

BRAUN

MultiQuick 9



Type HB901AI

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.

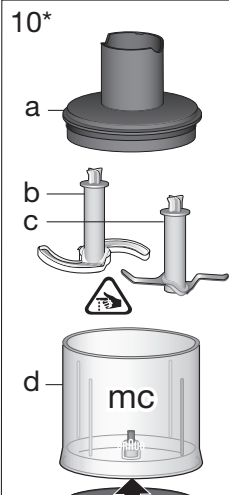
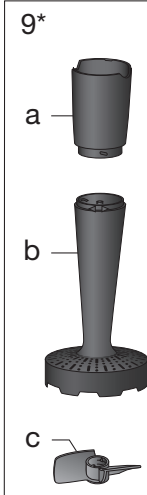
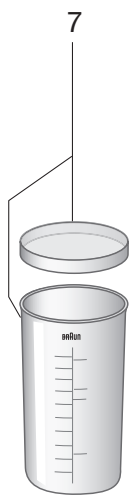
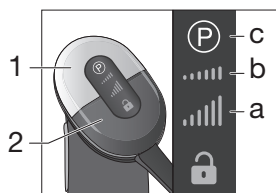
Romană (RO/MD)

© Copyright 2023. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170100/12.23

MQ 9175XL-9187XLI-9195XLI 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

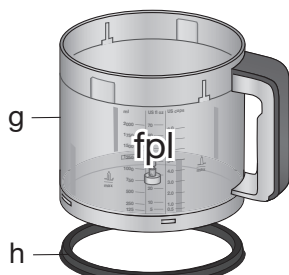
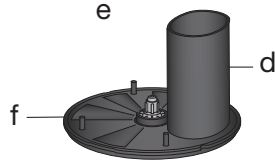
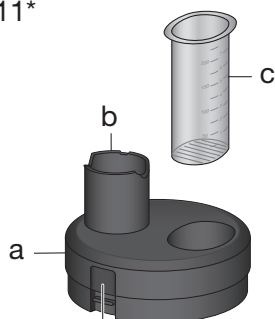




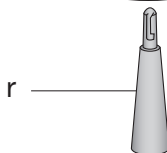
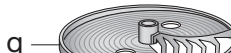
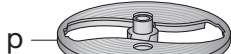
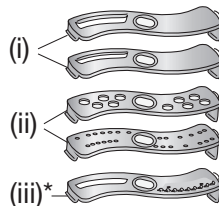
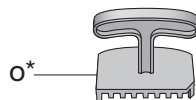
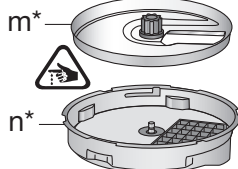
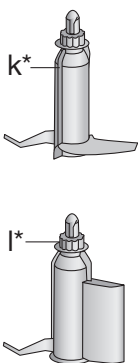
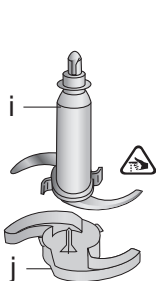
220-240V~ 50/60 Hz 1000-1200W

* certain models only

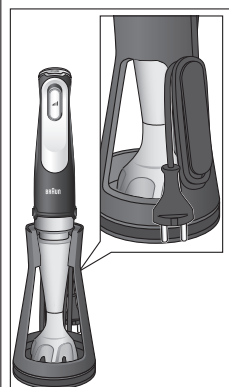
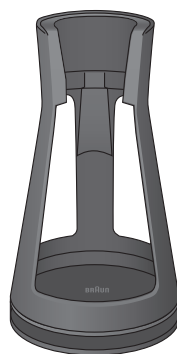
11*

