



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Braun MQ10.2001M](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Braun MQ10.2001M](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)

Stapled booklet, 130 x 180 mm, 20 pages (incl. 8 pages cover), 1/1c = black - Print Spec J 92194885

BRAUN

MultiQuick 1



Type HB101AI

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 aparato.
- 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 veiligheidsaankwijzingen (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 turvallisuusohjeet (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 güvenlik 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 (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты Болданарды; алдында 5ауыпсіздік бойынша не5ауларды (бФлек кітапша) зейін бойып 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.

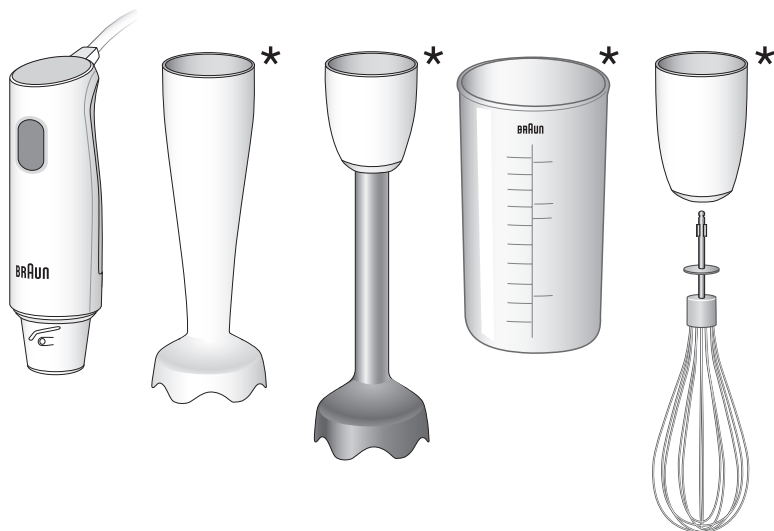
Deutsch	8
English	8
Français	9
Español	10
Português	10
Italiano	10
Nederlands	11
Dansk	11
Norsk	11
Svenska	11
Suomi	12
Polski	12
Český	12
Slovenský	12
Magyar	13
Hrvatski	13
Slovenski	13
Türkçe	14
Română (RO/MD)	14
Ελληνικά	14
Қазақша	14
Русский	15
Українська	16
عربي	17

© Copyright 2022 All rights reserved
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722170030/03.22

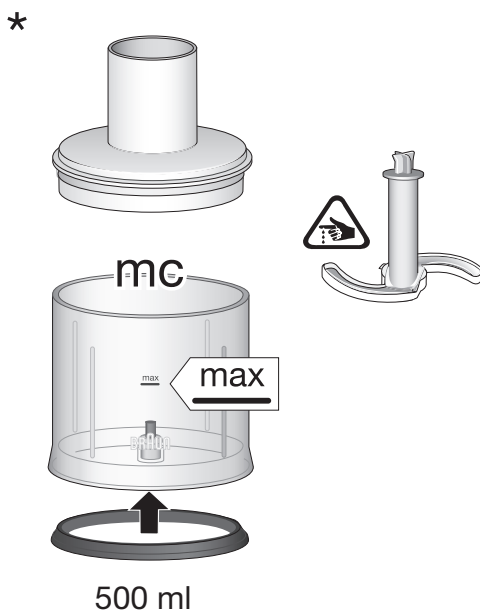
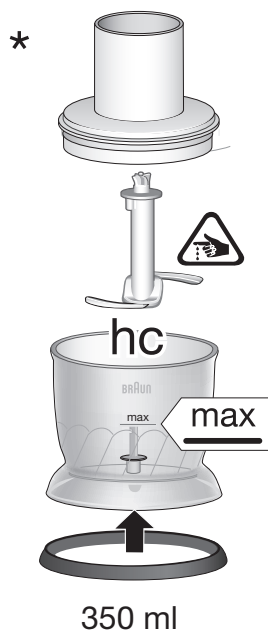
MQ 10.000P-10.001P-10.001M-10.201M-10.202M
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/
SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR

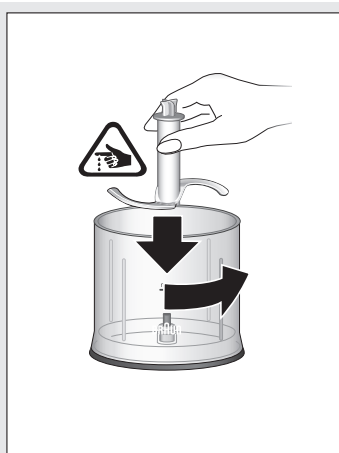
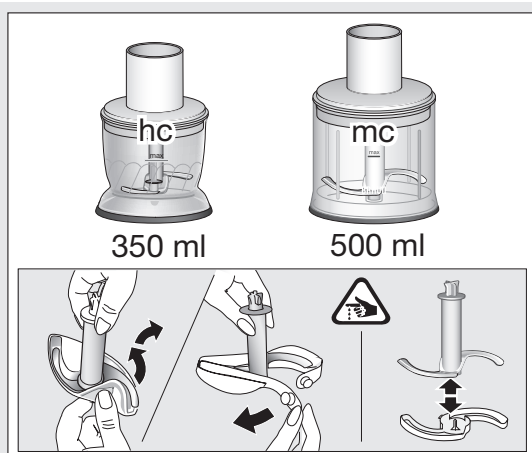
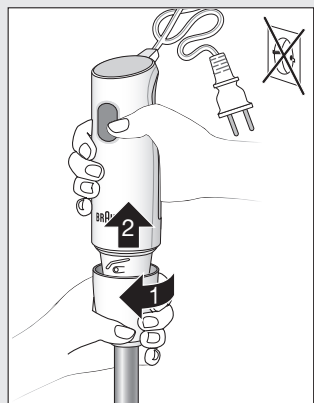
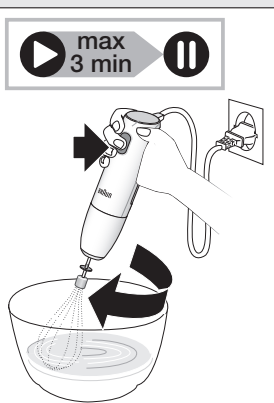
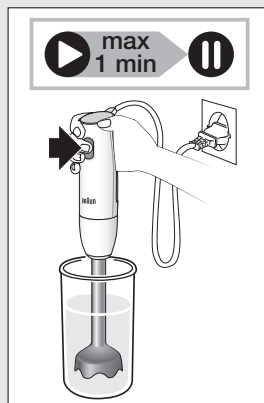
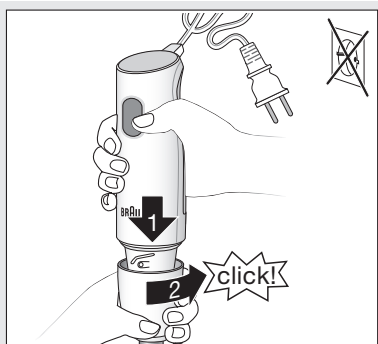
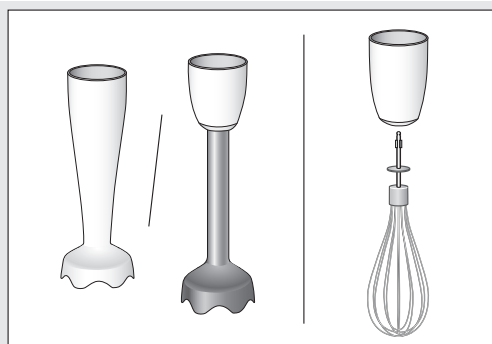


