

BRAUN

MultiQuick 3



Type HB302AI

Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender

- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el parato.
- CA** Si us plau, llegiu les instruccions de seguretat (llibret a part) detingudament i completament abans d'utilitzar l'aparell.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaanzwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuuohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá előtt olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenli talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (εξχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты Болданарды; алдында 5ауіпсіздік бойынша не5ауларды (бҒлек кітапша) зейін 5ойып тігелдей обып шыны;ыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR** يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

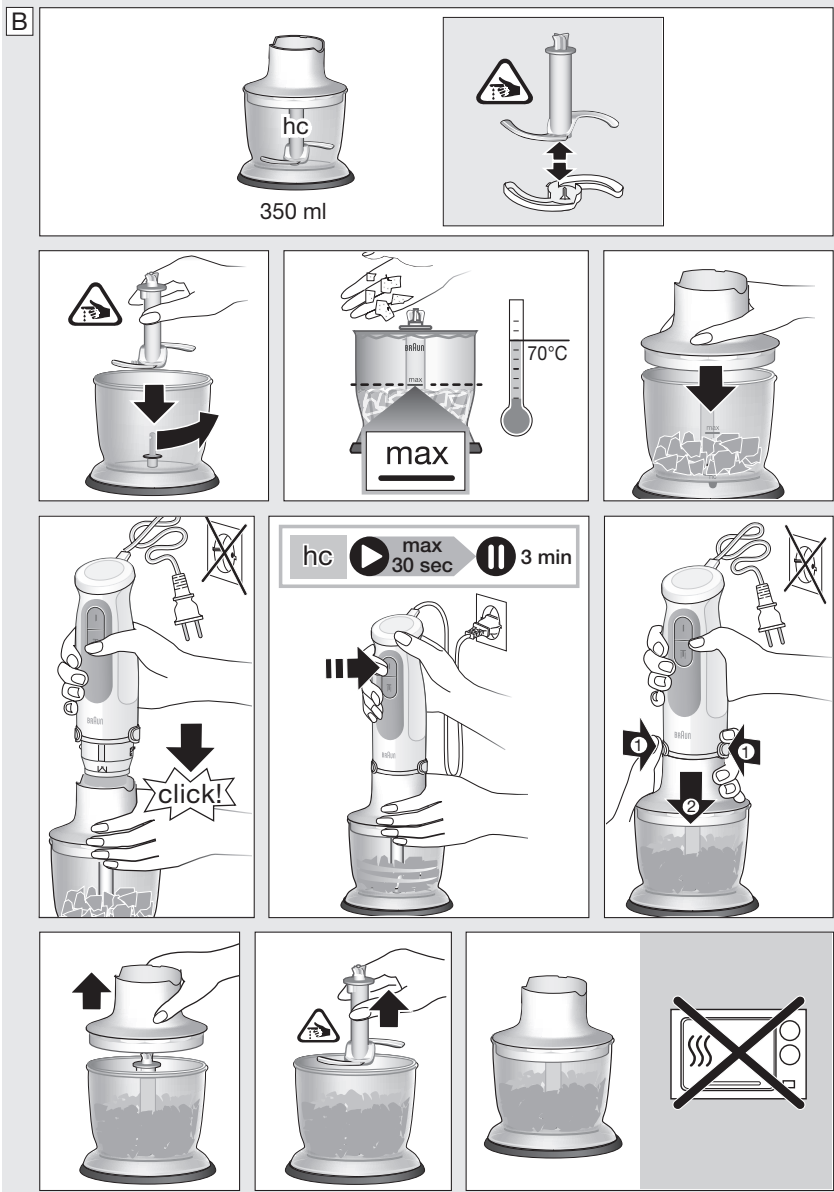
Deutsch.....	9
English	9
Français.....	9
Español	10
Català	10
Português	10
Italiano	11
Nederlands	11
Dansk	11
Norsk.....	12
Svenska	12
Suomi	12
Polski	13
Český.....	13
Slovenský.....	14
Magyar	14
Hrvatski.....	14
Slovenski.....	15
Türkçe.....	15
Română	15
Ελληνικά	16
Қазақ.....	16
Русский.....	17
Українська.....	19
عربي	19

