

# BRAUN

## MultiQuick 7



Type HB701

Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

Hand blender

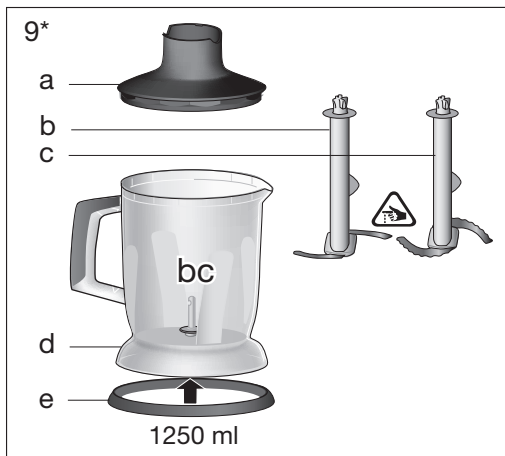
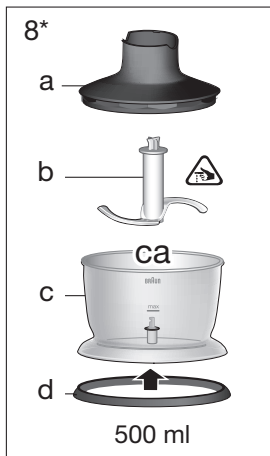
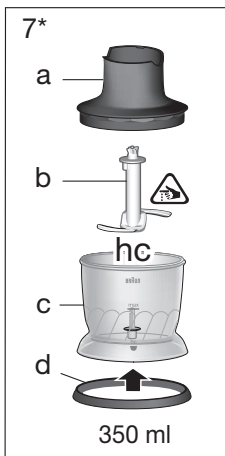
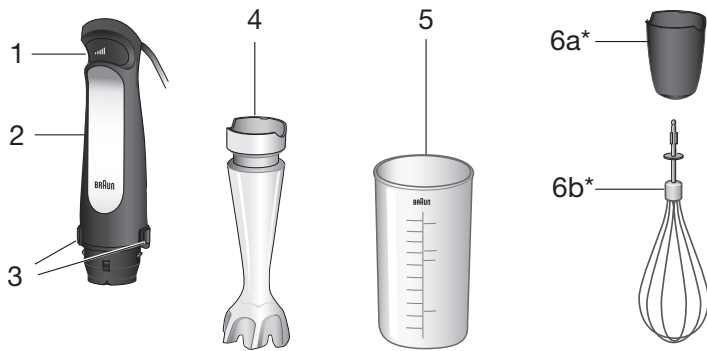
|                 |    |
|-----------------|----|
| English         | 6  |
| Latviešu valodā | 9  |
| Lietuvių kalba  | 12 |
| Eesti keeles    | 15 |

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

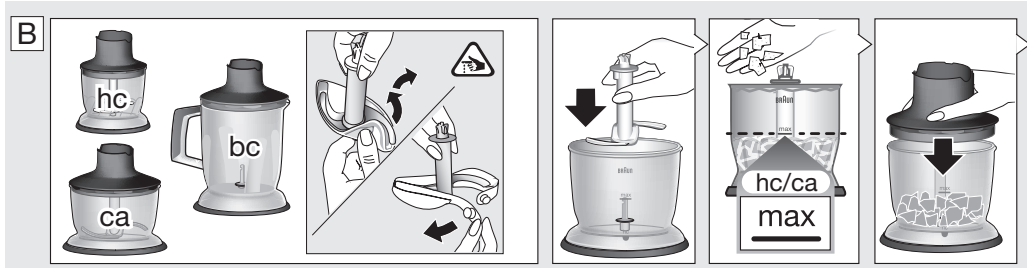
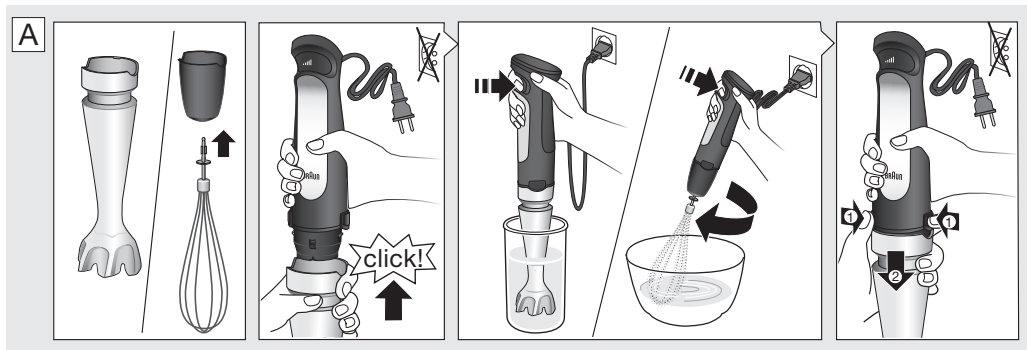
5722113814/06.19