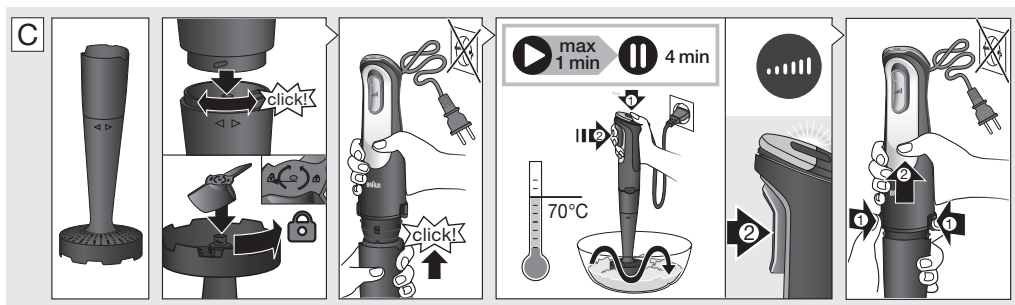
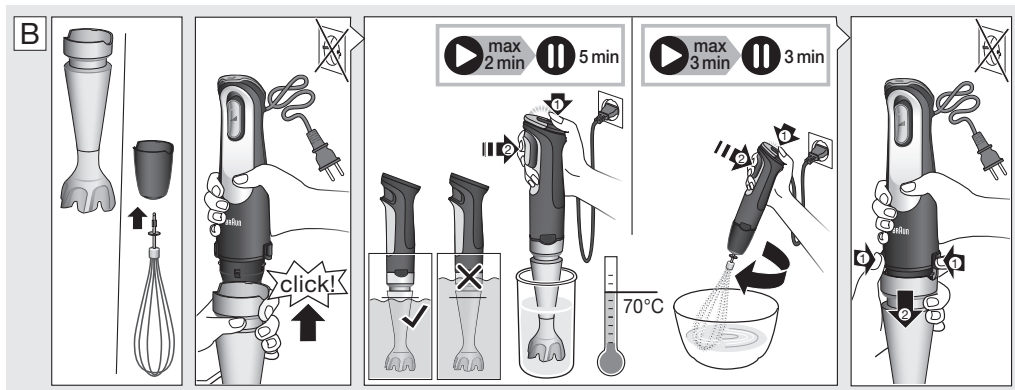
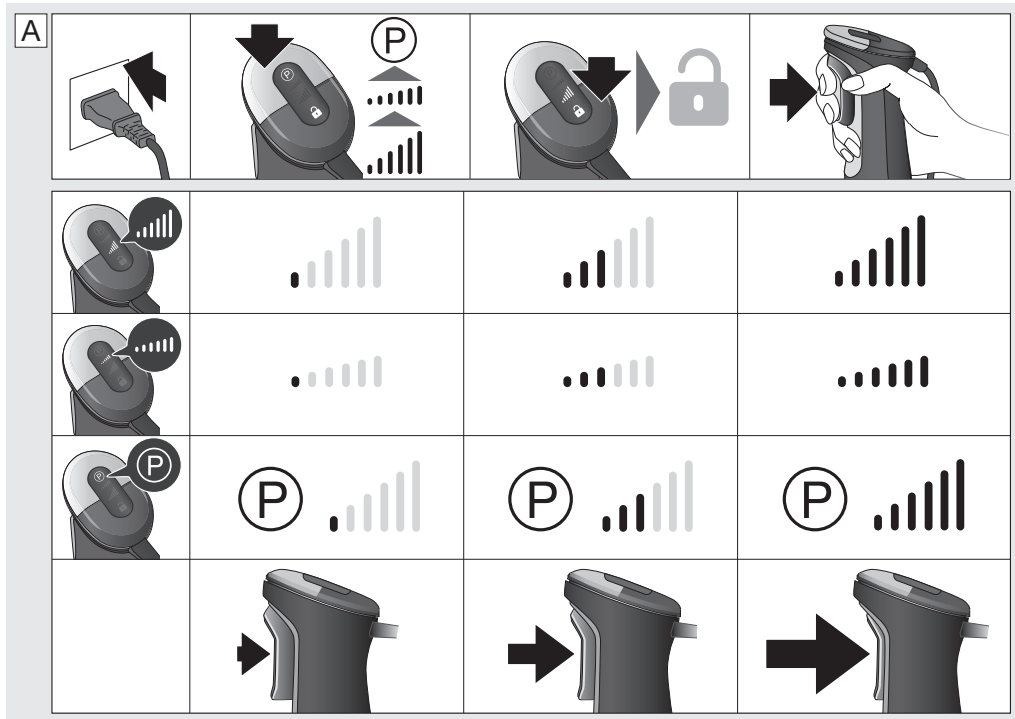


2000 ml



12*

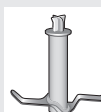
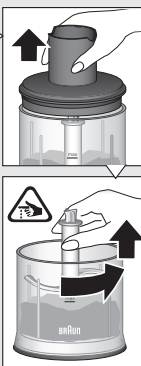
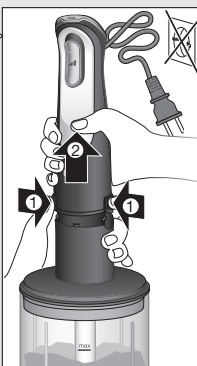
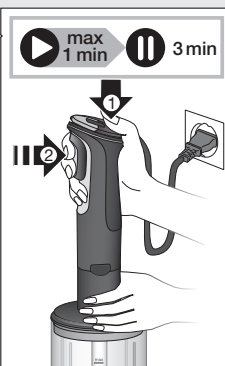
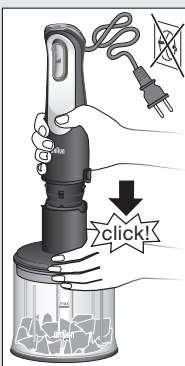
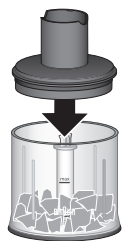
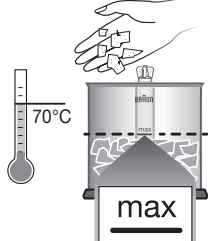
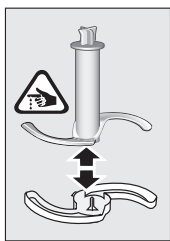




