

BRAUN

MultiQuick 7



Type HB701AI

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.

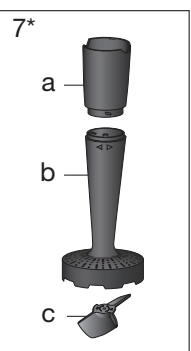
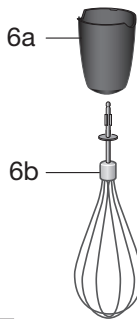
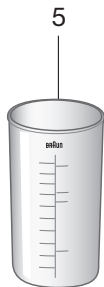
Română (RO/MD)

© Copyright 2019. All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170053 / 05.22

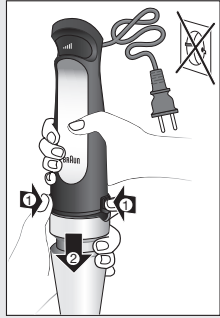
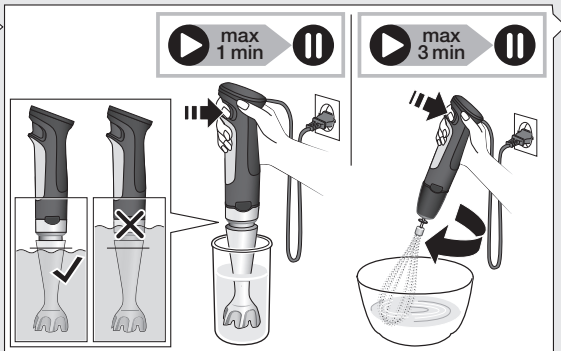
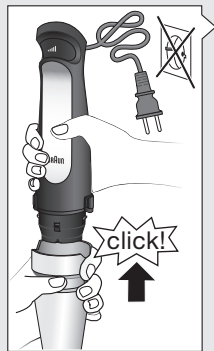
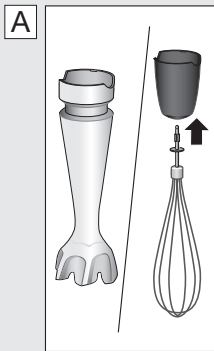
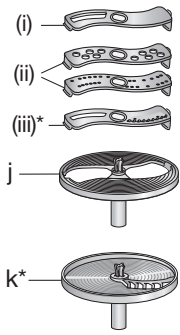
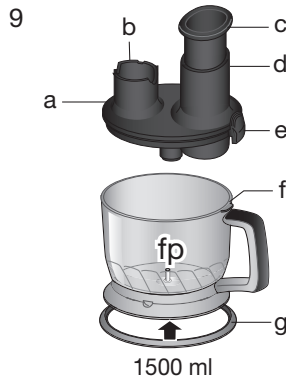
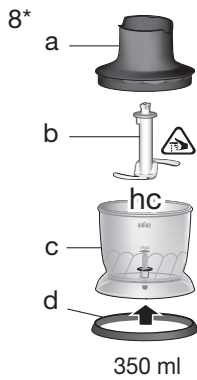
HB701-MQ7075x-7087x-INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