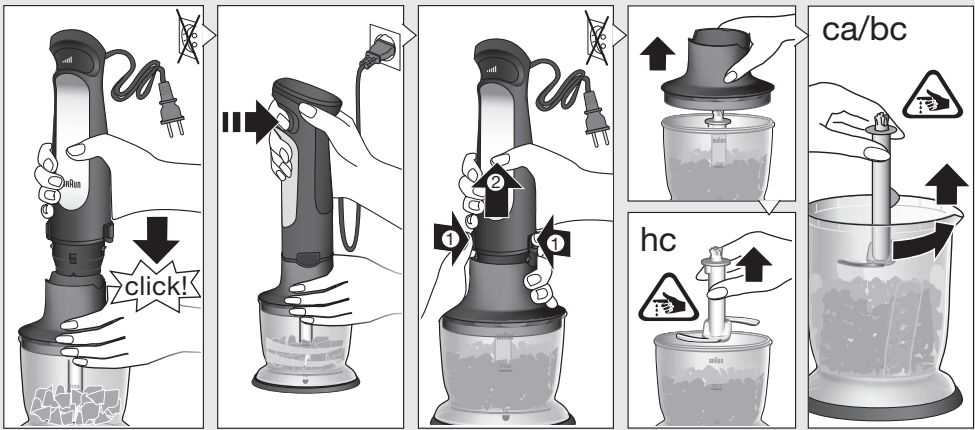
HB701-MQ7000x-7045x BALTIC  
UK/LV/LT/EE





\* certain models only





|        |      |     |       |     |   |     |     |      |
|--------|------|-----|-------|-----|---|-----|-----|------|
|        |      |     |       |     |   |     |     |      |
|        |      |     |       |     |   |     |     |      |
| max.   | 100g | 10g | 90g + | 50g | 7 | 80g | 80g | 100g |
| speed  |      |     |       |     |   |     |     |      |
| ⌚ sec. | 15   | 5   | 45    | 5   | 5 | 10  | 5   | 10   |

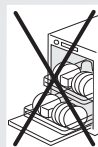
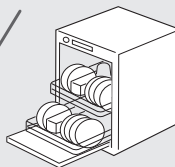
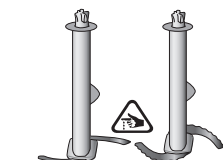
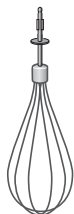


|        |       |       |     |  |      |    |      |      |      |
|--------|-------|-------|-----|--|------|----|------|------|------|
|        |       |       |     |  |      |    |      |      |      |
|        |       |       |     |  |      |    |      |      |      |
| max.   | 300g  | 200g  | 20g |  | 200g | 20 | 200g | 300g | 350g |
| speed  |       |       |     |  |      |    |      |      |      |
| ⌚ sec. | 20-30 | 20-30 | 20  |  | 8    | 20 | 15   | 25   | 30   |



|        |      |       |     |              |      |    |      |      |      |
|--------|------|-------|-----|--------------|------|----|------|------|------|
|        |      |       |     |              |      |    |      |      |      |
| max.   | 400g | 200g  | 30g | 150g + 700ml | 250g | 30 | 250g | 350g | 400g |
| speed  |      |       |     |              |      |    |      |      |      |
| ⌚ sec. | 30   | 20-30 | 15  | 60 + 15      | 15   | 15 | 15   | 15   | 20   |