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

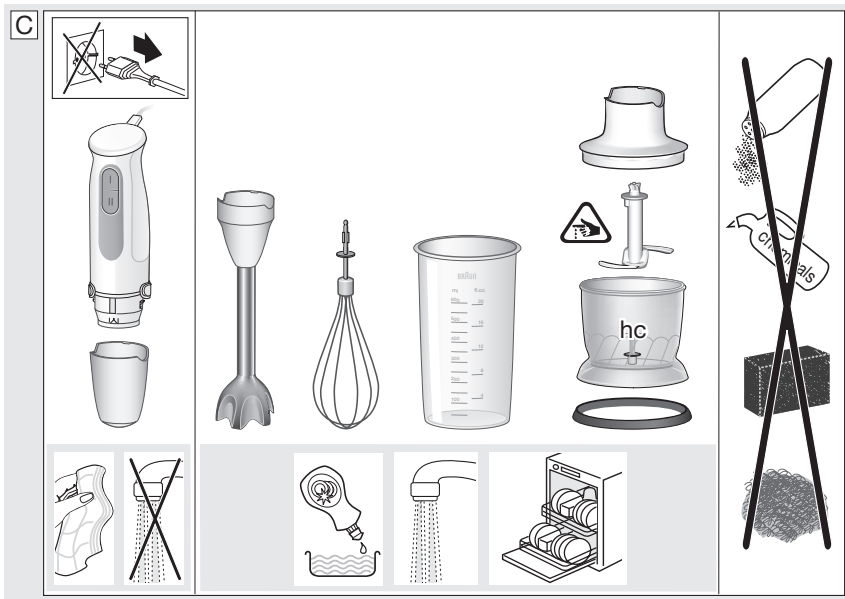


5722170079/02.24

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



	Parmesan 							
	 2 cm				 2 cm			
max.	100 g	50 g	10 g	7 	80 g	90g +  25 ml	80 g	100 g
 sec.	20	5	5	5	10	4	10	10
speed	II	I	II	I	I	II	I	II





DE

Nur zum Mixen (Suppen, Dips, Saucen, Babynahrung, Mayonnaise, Getränke, Smoothies, Milchshakes), Schlagen (Sahne, Eiweiß) und Hacken (Hartkäse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Gemüse, Brot, Cracker, Nüsse) verwenden.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Für 24 Stunden bei 3°C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1 Sekunde bei maximaler Geschwindigkeit.

Verwenden Sie hierfür das Zerkleinerer Zubehör «hc» (als optionales Zubehör bei Ihrem Braun Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar).

EN

Use only for mixing (soups, dips, sauces, baby food, drinks, smoothies, milkshakes), whipping (cream, beating egg whites) and chopping (hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, cracker, nuts).

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavour)

- 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 maximum speed.

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Braun Service Center; however not in every country).

FR

À utiliser seulement pour mixer (soupes, sauces, nourriture pour bébé, boissons, smoothies, milkshakes), fouetter (crème, battre des blancs en neige) et hacher (fromages à pâte dure, oignons, herbes, ail, légumes, pain, biscuits, noix).

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner)

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

70 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3°C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez pendant 1 seconde à vitesse maximale.

Utiliser le hachoir «hc» (accessoire en option disponible auprès de votre Centre de services Braun; n'est toutefois pas disponible dans tous les pays).

ES

Utilícelo sólo para mezclar (sopas, salsas, alimentos para bebés, bebidas, batidos, batidos de leche), batir (nata, batir claras de huevo) y picar (queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas, frutos secos).

«hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas)

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

70 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante 24 horas.
- Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).

- Pique durante 1 segundo a máxima velocidad.

Utilice el accesorio picador «hc» (accesorio opcional disponible en su Centro de Servicio Braun; sin embargo, no en todos los países).