D

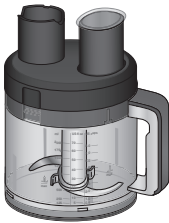


500 ml

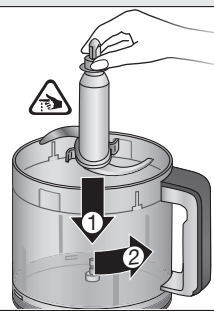
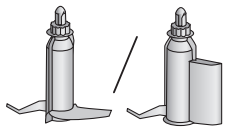
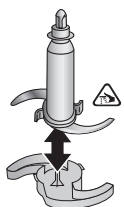


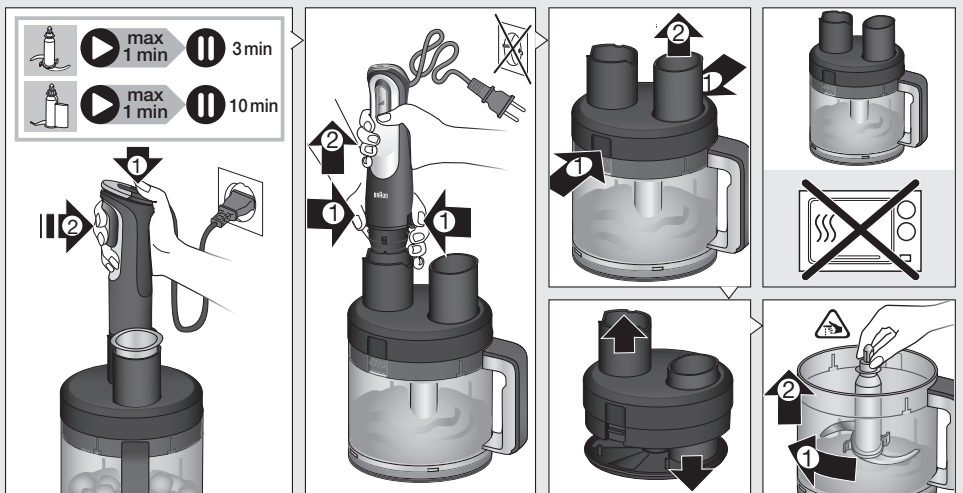
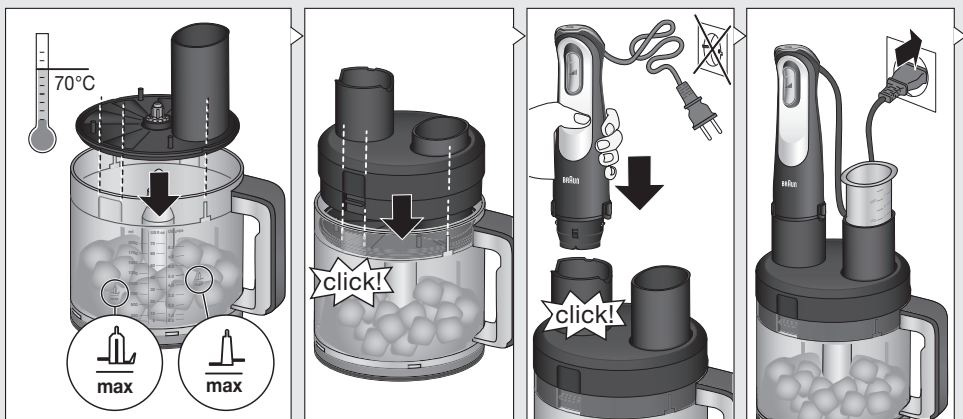
		Parmesan							
	2 cm	2 cm				2 cm			
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g	5
imode									
⌚ sec.	10	15	15x	5	10	10	5	20	10-15

E

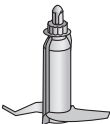
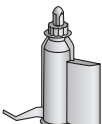