C



## English


Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

## Before Use

---

**Please read instructions carefully and completely before using the appliance.**

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.

- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

## Parts and Accessories

- 1 Smartspeed switch / variable speeds
- 2 Motor part
- 3 EasyClick Plus release buttons
- 4 ActiveBlade shaft
- 5 Beaker
- 6 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 7 350 ml chopper accessory «hc»
  - a Lid
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 8 500 ml chopper accessory «Ca»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring
- 9 1250 ml chopper accessory «bc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Ice blade
  - d Chopper bowl
  - e Anti-slip rubber ring

### Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

## How to Use the Appliance

---

### Smartspeed Switch for Variable Speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed. The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (1) allows you to turn on the appliance and control the speed with one hand.

## ActiveBlade Shaft (A)

The hand blender is equipped with an ActiveBlade shaft, which enables the knife extend to the bottom of the bell. The adjustment is made automatically by pressure required in blending tasks, especially suited to mix hard foods e.g raw fruits and vegetables.

It is also perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the highest speed.

### Assembly and Operation

- Attach the ActiveBlade shaft (4) to the motor part until it clicks.
- Place the ActiveBlade shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on as described above.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion. Depending on the pressure applied, the ActiveBlade shaft will depress and blade will extend.
- After use, unplug the hand blender and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the ActiveBlade shaft.

### Caution

- Do not let liquids or ingredients overlap the green line of the ActiveBlade shaft.
- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not scratch the ActiveBlade shaft over the bottom of pans and pots.

### Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

## Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

### Assembly and Operation

- Attach the whisk (6b) to the gearbox (6a).
- Align the motor part with the assembled whisk accessory and push the pieces together until they click.
- After use, unplug and press the EasyClick Plus release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.

### Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

### Recipe Example: Whipped Cream

400 ml chilled cream (min. 30% fat content, 4 - 8 °C)

- Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

## Chopper Accessory (B)

The choppers (7/8/9) are perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «hc» chopper (7) for fine results. It is not suitable for meat.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Use the «ca» and «bc» chopper (8/9) for larger quantities and for hard foods.

Furthermore, the «bc» chopper offers a variety of other applications like shakes, drinks, purées, batter, meat or crushed ice.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

### Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (7d/8d/9e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

### Assembly and Operation

- Carefully remove the plastic cover from the blade.
- The blades (7b/8b/9b/9c) are very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (7c/8c/9d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (7a/8a/9a).
- For ice crushing, use the special ice blade (9c) and fill up to 7 ice cubes into the chopper bowl (9d).
- Align the chopper with the motor part (2) and click together.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- When chopping is complete, unplug and press the EasyClick Plus release buttons (3) to detach the motor part.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade slightly turn it then pull it off.

### Caution

- Do not use the chopper accessories (7/8/9) to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Only the «bc» chopper accessory (9) with the special ice blade is allowed to crush ice cubes.
- If using the appliance to puree hot food ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

### «bc» Recipe Example: Pancake Batter

375 ml milk

250 g plain flour

2 eggs

- Pour milk into the «bc» bowl, then add flour and finally the eggs.
- Using full speed, mix the batter until smooth.

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

50 g prunes

75 g creamy honey

70ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3°C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70ml water (vanilla-flavoured).
- Chop 1.5 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed switch).

## Care and Cleaning (C)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Do not immerse the motor part (2) or gearboxes (6a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (8a/9a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber rings from the bottom of the bowls for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.