CA

Utilitzeu-lo només per barrejar (sopes, salses, aliments infantils, begudes, batuts, batuts de llet), batre (nata, muntar clares d'ou), picar (formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galetes, fruita seca).

«hc» Exemple de recepta: Prunes panses amb mel (com farcit de pastissets o per untar)

50 g de prunes

75 g de mel cremosa

70 ml d'aigua (amb gust de vainilla)

- Ompliu el bol de la picadora «hc» amb prunes panses i mel cremosa.
- Conserveu a 3°C al frigorífic durant 24 hores.
- Afegiu 70 ml d'aigua (amb gust de vainilla).
- Piqueu 1 segon a velocitat màxima.

Utilitzeu l'accessori picador «hc» (accessori opcional disponible al vostre Centre de Servei Braun; però no a tots els països).

PT

Utilize apenas para misturar (sopas, pastas, molhos, comida para bebés, bebidas, smoothies, batidos de leite), bater (natas, bater claras de ovo)

e picar (queijo duro, cebola, ervas, alho, legumes, pão, bolachas, frutas de casca rija).

Exemplo de receita para «hc»: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas)

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

70 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique durante 1 segundo na velocidade máxima.

Use o acessório picador «hc» (acessório opcional)

disponível no seu Centro de Assistência da Braun; contudo, não disponível em todos os países).

IT

Utilizzare solo per miscelare (zuppe, salse, sughi, omogeneizzati, cocktail, frappè, frullati), montare (panna, albumi) e tritare (formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker, noci).

Esempio di ricetta con «hc»: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare)

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3°C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per 1 secondo a velocità massima.

Utilizzare l'accessorio tritatutto «hc» (accessorio opzionale disponibile presso il centro di assistenza Braun; non in tutti i paesi).

NL

Enkel gebruiken voor het mengen (soepen, dips, sauzen, babyvoeding, smoothies, milkshakes), opkloppen (room, eiwit) en hakken (harde kaas, uien, kruiden, knoflook, groenten, brood, crackers, noten).

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)

50 g pruimen

75 g romige honing

70 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» harkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak 1 seconde in maximale stand.

Gebruik het hakaccessoire «hc» (optioneel accessoire verkrijgbaar)

bij uw Servicecentrum van Braun;
echter niet in elk land).

DK

Bruges kun til at blande (supper, dips, saucer, babymad, drikkevarer, smoothies, milkshakes), at piske (fløde, piske æggehvinder) og at hakke (hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks, nødder).

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg)

50 g svesker

75 g cremet honning

70 ml vand (med vanillemag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3°C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillemag).
- Hak 1 sekund ved maksimal hastighed.

Brug hakketilbehøret «hc» (ekstra tilbehør, der kan fås hos dit Braun Service Center; dog ikke i hvert land).

NO

Brukes kun til å blande (suppe, dipp, saus, babymat, drikke, smoothies, milkshake), vispe (krem, slå eggeh-vite) og hakke (hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter).

«hc» Eksempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg)

50 g svisker

75 g kremaktig honning

70 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3°C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Hakk 1 sekund med maksimal hastighet.

Bruk hakketilbehøret «hc» (valgfritt ekstrautstyr tilgjengelig hos ditt Braun servicesenter; men ikke i alle land).

SE

Använd endast för mixning (soppor, dipp, såser, bebismat, drinkar, smoothies, milkshake), vispning (grädde, äggvitor) och hackning (hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex, nötter).

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor)

50 g sviskon

75 g krämig honung

70 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).

- Hacka i en sekund med högsta hastighet.

Använd hacktillbehöret «hc» (tillval som kann beställas från ditt Braun Service Center; finns inte i alla länder).

FI

Käytä ainoastaan sekoittamiseen (keitot, dipit, kastikkeet, vauvanruoat, juomat, smoothiet, pirtelöt), vatkaukseen (kerma, munanvalkuaiset) ja pilkkomiseen (kova juusto, sipulit, yrtit, valkosipuli, vihannekset, leipä, voileipäkeksit, pähkinät).

«hc» – esimerkkiresepti: Hunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi)

50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

70 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalle hunajalle.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko sekunti maksiminopeudella.