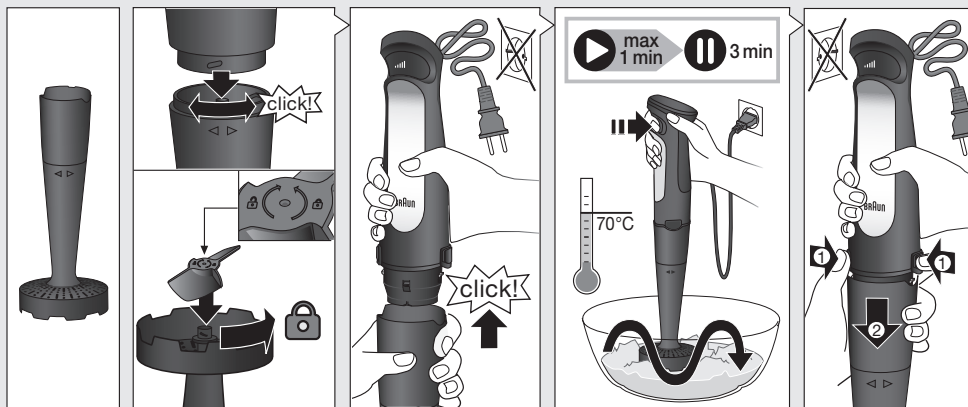


220-240V~ 50-60 Hz 850-1000W

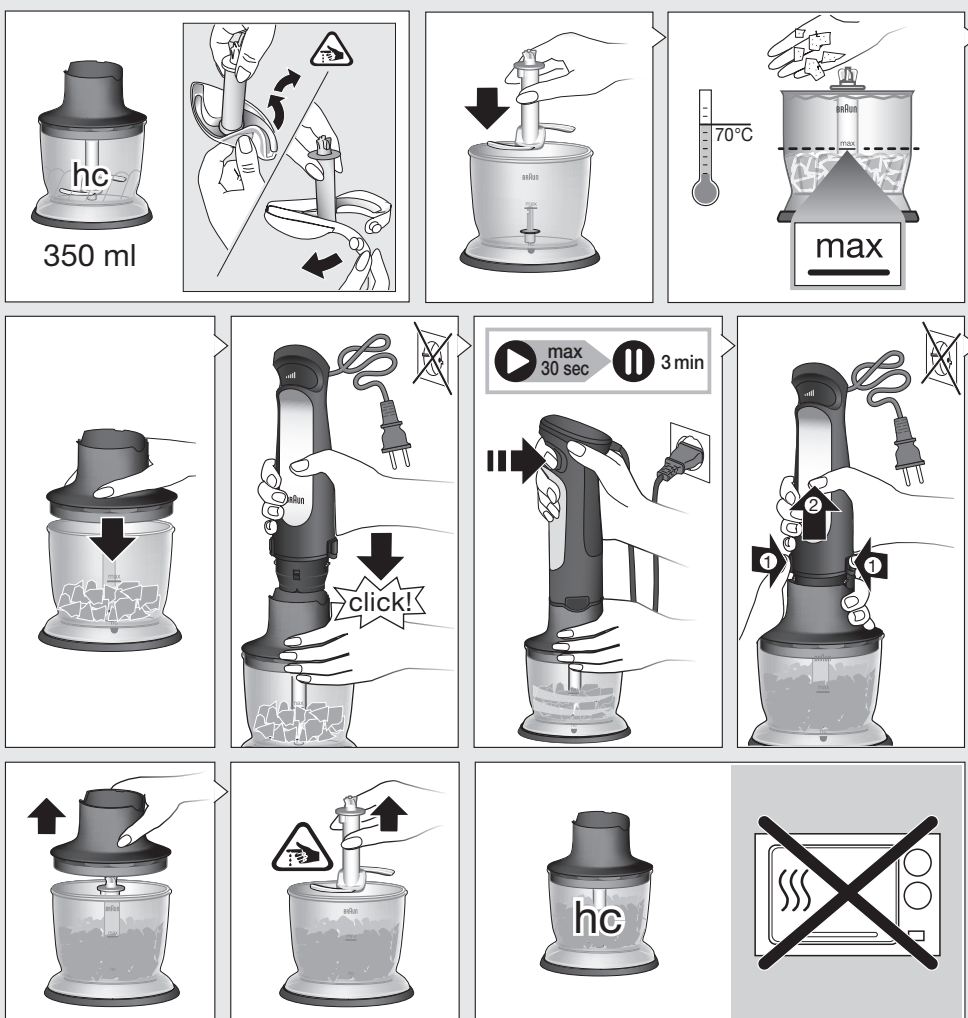
* certain models only



B

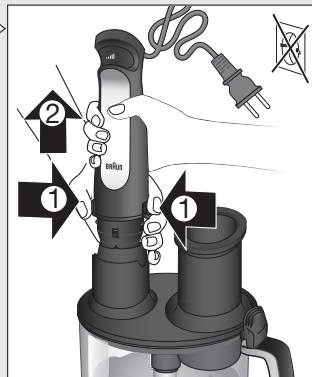
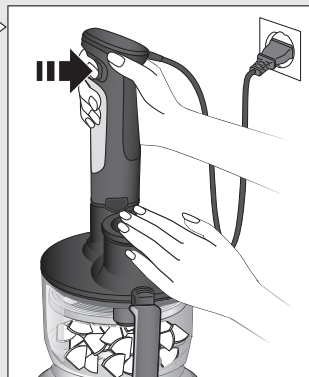