## Latviešu valodā

Mūsu produkti izgatavoti atbilstoši augstākajiem kvalitātes, funkcionalitātes un uzbūves standartiem. Ceram, ka jums patiks lietot jauno Braun ierīci.

## Pirms lietošanas

**Lūdzu, pirms ierīces lietošanas pilnībā un uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju.**

### Brīdinājums

- Blendera asmeņi ir ļoti asi! Lai izvairītos no savainojumu gūšanas, lūdzu, rīkojieties ar asmeņiem uzmanīgi.
- Aso smalcināšanas asmeņu uzlikšana/ noņemšana, trauka iztukšošana un ierīces tīrīšana jāveic uzmanīgi.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres un garīgām spējām vai personas ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un ja izprot iespējamo risku.
- Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci.
- Bērni nedrīkst lietot šo ierīci.
- Ierīci un tās vadu nepieciešams turēt bērniem nepieejamā vietā.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam, tā pilnvarotajam pārstāvim vai personai ar atbilstošu kvalifikāciju.
- Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla, ja tā netiek lietota, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un glabāšanas.
- Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam pārbaudiet, vai spriegums tīklā atbilst ierīces apakšdaļā norādītajam spriegumam.
- Ierīce paredzēta tikai lietošanai sadzīvē un mājāsaimniecībā izmantojamam produktam daudzumam.
- Nelietojiet ierīci nolūkam, kas neatbilst lietošanas instrukcijā minētajam

paredzētajam lietojumam Jebkāds nepareizs lietojums var radīt savainošanas risku.

- Nelieciet nevienu ierīces detaļu mikroviļņu krāsnī.
- Lūdzu, pirms pirmās lietošanas reizes notīriet visas nepieciešamās daļas, ievērojot Apkopes un Tīrīšanas daļā iekļautās instrukcijas..

## Daļas un piederumi

- 1 Smartspeed (ātruma viedā regulatora) slēdzis/ maināmi ātrumi
- 2 Motora bloks
- 3 EasyClick Plus (vienkāršās piestiprināšanas) pogas piederumu atbrīvošanai
- 4 ActiveBlade vārpsta
- 5 Mērglāze
- 6 Putošanas uzgalis
  - a) ietvars
  - b) slotiņa
- 7 350 ml smalcināšanas komplekts "hc"
  - a) vāks
  - b) smalcināšanas asmens
  - c) smalcināšanas trauks
  - d) trauka pretslīdes gumijas gredzens
- 8 500 ml smalcināšanas komplekts "ca"
  - a) vāks (ar sazobi)
  - b) smalcināšanas asmens
  - c) smalcināšanas trauks
  - d) trauka pretslīdes gumijas gredzens
- 9 1250 ml smalcināšanas komplekts "bc"
  - a) vāks (ar sazobi)
  - b) smalcināšanas asmens
  - c) asmens ledus smalcināšanai
  - d) smalcināšanas trauks
  - e) trauka pretslīdes gumijas gredzens

### Izsaiņošana

Izņemiet ierīci no iepakojuma. Izņemiet visas daļas no iepakojuma. Noņemiet visas uzlīmes no ierīces (nenovietojiet tehnisko datu plāksnīti).

## Ierīces lietošana

### Smartspeed (ātruma viedā regulatora) slēdzis ātrumu mainīšanai

Viens satvēriens, vairāki ātrumi. Jo spēcīgāk nospiedīsiet, jo lielāks būs ātrums. Jo lielāks ātrums, jo ātrāk un labāk produkti tiks sasmalcināti.

Darbināms ar vienu roku: ar ātruma viedā regulatora slēdzi (1) varat ieslēgt ierīci un mainīt tās ātrumu ar vienu roku.

## ActiveBlade (darbīgā asmens) vārpsta (A)

Rokas blenderis ir aprīkots ar ActiveBlade vārpstu, kas ļauj asmenim sasniegt trauka apakšējo daļu.