Käytä pilkkomislisälaitetta «hc» (lisälaite saatavana Braun asiakaspalvelusta; ei kuitenkaan kaikissa maissa).

PL

Używać tylko do miksowania (zupy, dipy, sosy, jedzenie dla dzieci, napoje, smoothie, koktajle mleczne),

ubijania (śmietana, ubijanie białek) i siekania (ser twardy, cebula, zioła, czosnek, warzywa, chleb, krakersy, orzechy).

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta)

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

70 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3°C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 1 sekundę przy najwyższej prędkości.

Użyj końcówki do rozdrabniania «hc» (opcjonalna końcówka dostępna w centrum serwisowym firmy Braun, jednak nie we wszystkich krajach).

CZ

Používejte pouze pro mixování (polévky, pomazánky, omáčky, dětská strava, nápoje, smoothie, mléčné koktejly), šlehání (krém, šlehání vaječných bílků) a sekání (tvrdý sýr, cibule, bylinky, zelenina, chléb, sušenky, ořechy).

Příklad receptu «hc» : Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)

50 g švestek

75 g krémového medu

70 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3°C v ledničce na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).
- Sekejte 1 sekundu při maximální rychlosti.

Používejte příslušenství na sekání «hc» [volitelné příslušenství je k dispozici v servisním středisku Braun; avšak ne v každé zemi].

SK

Používajte len na mixovanie (polievok, dipov, omáčok, jedál pre kojenčov, nápojov, smoothie, mliečnych kokteíllov), šľahanie (krému, šľahanie vaječných bielkov) a rezanie (tvrdého syra, cibúľ, byliniek, cesnaku, zeleniny, chleba, suchárov, orechov).

Příklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievan-cov alebo nátierka)

50 g sliviek

75 g krémového medu

70 ml vody (s príchuťou vanilky)

- Naplňte miskú krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Sekajte 1 sekundu pri rýchlosti maximálnej.

Použite krájač s čepeľami «hc» [voliteľné príslušenstvo je dostupné v servisnom stredisku spoločnosti

Braun; avšak nemusí byť dostupné v každej krajine].

HU

Kizárólag keverésre (levesek, mártások, szószok, bébiételek, italok, smoothie-k, tej-es turmixok), habverésre (krém, tojásfehérje) és aprításra (kemény sajt, hagyma, zöldségszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz, olajos magvak) használja.

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve)

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

70 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Maximális sebességen aprítsa 1 másodpercig.

Használja a «hc» jelzésű aprítótartozékot (választható tartozék, kapható a Braun Szervizközpontban, de nem minden országban).

HR

Upotrebljavajte samo za miješanje (juha, preljeva, umaka, kašica za bebe, pića, smoothija, frapea), tučenje (slatkog vrhnja, bjelanjaka) i sjeckanje (tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera, orašastih plodova).

«hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

70 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 70 ml vode (s okusom vanilije).
- Sjeckajte 1 sekundu pri maksimalnoj brzini.

Upotrijebite pribor sjeckalice «hc» (dodatni pribor dostupan je u servisnom centru tvrtke Braun, ali ne u svakoj zemlji).

SI

Uporablajte samo za mešanje (juhe, omake, prelivi, hrana za dojenčke, pijače, smoothiji, mlečni napitki), stepanje (smetana, mešanje beljakov) in sekljanje (trd sir, čebula, zelišča, česen, zelenjava, kruh, krekerji, oreščki).

Primer recepta za «hc»: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke)

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

70 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.

- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Sekljajte 1 sekundo pri največji hitrosti.

Uporabite nastavek za sekljanje «hc» (izbirni nastavek je na voljo v servisnem centru družbe Braun, vendar ne v vsaki državi).

TR

Sadece karıştırmak (çorba, meze, sos, bebek maması, içecekler, buzlu ve kremalı içecekler), çırpma (krema, yumurta akı) ve doğrama (sert peynir, soğan, taze baharat, sarımsak, sebzeler, ekmek, kraker, çerezler) için kullanın.