2000 ml

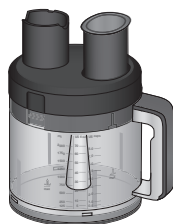




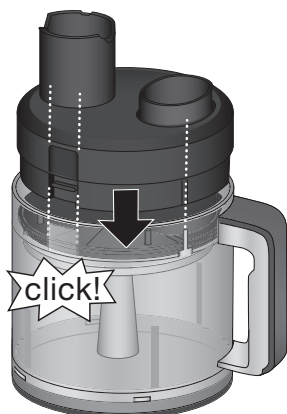
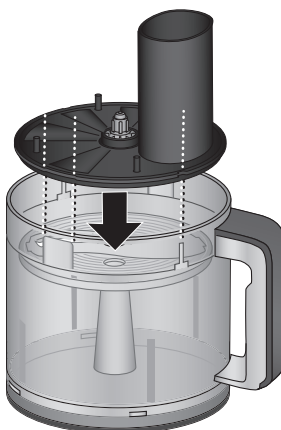
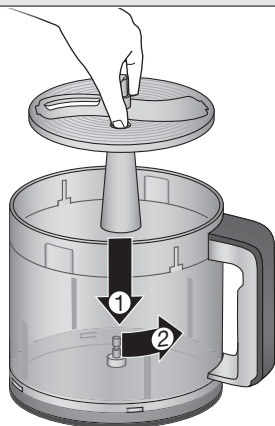
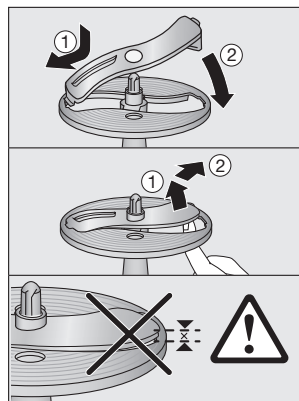
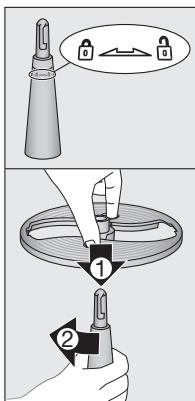
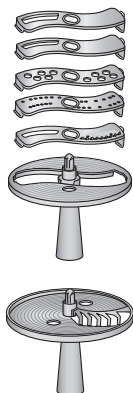
		Parmesan 							
	2 cm	2 cm							
max.	700 g	500 g	40 g	4	500 g	600 g	400 g	600 g	600 g
imode									
⌚ sec.	15-30	20-60	15	60	10-15	30-60	40	10-15	15

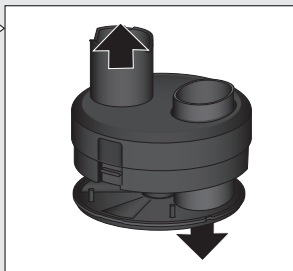
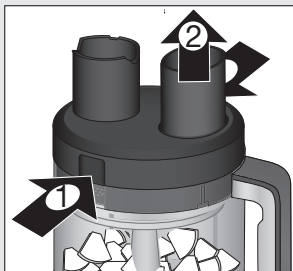
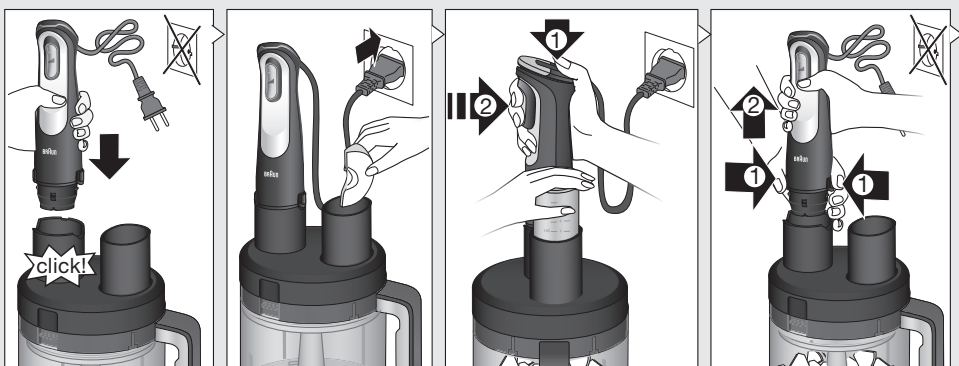
							