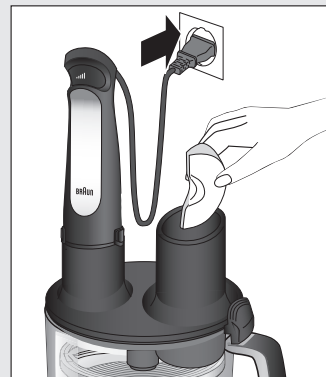
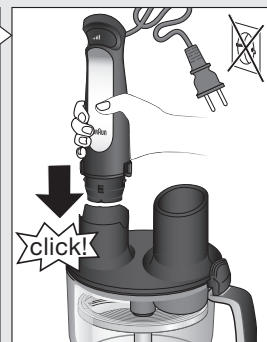
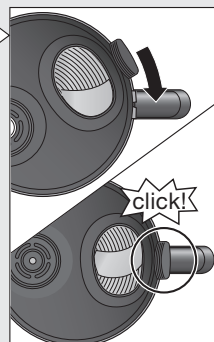
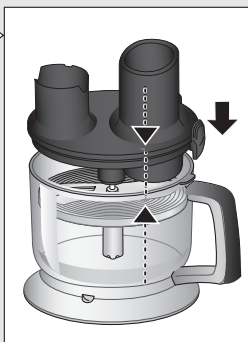
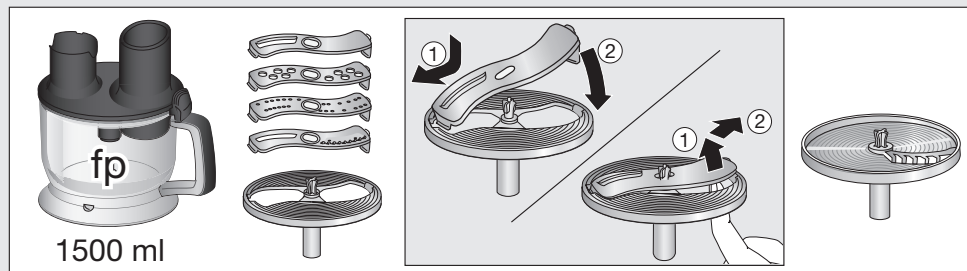