«hc» Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için)

50 g erik

75 g süzme bal

70 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3°C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- 1 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.

Doğrayıcı ataşman kullanın «hc» (isteğe bağlı ataşman Braun Servis Merkezinden edinilebilir; bu her ülkede mümkün olmayabilir).

RO

Folositi-l numai pentru a amesteca (supe, sosuri, mâncare pentru bebeluși, băuturi, smoothie-uri, milkshake-uri), pentru a bate (frișcă, albușuri de ou) și pentru a toca (brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți, nuci).

«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.

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

GR

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά για ανάμειξη (σουπες, ντιπ, σάλτσες, βρεφικές τροφές, ποτά, σμούθις, μιλκσείκ), χτύπημα (κρέμα, χτύπημα ασπραδιών αυγού) και τεμαχισμό (σκληρό τυρί, κρεμμύδι, βότανα, σκόρδο, λαχανικά, ψωμί, παξιμάδια, ξηροί καρποί).

«hc» Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες)

50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόπτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3°C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για 1 δευτερόλεπτο με τη μέγιστη ταχύτητα.

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόπτη «hc» (προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Braun. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

KK

Тек араластыру (сорпа, асқатық, тұздық, бала тағамы, сусындар, смузи, сүт коктейльдері), шайқау (кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқау) және турау (қатты ірімшік, пияз, асшөп, сарымсақ, көкөніс, нан, крекер, жаңғақ) үшін пайдалану керек.

«hc» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде)

50 g қара өрік

75 g қою бал

70 ml су (ваниль дәмі бар)

- «hc» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.

- ТоОазыт ыш а 3°C температурамен 24 сағат а ойыОыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Ең жоғары жылдамдықпен 1 секунд тураңыз.

"hc" турағыш жарағын пайдалану (қосымша жарақты Braun сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді)

ЕАС

Үлгі	HB501AI-MQ50xxxM
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	750 - 1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Занды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортёр:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055, Москва қаласы, Суцёвская көшесі, 27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес
Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға

сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:

De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді.

RU

Используйте только для смешивания (супы, дипы, соусы, детское питание, напитки, смузи, молочные коктейли), взбивания (сливки, яичные белки) и измельчения (твердый сыр, лук, зелень, чеснок, овощи, хлеб, крекеры и орехи).

«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков)

50 г чернослива

75 г крем-меда

70 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 1 секунды на максимальной скорости.

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Braun, однако не в каждой стране).

EAC

Модель	HB501AI-MQ50xxxM
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц

Мощность	750 - 1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Румынии для Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмБХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации.
Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцевская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и

міжнародним нормам і стандартам.

Производитель:

De'Longhi Braun Household GmbH,
Carl-Ulrich-Strasse 4,
63263 Neu Isenburg, Germany

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления.

Две следующие цифры – это календарная неделя.

UA

Використовуйте лише для змішування (супи, дипи, соуси, дитяче харчування, напої, смузі, молочні коктейлі), збивання (вершки, яєчні білки) та подрібнення (твердий сир, цибуля, зелень, часник, овочі, хліб, сухе печиво, горіхи).

Приклад рецепта для насадки «hc»:
Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів)

50 г чорносливу

75 г кремоподібного меду

70 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «hc».
- Зберігати при температурі 3° C в холодильнику протягом 24 годин.

- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 1 секунди.

Використовуйте насадку для нарізки «hc» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Braun, однак не у всіх країнах)

AR

استخدم فقط للخلط (الحساء، صلصة الغمس، الصلصات، طعام الأطفال، المشروبات، العصائر، اللبن المخفوق) وللخفق (الكريمة، بيض البيض المخفوق) وللتقطيع (الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الخضراوات، الخبز، رقائق البسكويت، والمكسرات).

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

50 جرام أراسية

75 جرام العسل الكريمي

70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا)

- املاً وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 مللي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم بالقرم لمدة 1 ثانية بأقصى سرعة.
- ق اختياري متوفر في مركز خدمة («ch» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول). Braun