Tas tiek automātiski pielāgots, atkarībā no spiediena, kas nepieciešams smalcināšanai, un ir īpaši piemērots cietu produktu, piemēram, neapstrādātu augļu un dārzeņu, smalcināšanai.

Tas ir arī lieliski piemērots mērcīšu, salātu mērču, bērnu pārtikas, zupu, kā arī dzērienu, smūtiju un piena kokteiļu pagatavošanai.

Labākiem rezultātiem, izmantojiet lielāko ātrumu.

### Salikšana un darbība

- Uzlieciet ActiveBlade vārpstu (4) motora daļai, līdz dzirdat klikšķi.
- Ievietojiet ActiveBlade vārpstu maisījumā, ko nepieciešams sajaukt. Tad, ieslēdziet ierīci kā aprakstīts iepriekš.
- Ar vieglām kustībām uz augšu un uz leju, sasmalciniet sastāvdaļas līdz vēlamajai konsistencei. Atkarībā no pielietotā spiediena, ActiveBlade vārpsta izvirsīsies un asmens palielināsies.
- Pēc lietošanas, atvienojiet blenderi no elektrotīkla un nospiediet piederumu noņemšanas pogas (EasyClick Plus) (3), lai noņemtu ActiveBlade vārpstu.

### Brīdinājums

- Neļaujiet šķidrumam un produktu sastāvdaļām nokļūt augstāk par ActiveBlade vārpstas zaļo līniju.
- Ja lietojat ierīci, lai sajauktu karstu ēdienu pannā vai katlā, noņemiet pannu vai katlu no karstuma avota un pārliecinieties, vai šķidrums nevēlās. Lai izvairītos no apdedzināšanās riska, ļaujiet karstam ēdienam nedaudz atdzist.
- Ja nelietojat blenderi, neļaujiet tam atrasties karstā pannā vai traukā.
- Neskrāpējiet ar ActiveBlade vārpstu pannu un katlu virsmu.

### Receptes piemērs: Majonēze

250 g eļļas (piem., saulespuķu),  
1 ola un 1 papildu olas dzeltenums,  
1–2 tējķ. etiķa

sāls un pipari pēc garšas

- Ievietojiet visas sastāvdaļas (istabas temperatūrā) mērglāzē iepriekš minētajā secībā.
- Ielieciet rokas blenderi mērglāzes apakšā. Maisiet maksimālajā ātrumā, līdz eļļa sāk sajaukties.
- Tad, neizslēdzot ierīci, lēni virziet blenderi uz augšu un atkal uz leju, lai sajauktu visas sastāvdaļas ar eļļu.

PIEZĪME: Apstrādes laiks: aptuveni 1 minūte salātiem un līdz 2 minūtēm biežākai majonēzei (piem., mērcītei).

## Slotiņa (A)

Izmantojiet slotiņu tikai putukrējuma, olu baltumu, bezē kūkas masas un desertu saputošanai.

### Salikšana un darbība

- Ievietojiet slotiņu (6b) ietvarā (6a).
- Savietojiet motora daļu ar salikto putošanas uzgali un sabīdiēt tos kopā, līdz dzirdat klikšķi.
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nospiediet piederumu atbrīvošanas pogas, lai noņemtu motora bloku. Tad izņemiet slotiņu no ietvara.

### Padomi labākam rezultātam

- Virziet slotiņu pulksteņrādītāja virzienā, to nedaudz piešķiebjot.
- Lai novērstu izšķakstīšanos, sāciet putot lēni un lietojiet putošanas uzgali dziļos traukos un katliņos.
- Ievietojiet slotiņu traukā un tikai tad ieslēdziet ierīci.
- Vienmēr pirms olu baltumu putošanas pārliecinieties, ka slotiņa un maisīšanas trauks ir pilnībā tīri un nav taukaini. Neputojiet vairāk nekā 4 olu baltumus vienlaicīgi.