							
max.	500 g	500 g	300 g	500 g	500 g	300 g	500 g
imode							
⌚ sec.	60				60		

F



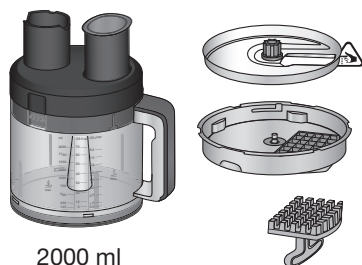
2000 ml



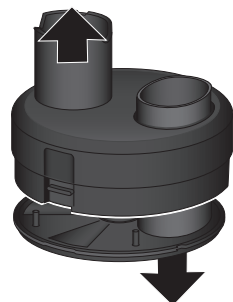


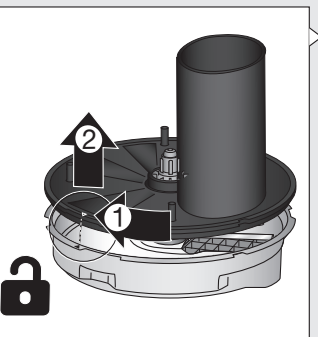
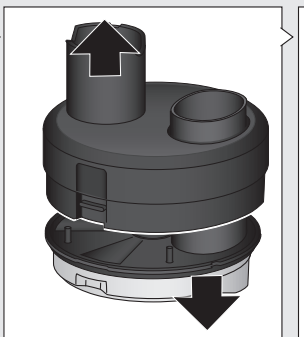
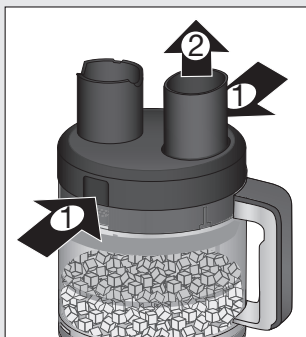
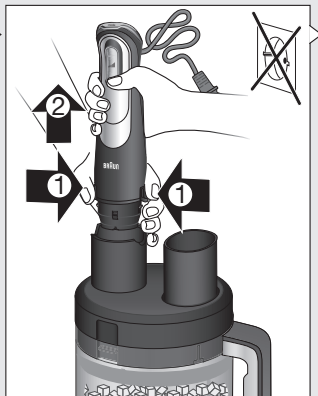
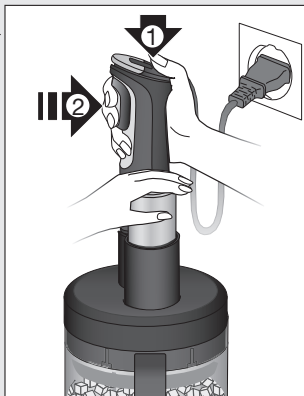
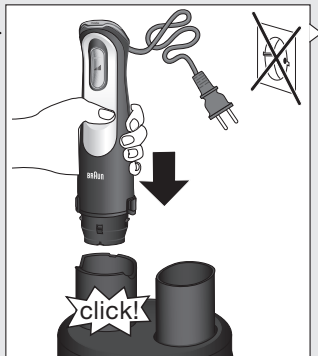
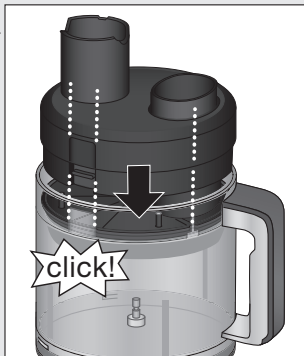
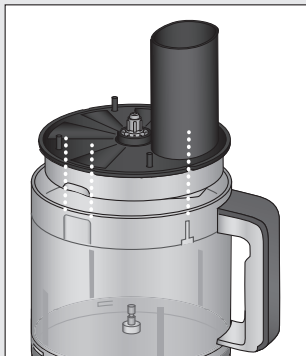
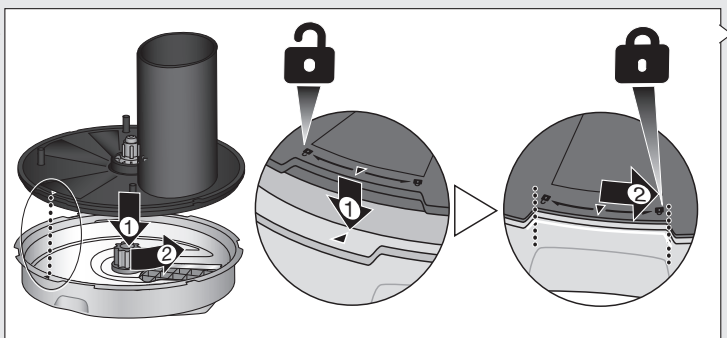
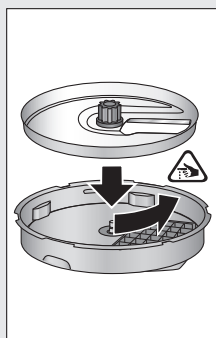
		Parmesan 							
imode									