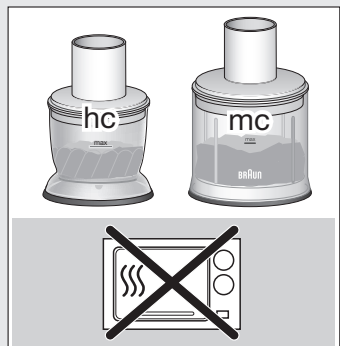
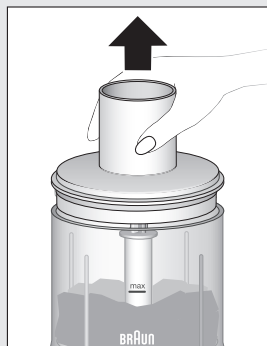
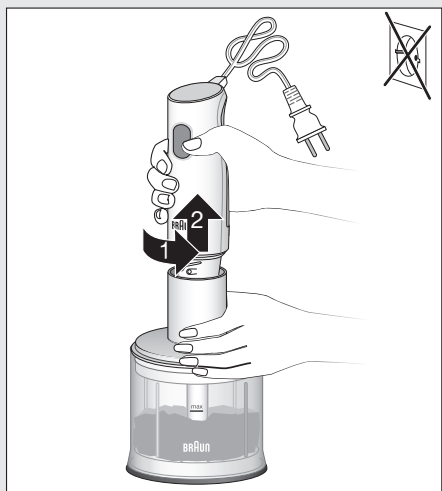
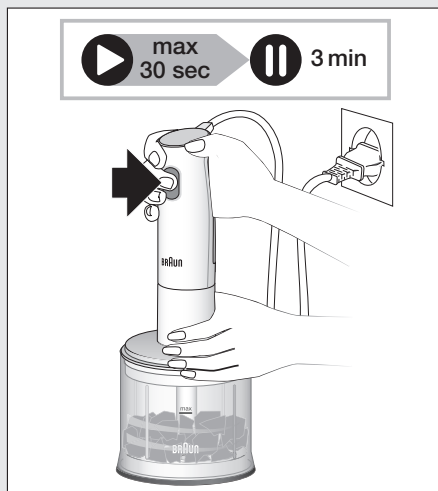
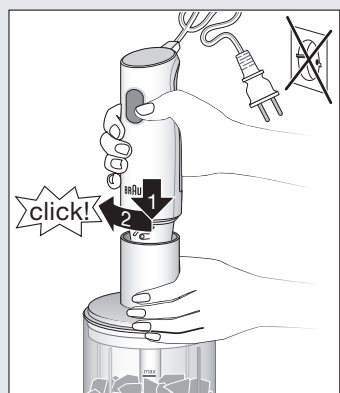
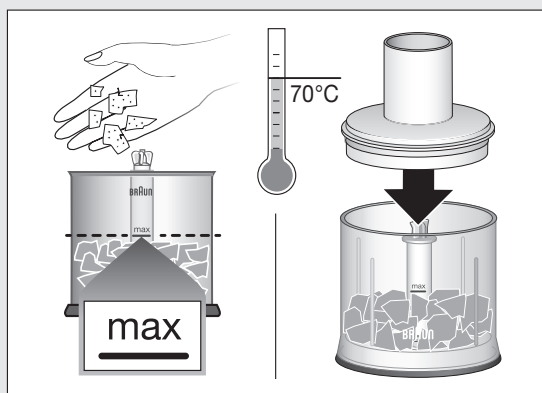