### Receptes piemērs: Putukrējums

400 ml atdzesēta saldā krējuma (ar tauku saturu vismaz 30%, 4–8 °C temperatūrā)

- Sāciet putot, izvēloties mazu ātrumu (viegli nospiežot slēdzi) un putošanas laikā palieliniet ātrumu (spēcīgāk nospiežot slēdzi).
- Lai putošanas laikā iegūtu apjomīgāku un stingrāku masu, izmantojiet svaigu atdzesētu saldo krējumu.

## Piederums smalcināšanai (B)

Smalcinātāji (7/8/9) ir lieliski piemēroti cieta siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, dārzeņu, maizes, sauso cepumu un riekstu smalcināšanai.

Smalki samalta maisījuma iegūšanai izmantojiet "hc" smalcinātāju (7). Nav piemērots gaļai.

Lietojot "hc" smalcinātāju, nepārsniedziet pieļaujamo sastāvdaļu daudzumu (maksimālā aizpildījuma līnija). Maksimālais "hc" smalcinātāja darbības laiks: 1 minūte lielam daudzumam mitru sastāvdaļu, 30 sekundes sausām vai cietām sastāvdaļām.

PIEZĪME: pirms atkārtotas iedarbināšanas nogaidiet vismaz trīs minūtes (lai novērstu darbības traucējumus). Ja motora jauda samazinās un/vai ierīce sāk spēcīgi vibrēt, nekavējoties to izslēdziet.

Lai smalcinātu lielu daudzumu un cietus produktus, izmantojiet "ca" un "bc" smalcinātāju (8/9).

Turklāt, "bc" smalcinātājam var būt daudzi citi lietojumi, piemēram, kokteiļu, dzērienu, biezeņu, (pankūku un plācenīšu) mīklas, gaļas pagatavošanai vai ledus smalcināšanai.

Informāciju par maksimālo produktu daudzumu, ieteicamajiem gatavošanas laikiem un ātrumiem skatiet apstrādes instrukcijā B.

#### Pirms lietošanas

- Lai produktus būtu vieglāk sasmalcināt, sagrieziet tos gabaliņos.
- Lai novērstu asmeņu bojājumus, atdaliel no gaļas kaulus, cīpslas un skrimšļus.
- Pārlicinieties, ka smalcināšanas trauka apakšā ir uzlikts pretslīdes gumijas gredzens (7d/8d/9e).

#### Salikšana un darbība

- Uzmaniģi noņemiet plastmasas aizsargvāciņu no asmeņa.
- Asmeņi (7b/8b/9b/9c) ir ļoti asi! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas un rīkojieties ar to uzmanīgi.
- Novietojiet asmeni uz smalcināšanas trauka centrālās tapas (7c/8c/9d). Nospiediet to uz leju un pagrieziet, līdz tas nofiksējas.
- Piepildiet smalcinātāja trauku ar produktiem un uzlieciet vāku (7a/8a/9a)
- Ledus smalcināšanai izmantojiet īpašo tam paredzēto asmeni (9c) un ielieciet smalcināšanas traukā ne vairāk kā septiņus ledus kubiņus (9d).
- Savietojiet smalcinātāju ar motora bloku (2) un sabīdiel tos kopā līdz dzirdat klikšķi.
- Ieslēdziet ierīci, lai darbinātu smalcinātāju. Produktu apstrādes laikā ar vienu roku turiet motora daļu un ar otru – smalcināšanas trauku.
- Cietu pārtiku (piem., Parmas sieru) vienmēr smalciniet lielā ātrumā.
- Pēc smalcināšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nospiediet pogas piederumu atdalīšanai (3), lai noņemtu motora daļu.
- Paceliet vāciņu. Uzmanīgi izņemiet asmeni pirms satura izņemšanas no trauka. Lai noņemtu asmeni, viegli pagrieziet un noņemiet to.

