

BRAUN

MultiQuick 3



Type HB302AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

RO Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.

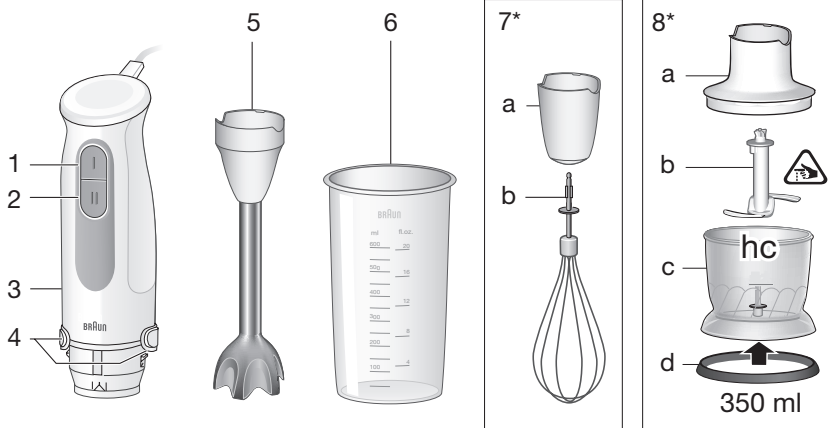
Română

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

5722170120/06.24

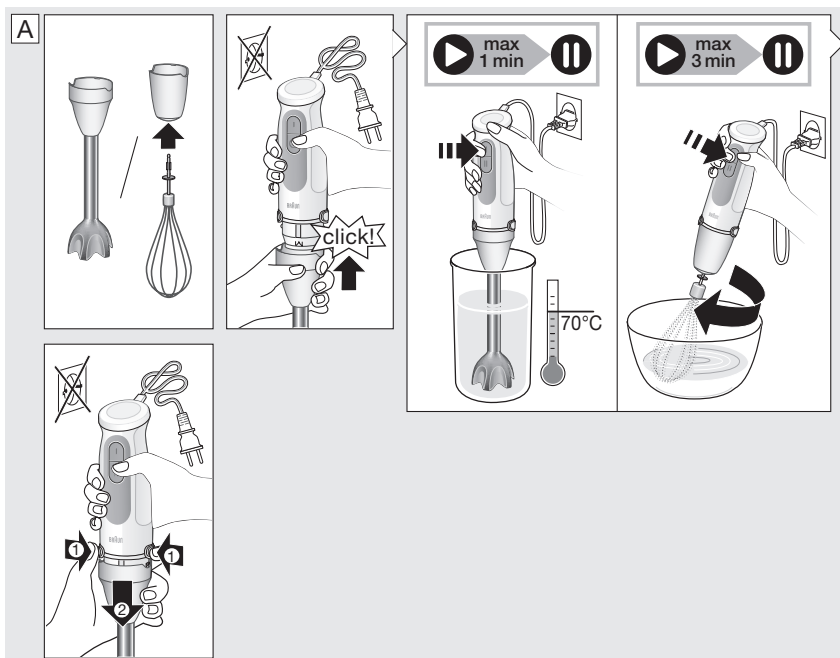
MQ 30001M-300051M-MQ30201M-30202M INT
DE/UK/FR/ES/CA/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR





220-240V~ 50-60 Hz 750-900 W

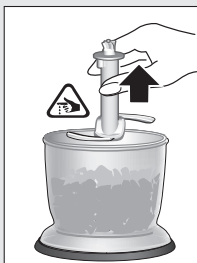
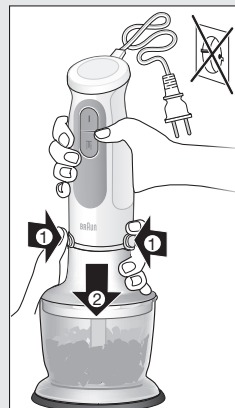
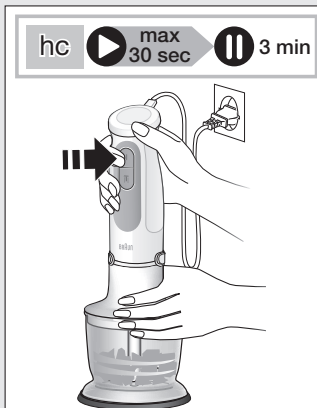
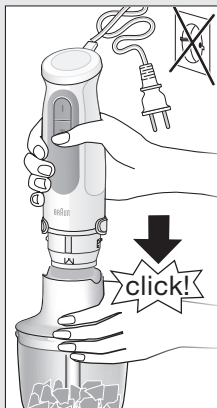
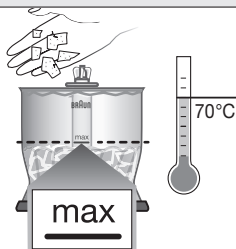
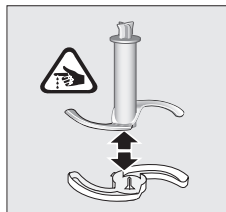
* certain models only

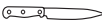


B



350 ml



	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	4	10	10
speed	II	I	II	I	I	II	I	II



Română

Înainte de utilizare



Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară. Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

Piese și accesorii

- 1 Comutator pornit: viteza «I»
- 2 Comutator pornit: viteza «II»
- 3 Motor
- 4 Butoane de declanșare Easy-Click Plus
- 5 Axul blenderului
- 6 Cupă
- 7 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 8 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
 - a Capac
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc

Cum se utilizează aparatul

Piciorul de amestecare (A)

Blenderul de mână este perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluși, precum și a băuturilor, a celor de tip smoothie și milkshake.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semipreparate.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesorii tocător (B)

Tocătorul [8] este perfect adecvat pentru a toca brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Opriti imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Folosiți tocătorul «hc» [8] pentru rezultate bune. Nu este adecvat pentru carne.

Pentru tocătorul «hc» și «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente.

Consultați Ghidul de preparare B pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

«hc» Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat)

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

70 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.

- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1 secundă la viteză maximă.

Îngrijire și curățare (C)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea C.

Garanție și service

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați

www.braunhousehold.com.