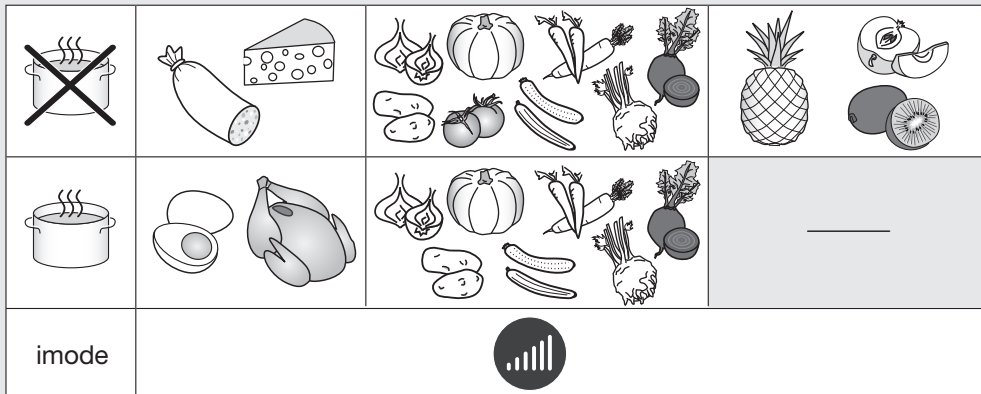
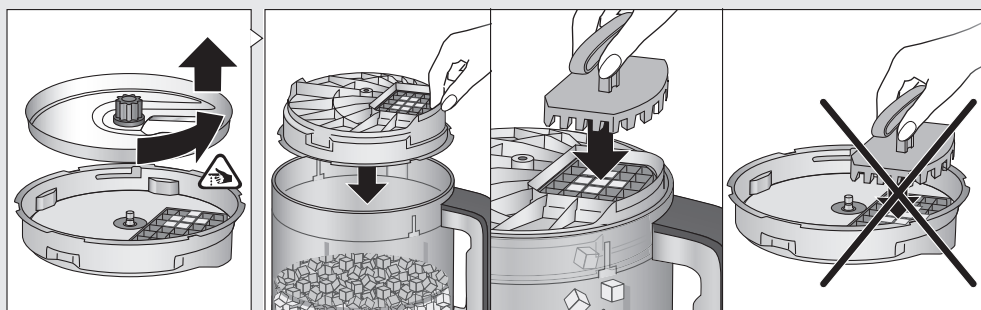
G



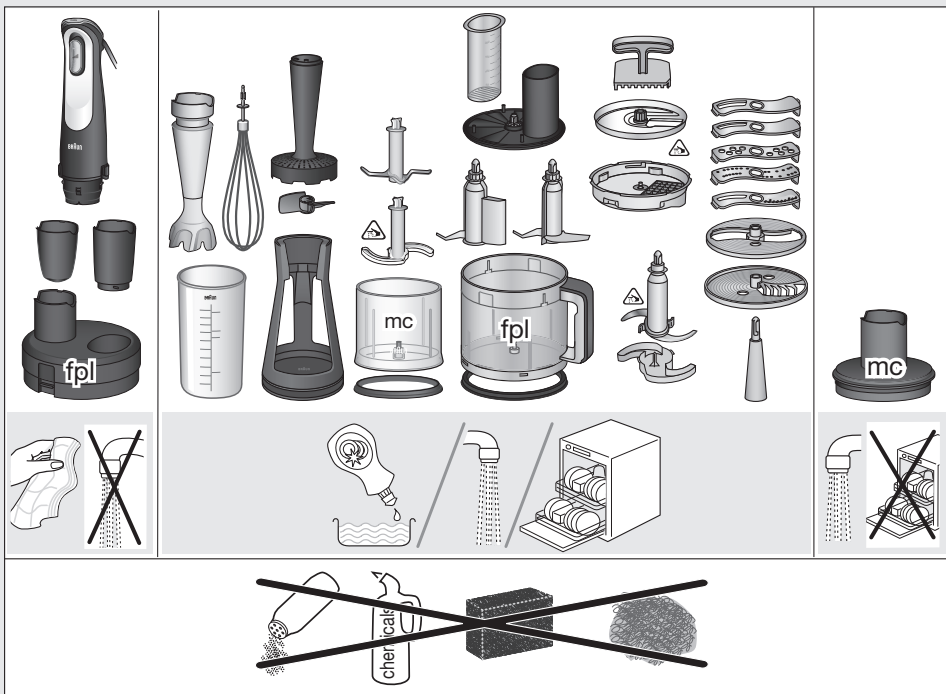
Assembly video







H



Română (RO/MD)

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 selector imode
 - a turație înaltă
 - b turație joasă
 - c pulsație
- 2 Buton de siguranță 
- 3 Buton pentru controlul inteligent al vitezei SmartSpeed / viteze variabile 
- 4 Motor
- 5 Butoane de declanșare EasyClick Plus
- 6 Picior pasator ActiveBlade
- 7 Pahar cu capac
- 8 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 9 Accesoriu pentru piure
 - a Cutie de viteze
 - b Picior pasator pentru piure
 - c Paletă
- 10 Accesoriu tocător de 500 ml «mc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Lamă pentru gheață
 - d Castron tocător
 - e Inel anti-alunecare din cauciuc
- 11 Accesoriu dispozitiv de procesare alimente 2000 ml XL cu tăietor de cuburi «fpl»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Cuplaj pentru motor
 - c Împingător
 - d Tub de introducere alimente
 - e Încuietoare capac
 - f Apărătoare antistropi
 - g Vas dispozitiv de procesare alimente
 - h Inel anti-alunecare din cauciuc
 - i Lamă de tocare
 - j Capac lamă de tocare
 - k Unealtă pentru aluat (FP)
 - l Cârlig de frământare (tăietor de cuburi)
 - m Lamă tăietor de cuburi
 - n Bază tăietor de cuburi
 - o Împingător curățare
 - p Suport inserții