#### Brīdinājums

- Nelietojiet smalcināšanas piederumus (7/8/9), lai smalcinātu ļoti cietus produktus, piemēram, riekstus ar čaulu, ledus kubiņus, kafijas pupiņas, graudaugus un cietas garšvielas, piemēram, muskatriekstu. Šo produktu smalcināšana var sabojāt asmeņus.
- Ledus smalcināšanai atļauts izmantot tikai "bc" smalcināšanas piederumu (9) ar īpašo asmeni ledum.
- Gatavojot no karstiem produktiem biezeni, tie nedrīkst būt vārīties. Lai izvairītos no apdedzināšanās riska, ļaujiet karstam ēdienam nedaudz atdzist.
- Nelieciet smalcināšanas traukus mikroviļņu krāsnī.

#### Receptes "bc" smalcinātājam: Pankūku mīkla

375 ml piena

250 g miltu

2 olas

- Ielejiet pienu "bc" traukā, tad pievienojiet miltus un olas.
- Sajauciet, izmantojot lielāko ātrumu, līdz mīkla ir viendabīga.

#### Receptes "hc" smalcinātājam: Medus plūmes

(pankūku pildījumam vai ievārījumam)

50 g žāvētu plūmju

75 g krēmveida medus

70 ml ūdens (ar vaniļas aromātu).

- Ievietojiet "hc" smalcināšanas traukā žāvētas plūmes un šķidro medu.
- Uzglabājiet 3° C temperatūrā ledusskapī 24 stundas.
- Pievienojiet 70 ml ūdens (ar vaniļas aromātu).
- Smalciniet 1,5 sekundes maksimālajā ātrumā (pilnībā nospiežot ātruma viedā regulatora pogu).

## **Apkope un tīrīšana (C)**

- Pirms pirmās lietošanas un katru reizi pēc lietošanas noteikti rūpīgi notīriet rokas blenderi un tā piederumus ar ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Neiegremdējiet motora daļu (2) vai ietvarus (6a) ūdenī vai citos šķidrumos. Noslaukiet to ar mitru drānu.
- Vāku (8a/9a) var skalot zem tekoša ūdens. Negremdējiet to ūdenī un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
- Visas citas daļas drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, kas var saskrāpēt virsmu.
- Rūpīgākai tīrīšanai varat no traukiem noņemt pretslīdes gredzenus.
- Piederumi var mainīt krāsu, nonākot saskarē ar produktiem ar augstu krāsas pigmenta daudzumu (piemēram, burkāniem). Pirms šo daļu tīrīšanas, viegli notīriet tās ar augu eļļu.

Gan konstrukcijas specifikācijas, gan šīs lietošanas instrukcijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

Lūdzu, ierīces kalpošanas ilguma beigās neizmetiet to sadzīves atkritumos. Ierīci iespējams nodot attiecīgajos savākšanas punktos jūsu valstī.



Materiāli un piederumi, kas saskaras ar pārtiku, atbilst EK regulas Nr. 1935/2004 prasībām.



# Lietuvių kalba

Mūsų produktai sukurti laikantis griežčiausių inžinerinių kokybės, funkcionalumo ir dizaino standartų. Tikimės, jog pamėgsite savo naująjį „Braun“ prietaisą.

## Prieš naudojant

Prieš naudodami prietaisą atidžiai ir iki galo perskaitykite instrukcijas.

