز، وبذور الخشخاش، والسكر، والسردين والجمبري المجفف.

للحصول على أفضل النتائج، استخدم أعلى سرعة.

## الرياحية والتنظيف (F)

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

## الضمان والخدمة

للحصول على معلومات تفصيلية، انظر نشرة الضمان والخدمة المنفصلة أو تفصل بزيارة [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).



يرجى عدم التخلص من المنتج ضمن المخلفات المنزلية عند نهاية فترة الصلاحية للاستخدام. يمكن أن يتم التخلص من الجهاز في مركز خدمات Braun أو في نقاط التجميع المناسبة التي توفرها دولتك.

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كانت نتائج الفرم أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة.

يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر Turbo (3). يمكنك أيضًا استخدام زر Turbo لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

## محور الخلط (A)

الخلاط اليدوي مناسب جدًا لإعداد المغمسات 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.

## ملحق الخفق المزدوج (B)

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

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

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

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

## ملحق الهرس (C)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

قم بغمر ملحق الهرس داخل المكونات وقم بتشغيل الجهاز على السرعة.

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

## ملحق المفرمة (D)

تُعد المفارم (12/11/10) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.



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

وخطاطيف العجين أثناء التشغيل لمنع الإصابة الشخصية. لا تقم بملامسة 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.

### الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
  - 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
  - 3 Turbo
  - 4 جزء موتور
  - 5 أزرار تحرير سهلة الضغط
  - 6 عمود الخلاط
  - 7 دورق خلاط
  - 8 ملحق خفق
  - 9 ملحق الخفق المزوج
  - 10 ملحق هرس
  - 11 ملحق مفرمة 350 مللي «hc»
  - 12 ملحق مفرمة 500 مللي «ca»
  - 13 ملحق مفرمة 1250 مللي «bc»
  - 14 ملحق مطحنة القهوة والتوابل طراز
- a غطاء  
b شفرة تقطيع  
c وعاء مفرمة  
d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- a غطاء (مزود بترس)  
b شفرة تقطيع  
c وعاء مفرمة  
d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- a غطاء (مزود بترس)  
b شفرة تقطيع  
c شفرة تكسير الثلج  
d وعاء مفرمة  
e حلقة مطاطية مانعة للانزلاق
- a غطاء مزود بوصلة  
b سكين المطحنة  
c الوعاء  
d قاعدة مانعة للانزلاق / غطاء

### 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 تجربة 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 يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع أسفل الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- 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.
- حافظ على اليدين والشعر والملابس، بالإضافة إلى الملاعق والأدوات الأخرى بعيداً عن الخفافات