- (i) Inserție de feliere (subțire, gros)
 - (ii) Inserții de tocare (subțire, gros)
 - (iii) Inserție pentru tăiere Julienne
 - q Disc pentru cartofi prăjiți
 - r Ax disc
- 12 Stativ pentru depozitare

Cum se utilizează aparatul

3 Butonul pentru controlul inteligent al vitezei pentru viteze variabile

O apăsare, toate vitezele. Cu cât apăsați mai mult, cu atât viteza va fi mai mare. Cu cât viteza este mai mare, cu atât mai repede și mai subțire va amesteca și va toca aparatul.

Operațiune pentru o singură mână: butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed (3) vă permite să porniți aparatul și să controlați viteza cu o singură mână.

Pornirea (A)

Aparatul este echipat cu un selector imode (1) și un buton de siguranță (2) pentru eliberarea comutatorului Smartspeed (3). Vă rugăm să respectați instrucțiunile pentru pornirea aparatului:

- Prin apăsarea piesei argintii din cap puteți selecta unul din cele 3 imod-uri diferite (turație înaltă, turație joasă, pulsație).
 - După selectarea modului, apăsați butonul de siguranță (2) cu degetul mare.
 - Apăsați imediat butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed și reglați viteza după cum doriți.
- NOTĂ: Dacă nu se apasă butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed în interval de 2 secunde, aparatul nu poate fi pornit din motive de siguranță. Lampa butonului de siguranță luminează roșu intermitent. Pentru a porni aparatul, începeți din nou de la primul pas.
- În timpul funcționării nu este nevoie să țineți butonul de siguranță apăsat.

Indicator luminos	Starea aparatului / de funcționare
Lampă buton de siguranță roșu intermitent	Aparatul este gata de utilizare.
Lampă buton de siguranță stinsă	Aparatul este deblocat (comutatorul butonului de deblocare este apăsat) și poate fi pornit.
Modul standby după 10 minute. Toate luminile se sting.	Aparatul devine din nou activ când se apasă oricare buton

Lampă buton de siguranță roșu continuu și toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă

Aparatul este supraîncălzit. Lăsați aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă și lampa butonului de siguranță se aprinde cu lumină intermitentă.

Piciorul pasator ActiveBlade (B)

Blenderul de mână este dotat cu un picior pasator ActiveBlade, care permite cuțitului să se extindă către partea inferioară a pâlniei. Reglarea se face automat prin apăsarea necesară în operațiunile de amestecare, fiind potrivit în special pentru amestecarea alimentelor tari, ca de exemplu fructe și legume crude.

Este, de asemenea, 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 (B)

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesorii pentru piure (C)

Accesorii pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe gătite precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea C.

Accesoriiul tocător (D)

Tocătorul (10) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Pentru tocătorul «hc» și «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente. Oprți imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Nu folosiți accesoriul tocător la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Numai accesoriul tocător «mc» (10), cu lamă specială pentru gheață (10c) este permis pentru zdrobirea cuburilor de gheață.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea D.

«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).
- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde la turația maximă.

Folosiți accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opțional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Braun; însă nu în fiecare țară).

Accesoriu dispozitiv de procesare alimente XL cu tăietor de cuburi

Accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor cu tăietor de cuburi (11) poate fi folosit pentru:

- tocarea, amestecarea și frământarea aluatului fin pentru clătite;
- frământarea aluatului gros și prepararea aluatului fin pentru prăjituri, pe baza a max. 500 g făină (aluatul fin pentru prăjituri este posibil numai cu modelele care conțin unealta de aluat (11k);
- felierea, tocarea, tăierea Julienne și prepararea cartofilor prăjiți;
- tăiere cuburilor.

Tocarea (E)

Utilizând lama (11i) puteți toca carne, brânză tare, ceapă, ierburii, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Nu folosiți accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor la tocarea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Utilizând lama (11i), puteți de asemenea să amestecați aluatul fin pentru clătite cu până la 500 g făină.

Alaturile fine mai grele sau alaturile groase nu sunt permise să fie preparate cu cuțitul. Folosiți unealta pentru aluat sau cârligul de frământare (11k/11l) pentru alături fine mai grele sau alături groase.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Unealtă pentru aluat și cârlig de frământare (E)

Figura E se aplică de asemenea (în funcție de model) pentru utilizarea unelei de aluat (11k) și a cârligului de frământare (11l).