220-240 V~ 50-60 Hz 450-600 W

* certain models only









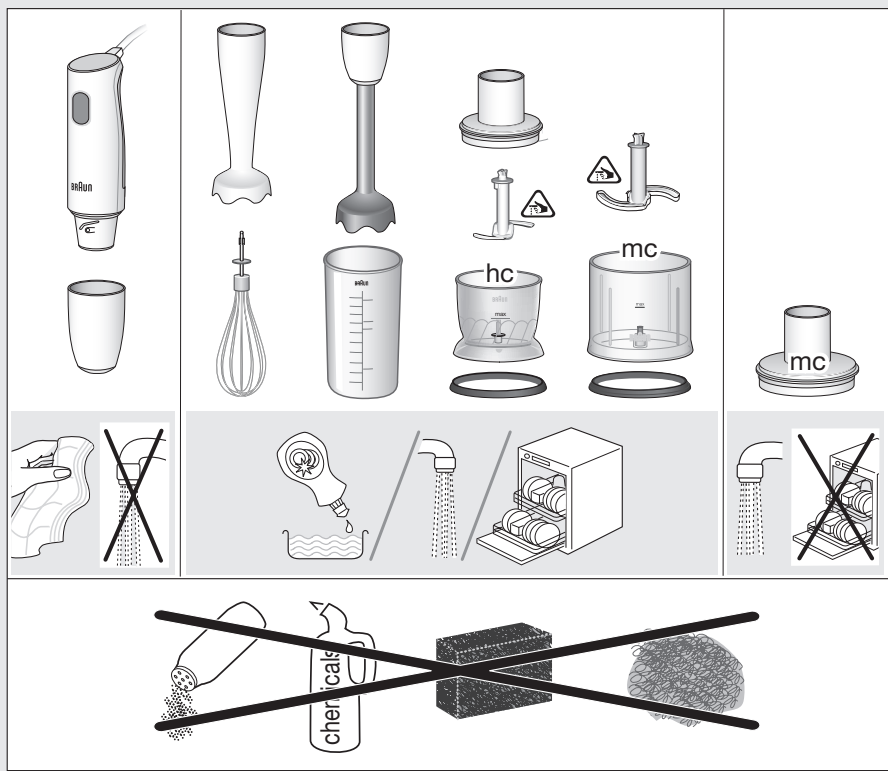
350 ml

		Parmesan 							
	 2 cm	 2 cm					 2 cm		
max.		100 g	90g+ 	10 g	50 g	7	80 g	80 g	100 g
sec.		15	30	5x1	5x1	5x1	5	10x1	10



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
sec.	20-30	20-25	10x1	10x1	10x1	5	10	25



DE

Nur zum Mixen (Suppen, Dips, Saucen, Babynahrung, 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)

40 g Trockenpflaumen

40 g cremiger Honig

10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1 Sekunde bei maximaler Geschwindigkeit.

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)

40 g prunes

40 g creamy honey

10 ml water (vanilla-flavour)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1 second at maximum speed

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected. **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:
02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call: 0345 222 0458

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.

- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH
www.braunhousehold.co.uk

Thank You for choosing Braun. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at
www.braunhousehold.co.uk

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

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)

40 g de pruneaux

40 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Hachez pendant 4 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez pendant 1 seconde à vitesse maximale.

ES

Utilicelo 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)

40 g de ciruelas pasas

40 g de miel cremosa

10 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Triture durante 4 segundos a máxima velocidad.
- Añada 10 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante 1 segundo a máxima velocidad.

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)

40 g de ameixas secas

40 g de mel cremoso

10 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Pique durante 4 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 10 ml de água (com aroma de baunilha).
- Pique durante 1 segundo na velocidade máxima.

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)

40 g di prugne secche

40 g di miele cremoso

10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- "Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso."
- Tritare per 4 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).

- Tritare per 1 secondo a massima velocità.

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)

40 g pruimen

40 g romige honing

10 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak gedurende 1 seconde op maximale snelheid.

DK

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

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

40 g svesker

40 g cremet honning

10 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.

- Hak i 4 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 10 ml vand (med vanillesmag).
- Hak i 1 sekund ved maksimal hastighed.

NO

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

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

40 g svisker

40 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Hakk i 4 sekunder med maksimal hastighet.
- Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak).
- Hakk i 1 sekund med maksimal hastighet.

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)

40 g sviskon

40 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).
- Hacka i 1 sekund med högsta hastighet.

FI

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

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

40 g kuivattuja luumuja

40 g juoksevaa hunajaa

10 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- "Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla."
- Pilko 4 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko 1 sekunti maksiminopeudella.

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)

12

40 g suszonych śliwek

40 g kremowego miodu

10 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do misy do siekania «hc».
- Siekać przez 4 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez 1 sekunda przy najwyższej prędkości.

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)

40 g švestek

40 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádoby «hc» švestkami a krémovým medem.
- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Sekejte 1 sekunda při maximální rychlosti.

SK

Používajte len na mixovanie (polievok, dipov, omáčok, jedál pre kojencov, nápojov, smoothie, mliečnych kokteíllov), šľahanie (krému, šľahanie vaječných

bielkov) a rezanie (tvrdého syra, cibúľ, byliniek, cesnaku, zeleniny, chleba, suchárov, orechov).

