

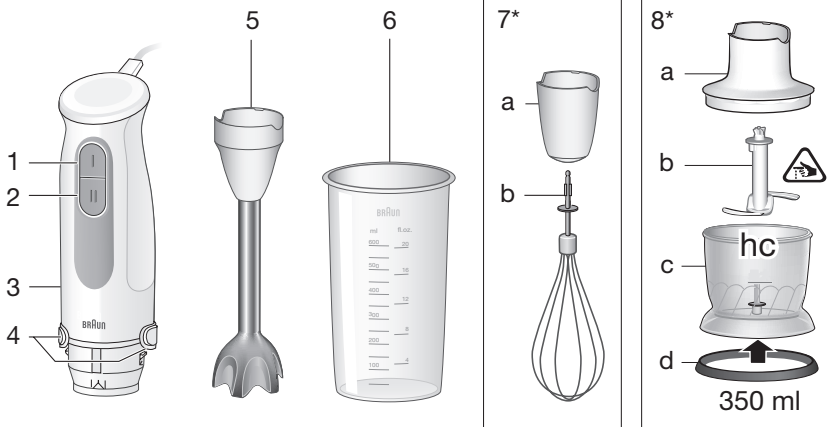
# BRAUN

## MultiQuick 3



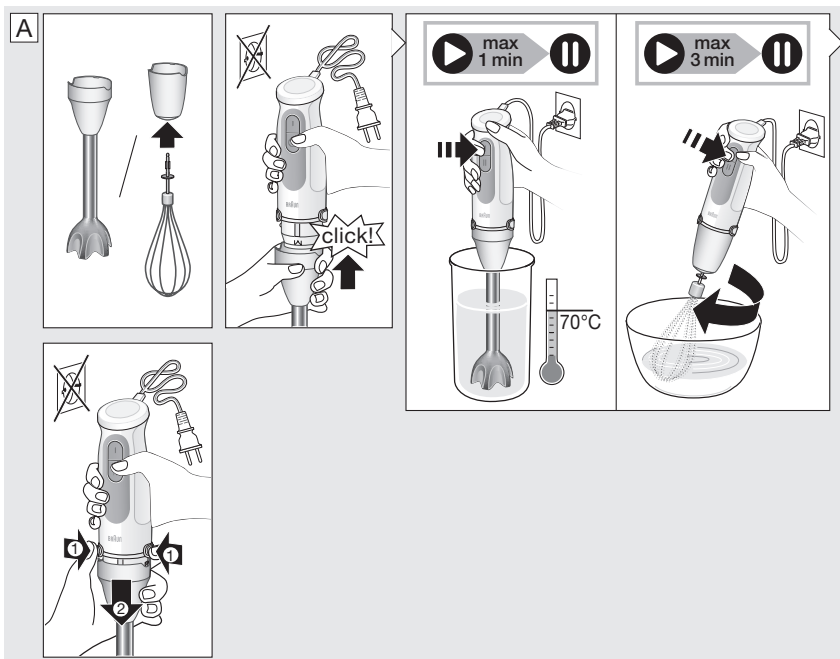
Type HB302Al

Hand blender



220-240V~ 50-60Hz 750-900W

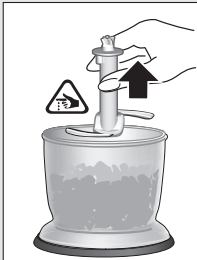
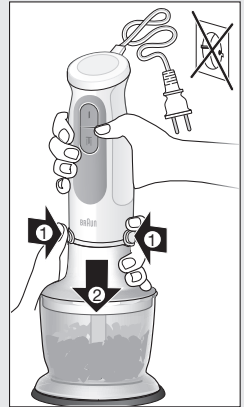
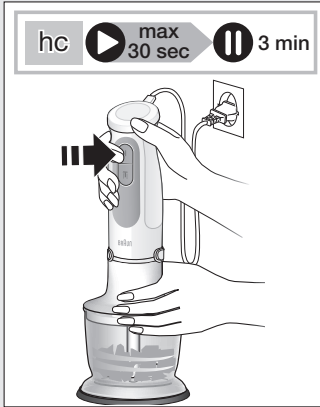
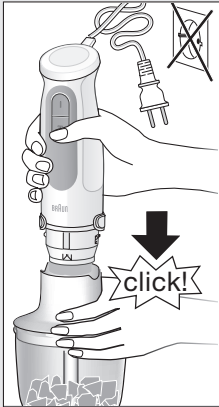
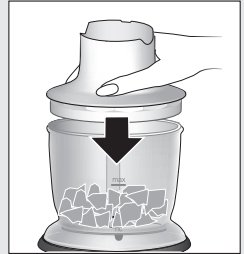
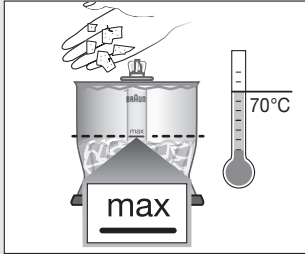
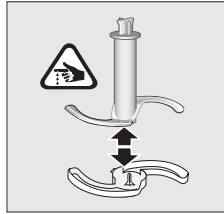
\* certain models only









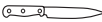










B



350 ml

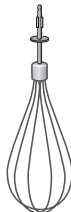


	Parmesan 							
	 2 cm				2 cm 			
max.	100 g	50 g	10 g	7 	80 g	90g + 	80 g	100 g
 sec.	20	5	5	5	10	4	10	10
speed	II	I	II	I	I	II	I	II

**C**









## Українська

### Перед використанням



Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

### Деталі та аксесуари

- 1 Пускова кнопка: швидкість «I»
- 2 Пускова кнопка: швидкість «II»
- 3 Моторний блок
- 4 Кнопки розблокування EasyClick Plus
- 5 Ручка блендера
- 6 Стакан
- 7 Насадка-вінчик
  - a коробка швидкостей
  - b вінчик
- 8 насадка для нарізки 350мл «hc»
  - a кришка
  - b ніж для нарізки
  - c емність для нарізки
  - d протиковзне гумове кільце

### Як використовувати пристрій

#### Насадка-блендер (А)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

#### Насадка-вінчик (А)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошоків.

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі А.

#### Насадка для нарізки (В)

Насадка для нарізки (8) ідеально пасує для подрібнення твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Końcówka do siekania (8) przeznaczona jest w szczególności do siekania twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

Під час використання насадок «hc» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час

та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації Г.

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° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 1 секунди.

## **Догляд та чищення (С)**

Детальну інформацію дивіться в розділі С.

## **Гарантія та обслуговування**

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Для отримання детальної інформації див. Повні умови щодо гарантії та обслуговування, або зайдіть на сайт:

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).