Unealta de aluat este ideală pentru frământarea și amestecarea diferitelor alături, cum sunt aluatul din drojdie și aluatul de foi precum și amestecurile de bureți.

Cârligul de frământare este ideal pentru frământarea diverselor tipuri de aluat, cum ar fi cel din drojdie sau cel de foi.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Felierea / tăierea / tăierea Julienne / cartofi prăjiți (F)

Utilizați inserțiile pentru feliere subțire și groasă (i) pentru a felia fructe și legume crude în bucăți subțiri; ex. castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi, dovlecei și varză.

Utilizați inserții de mărunțire fină și grosieră (ii) pentru a mărunți alimente precum mere, morcovi, cartofi, sfeclă roșie, varză, brânză tare (ca parmezanul).

Folosiți inserția pentru tăiere Julienne (iii) pentru a tăia fructe și legume în formă Julienne.

Folosiți discul pentru cartofi prăjiți (11q) pentru a prepara cartofi prăjiți.

Cantitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.

Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea F.

Tăierea cuburilor (G)

Utilizați tăietorul de cuburi pentru a tăia vegetale crude și fierte precum și fructe în cuburi mici de ex. pentru salate, supe și deserturi.

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Alimentele fierte trebuie răcite înainte de tăierea în cuburi, pentru ca rezultatele să fie mai tari și mai bune.
- Brânza de duritate medie, cum este Emmentaler, poate fi procesată: brânzeturile foarte moi sau foarte tari cum sunt Gouda nouă, Mozzarella sau Parmezan nu pot fi procesate.
- Dacă procesați alimente diferite într-o singură

preparare, începeți întotdeauna cu cele mai moi și terminați cu cele mai tari. În acest fel puteți procesa toate alimentele fără curățarea intermediară a grilei.

- Tăietorul de cuburi nu se pretează la procesarea cărnii crude.
- Cojiți vegetalele (în special cartofii și legumele cu coajă dură, cum sunt dovleceii) înainte de procesare. În caz contrar cojile pot fi prinse în grila de tăiere, măbind astfel efortul de curățare.

Nu folosiți accesoriul dispozitivului de procesare a alimentelor cu tăietorul de cuburi la procesarea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.

Împingătorul de curățare poate fi utilizat numai dinspre partea de jos a bazei tăietorului de cuburi. Dacă se folosește de sus, se pot bărbieri piesele de plastic ale împingătorului de curățare.

Capacitatea maximă de procesat urmărește cifra orientativă de 5x vase umplute.

Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească 30 minute.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea G.

Îngrijire și curățare (H)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea H.

Garanție și service

Pentru informații detaliate vezi broșura separată de garanție și service sau vizitați www.braunhousehold.com.

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

Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Braun.
Lampă buton de siguranță roșu continuu și toate lămpile selector imode cu lumină intermitentă	Aparatul este supraîncălzit	Lăsați aparatul să se răcească o oră. Este gata de utilizare din nou când lampa selectorului imode se stinge din lumina intermitentă și lampa butonului de siguranță se aprinde cu lumină intermitentă.
Capacul (cu angrenaj) nu poate fi închis complet	Alimentele sunt blocate între vasul FPXL și capac (cu angrenaj)	Deschideți capacul (cu angrenaj) și îndepărtați reziduurile de alimente
	Unealta nu este inserată complet în vasul FPXL	Rotiți unealta cu mâna în timp ce o apăsați ușor, până se blochează pe poziție
	Numai tăietorul de cuburi: Tăietorul de cuburi nu este conectat la apărătoarea antistropi sau nu este conectat corect	Atașați tăietorul de cuburi la apărătoarea antistropi înainte de așezarea capacului (cu angrenaj) în vasul FP (respectați simbolurile pentru aliniere corectă)
	Numai tăietorul de cuburi: Tăietorul de cuburi este blocat de reziduuri de alimente în grila de tăiere	Deschideți tăietorul de cuburi și scoateți alimentele din grilă
	Nu este conectat corect	Conectați corect

Apă în capac (cu angrenaj)	Capacul (cu angrenaj) a fost inundat accidental cu apă sau pus în mașina de spălat vase	Scoateți dopul de cauciuc din interiorul cuplajului pentru partea motorului. Scurgeți apa. Înlocuiți dopul. Atenție: Apa în capac (cu cutie de viteze) deteriorează aparatul. Metoda descrisă nu este totuși permisă să fie folosită pentru a pune intenționat capacul (cu angrenaj) în mașina de spălat vase
Apă în una din unelte (unealta de aluat gros, cârligul de frământare, lamă sau ax disc)	Scurgere a uneltei afectate	Contactați un centru de service Braun pentru înlocuire