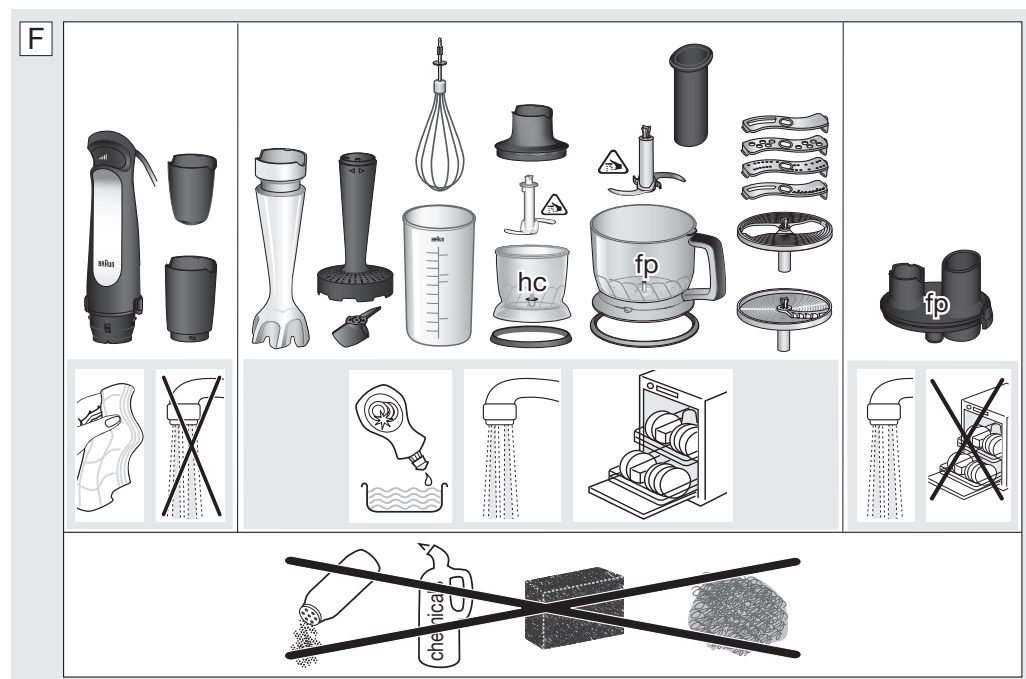
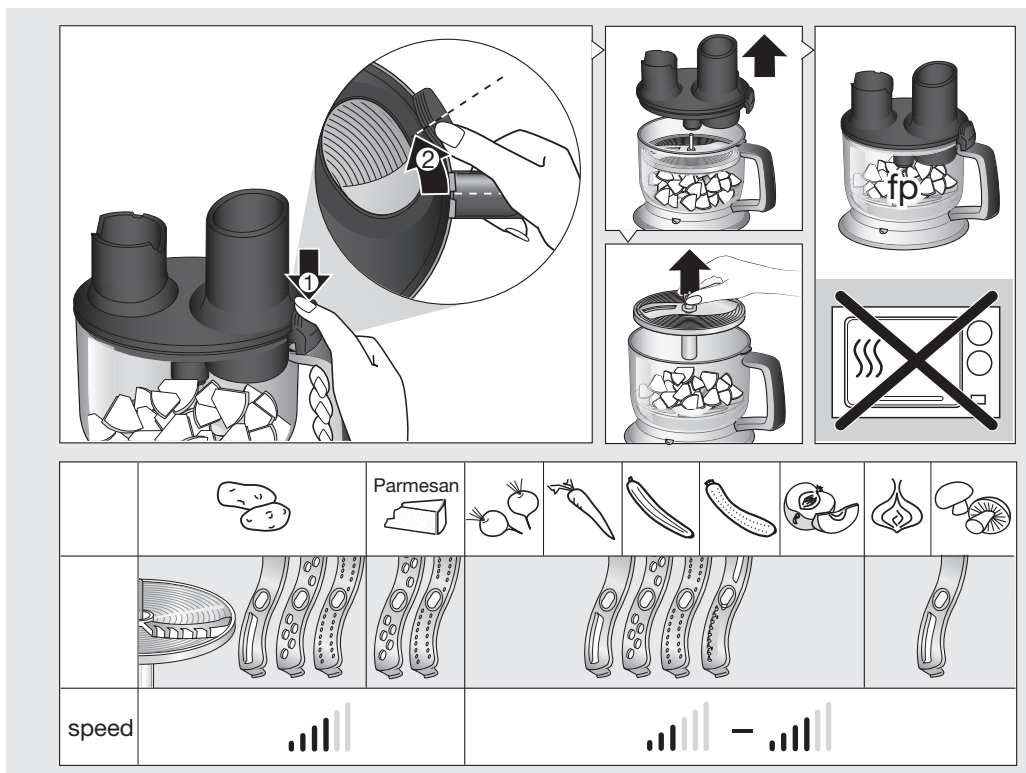
C