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka)

40 g sliviek

40 g krémového medu

10 ml vody (s príchut'ou vanilky)

- Naplňte miskú krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 10 ml vody (s príchut'ou vanilky).
- Sekajte 1 sekunda pri maximálnej rýchlosti.

HU

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

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

40 g aszalt szilva

40 g krémes mész

10 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 4 másodpercig.
- Adjön hozzá 10 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Maximális sebességen aprítsa 1 másodpercig.

HR

Upotrebļavajate samo za miješanje (juha, preljeva, umaka, kašica za bebe, pića, smoothija, trapea), 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

40 g suhih šljiva

40 g kremastog meda

10 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Sjeckajte 1 sekundu pri maksimalnoj brzini.

SL

Uporablajate 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, oreški).

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

40 g suhih sliv

40 g kremastega medu

10 ml vode (z okusom vanilije)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 4 sekunde seklajte z maksimalno hitrostjo.

- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilje).
- 1 sekundo seklaite z maksimalno hitrostjo.

TR

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

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

40 g erik

40 g süzme bal

10 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- 4 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 10 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- 1 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.

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)

40 g prune uscate

40 g miere cremoasă

10 ml de apă (aromată cu vanilie)

14

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați timp de 1 secunda la viteză maximă.

GR

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά για ανάμειξη (σουπες, ντιπ, σάλτσες, βρεφικές τροφές, ποτά, σμούθις, μίλκσεϊκ, 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)

40 g ξερά δαμάσκηνα

40 g αφράτο μέλι

10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Κόψτε για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Κόψτε για 1 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

KZ

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.

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

40 g қара өрік

40 g қою бал

10 мл су (ваниль дәмі бар)

- «Һс» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 4 секунд тураңыз
- 10 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Ең жоғары жылдамдықпен 1 секунд тураңыз

ЕАЭС

Үлгі	HB101AI-MQ10xxx
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	450-600 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Румынияда жасалған
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе 4
63263 Ной-Изенбург

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығы-
на сәйкес өз
мақсатында пайдалану керек. Бұйым-
ның қызмет
мерзімі тұтынушыға сатылған күннен
бастап
2 жылды құрайды.

Импорттер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сущёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)

Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған орта-
ны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары: Тасымал-
дау кезінде құлатып алуға немесе
шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайла-
рын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар
жергілікті, мемлекеттік және халықа-
ралық ережелер мен стандарттарға
сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:

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

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).

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

40 г чернослива

40 г крем-меда

10 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя
«Һс» чернослив и крем-мед.
- Измельчайте в течение 4 секунд на
максимальной скорости.

- Добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью).
- Измельчайте в течение 1 секунда на максимальной скорости.

EAC

Модель	HB101AI-MQ10xxx
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	450-600 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Румынии для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Гер-
мания

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 пре-
тензии
потребителей: ООО «Делонги», Рос-
сия, 127055, Москва, ул. Суцневская,
д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизиро-
вать в соответствии с экологическими
требованиями

Условия транспортировки: Во вре-
мя транспортировки, не бросать и не
подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила
реализации товара не установлены
изготовителем, но должны соответ-
ствовать региональным, националь-
ным и

международным нормам и стандар-
там.

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.

А последние две указывают издание
(автоматически подсчитывается с
1992 года).

Пример: 30421 – изделие было
выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

UA

Використовуйте лише для змішування
(супи, дипи, соуси, дитяче
харчування, напої, смузі, молочні
коктелі), 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)
40 г чорносливу
40 г кремоподібного меду
10 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремоподібний мед у змішувальну ємкість «hc».
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 4 секунд.
- Додайте 10 мл води (зі смаком ванілі).
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 1 секунда.

AR

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

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

40 جرام أراسية

40 جرام العسل الكريمي

10 مللي ماء (بنكهة الفانिला)

• املأ وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريمي.

• قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.

• أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانिला).

• قم بالخلط لمدة 1 ثانية بأقصى سرعة.

