

BRAUN

MultiQuick



Register your product
www.braunhousehold.com/register

MQ 60
Hand blender
accessory

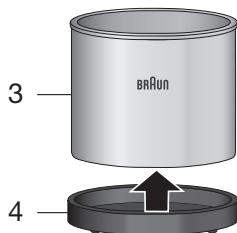
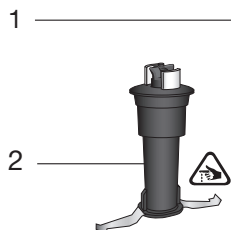
Română (RO/MD)

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

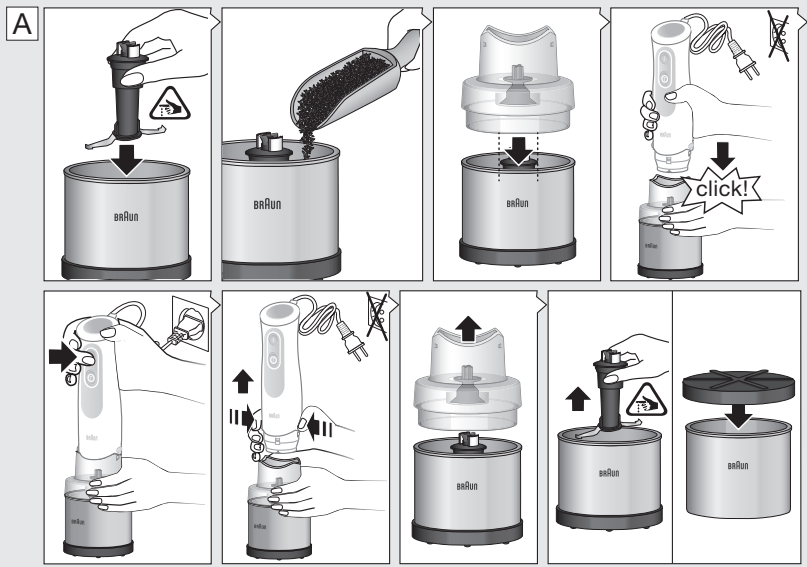
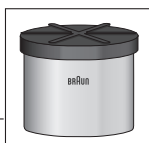
5722113294/03.18 MQ 60

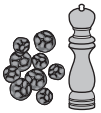
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab /CN





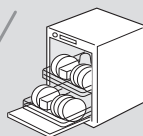
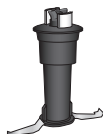
Type		
4165	✓	
4191	✓	
4199	✓	
4192/4193	✓	
4200		✓



Speed						
Type \ Max.	95 g	30 g	20g/5	60 g	40 g	90 g
4165 4192	II					
4191 4193	T					
4199 4200						

Speed						
Type \ Max.	130 g	60 g	100 g	30g	20 g	150 g
4165 4192	II					
4191 4193	T					
4199 4200						

B



Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a îndeplini cele mai ridicate standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm să vă bucurați pe deplin de noul dvs. aparat Braun.

Înainte de utilizare

Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul.

Atenție

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Scoateți din priză sau opriți aparatul întotdeauna atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezamblare, curățare sau depozitare.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite din gospodărie.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.
- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.

Accesoriu MQ 60 pentru râșniță de cafea și condimente

MultiQuick 5 (Tip 4165)

MultiQuick 5 Vario (Tip 4191)

MultiQuick 3 (Tip 4192/4193)

MultiQuick 7 (Tip 4199)

MultiQuick 9 (Tip 4200)

În combinație cu piesa MultiQuick din motorul dvs. (nu este inclusă): accesoriul pentru râșnița de cafea și condimente poate fi folosit pentru a măcina cafea sau orice fel de condimente uscate sau alte ingrediente uscate.

Descriere

- 1 Capac cu dispozitiv de cuplare
- 2 Cuțit râșniță
- 3 Recipientului
- 4 Bază anti-alunecare / capac

Dezambalare

Scoateți unitatea din cutia de carton. Îndepărtați toate bucățile de ambalaj. Îndepărtați toate etichetele existente pe unitate.

Cum se utilizează râșnița (A)

Râșnița este perfect adecvată pentru măcinarea oricărui tip de condimente uscate sau alte ingrediente precum piper, cuișoare, ardei iute, boabe de cafea sau de soia, orez, semințe de mac, zahăr, sardine uscate și creveți.

Pentru cele mai fine rezultate folosiți viteza cea mai mare.

Asamblarea și utilizarea

- Asigurați-vă că baza anti-alunecare din cauciuc (4) este atașată la partea de jos a castronului.
- Țineți întotdeauna cuțitul râșniței (2) de partea de plastic superioară și manevrați-o cu atenție.
- Puneți lama pe axul central al castronului râșniței (3) și învârtiți-o puțin astfel încât să se fixeze la locul ei.
- Umpleți râșnița cu ingrediente și puneți capacul cu cuplare (1).
- Măcinați ingredientele la consistența dorită.

- Când măcinarea este gata, scoateți ștecărul din priză și apăsați butoanele de deblocare pentru a detașa piesa motorului (nu este inclusă).
- Ridicați capacul. Scoateți lama înainte de a goli conținutul castronului râșniței.

Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.



Atenție

- Umpleți întotdeauna numai până la linia max. de pe râșniță.
- Se va folosi numai pentru ingrediente uscate.
- Lăsați condimentele să se răcească la temperatura camerei înainte de măcinare.
- Nu se recomandă măcinarea porumbului, a nucilor, a ciocolatei fără zahăr, a zahărului candel și a brânzei tari.
- Nu puneți niciodată castronul râșniței în cuptorul cu microunde.

Consultați Ghidul de preparare A pentru a vedea cantitățile maxime și vitezele.

Timpul maxim de funcționare pentru râșniță este de 20 de secunde.

Îngrijire și curățare (B)

- Toate piesele pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Pentru a refolosi cuțitul râșniței asigurați-vă că este perfect uscat după spălare.
- Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, curcumă), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

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