		Parmesan								
	2 cm	2 cm			2 cm					
max.	700g	500g	30g	30	500g	500g	500g	400g	500g	500g
speed										
sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

E





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 Buton pentru controlul inteligent al vitezei Smart Speed / viteze variabile
- 2 Motor
- 3 Butoane de declanșare EasyClick Plus
- 4 Picior pasator ActiveBlade
- 5 Cupă

- 6 Accesoriu dispozitiv de bătut
a Aparat de viteze
b Dispozitiv de bătut
- 7 Accesoriu pentru piure
a Cutie de viteze
b Picior pasator pentru piure
c Paletă
- 8 Accesoriu tocător de 350 ml «hc»
a Capac
b Lamă de tocare
c Castron tocător
d Inel anti-alunecare din cauciuc
- 9 Accesoriu dispozitiv de procesare alimente de 1500 ml «fp»
a Capac (cu angrenaj)
b Cuplaj pentru motor
c Dispozitiv de împingere
d Tub de introducere alimente
e Încuietoare capac
fRecipient dispozitiv de procesare alimente
g Inel anti-alunecare din cauciuc
h Lamă de tocare
i Cârlig de frământare
j Portcuții inserții
(i) Inserție de feliere (gros)
(ii) Inserții de tocare (subțire, gros)
(iii) Inserție pentru tăiere Julienne
k Disc pentru cartofi prăjiți

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 (1) vă permite să porniți aparatul și să controlați viteza cu o singură mână.

Piciorul pasator ActiveBlade (A)

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 (A)

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesorii pentru piure (B)

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

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesorii tocător (C)

Tocătorul (8) este perfect adecvat pentru a toca brânză tare, ceapă, ierburile, usturoi, legume, pâine, biscuiți, nuci și pentru prepararea porțiilor mici de piure pentru bebeluși.

În cazul tocătorului «hc» nu depășiți cantitatea de ingrediente mai sus de linia de max. Timp maxim de funcționare pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.

NOTĂ: lăsați un interval de cel puțin 3 minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune (Pentru a preveni defectele). Oprii imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Nu folosiți accesorii tocătorului (82) cu lame tocătoare 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.

Pentru informații detaliate consultați secțiunea C.

«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 1,5 secunde la viteză maximă (apăsați butonul pentru controlul inteligent al vitezei Smartspeed până la capăt).

Accesoriiul dispozitivului de procesare a alimentelor

Accesoriiul dispozitivului de procesare a alimentelor (9) poate fi folosit pentru:

- tocarea, amestecarea și frământarea aluatului moale;
- frământarea aluatului (cu max. 250 g de făină);
- tăiere, mărunțire și prepararea cartofilor prăjiți.

Tocarea (D)

Utilizând lama (9h) puteți toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

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

Îndepărtați oasele, cartilajele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.

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.

Îndepărtați cozile ierburilor și cojile de nucă.

Utilizând lama (9h), puteți de asemenea să amestecați aluatul moale precum cel de clătite sau o compoziție de prăjitură cu până la 250 g de făină.

Frământarea aluatului (D)

Figura D se aplică de asemenea și la utilizarea cârligului de frământare (9i). Cârligul de frământare este ideal pentru frământarea diverselor tipuri de aluat, cum ar fi cel din drojdie sau cel de foi.

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

Utilizați inserțiile pentru feliere (i) pentru a tăia fructele și legumele crude în bucăți subțiri; de ex. castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi, dovlecei și varză.

Folosiți inserțiile pentru feliere subțire și groasă (ii) pentru a felia alimente precum mere, morcovi, cartofi, sfeclă roșie, varză, brânză (moale către medie).

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

Folosiți discul pentru cartofi prăjiți (9k) pentru a prepara cartofi prăjiți.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea E.

Îngrijire și curățare (F)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea F.

Garanție și service

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

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.