### Atsargiai

- Peiliai yra itin aštrūs! Norėdami išvengti sužeidimų peilius imkite itin atsargiai.
- Būkite atidūs imdami aštrius peilius, ištuštindami indus ir valydami prietaisą.
- Šiuo prietaisu gali naudotis asmenys su ribotais fiziniais, jutimais ar protiniais gebėjimais, neturintys patirties ar žinių, jei jais besirūpinantys asmenys juos prižiūri ar papasakojo, kaip saugiai naudotis prietaisu ir kokius pavojus jis kelia.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Vaikai negali naudotis prietaisu.
- Saugokite prietaisą ir jo maitinimo laidą nuo vaikų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas siekiant išvengti pavojų jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo priežiūros centras ar kvalifikuoti asmenys.
- Prieš surenkant, išrenkant, valant ir laikant prietaisą bei paliekant jį be priežiūros visuomet išjunkite ir ištraukite jo laidą iš maitinimo lizdo.
- Prieš įkišdami laidą į maitinimo lizdą patikrinkite, ar maitinimo tinklo įtampa atitinka prietaiso apačioje nurodytą įtampą.
- Šis prietaisas sukurtas tik naudoti buityje ir apdoroti namuose vartojamus maisto kiekius.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, nei nurodyta šiame naudotojo vadove. Netinkamai naudojant kyla pavojus susižeisti.

- Nei visa apimtimi, nei dalinai nenaudokite mikrobangų krosnelėje.
- Prieš pirmąjį naudojimą arba pagal poreikį išvalykite visas dalis laikydami skyriuje Priežiūra ir valymas pateikiamų nurodymų.

## Dalis ir priedai

- 1 „Smartspeed“ greičio jungiklis / kintamas greitis
- 2 Variklio dalis
- 3 „EasyClick Plus“ atlaisvinimo mygtukas
- 4 „ActiveBlade“ kotas
- 5 Plastmasinis puodelis
- 6 Plakimo priedas
  - a Pavarų dėžė
  - b Šluotelė
- 7 350 ml smulkinimo priedas „hc“
  - a Dangtelis
  - b Smulkinimo peilis
  - c Smulkinimo dubuo
  - d Neslystantis guminis žiedas
- 8 500 ml smulkinimo priedas „ca“
  - a Dangtelis (su krumpliaračiu)
  - b Smulkinimo peilis
  - c Smulkinimo dubuo
  - d Neslystantis guminis žiedas
- 9 1250 ml smulkinimo priedas „bc“
  - a Dangtelis (su krumpliaračiu)
  - b Smulkinimo peilis
  - c Peilis ledo smulkinimui
  - d Smulkinimo dubuo
  - e Neslystantis guminis žiedas

### Išpakavimas

Išimkite įrenginį iš dėžės. Nuimkite visas pakuotės dalis. Nuo įrenginio nuklijuokite likusias etiketes (nenuimkite vardinės plokštelės).

## Kaip naudoti prietaisą

### „Smartspeed“ kintančio greičio jungiklis

Vienas paspaudimas, pasirenkamas greitis. Kuo labiau spausite, tuo didesnis bus greitis. Kuo didesnis greitis, tuo greičiau ir labiau prietaisas smulkins ir trins.

Naudojimas viena ranka: „Smartspeed“ jungiklis (1) leidžia jums įjungti prietaisą ir valdyti greitį viena ranka.

### „ActiveBlade“ kotas (A)

Rankinis trintuvas turi „ActiveBlade“ kotą, leidžiantį

peiliui pasiekti patį indo dugną. Reguliuojamas atliekamas automatiškai, panaudojant trynimui reikiamą spaudimą. Ypač tinka kieta maisto, pvz., žalių vaisių ir daržovių maišymui.

Jis ypač tinka ruošti užtepėlėms, padažams, salotų marinatams, sriuboms, kūdikių maistui, gėrimams, glotnučiams ir kokteilams.

Norėdami geriausių rezultatų naudokite didžiausią greitį.

#### Surinkimas ir veikimas

- Uždėkite „ActiveBlade“ kotą (4) ant variklio, kol jis spragtelės.
- Įdėkite „ActiveBlade“ kotą į mišinį, kurį norite sutrinti. Įjunkite prietaisą, kaip tai aprašyta aukščiau.
- Sutrinkite ingredientus iki norimos konsistencijos atlikdami švelniam pakėlimo ir nuleidimo judesius. Priklausomai nuo spaudimo „ActiveBlade“ kotas nusispaus ir peilis pasislinks.
- Po naudojimo atjunkite rankinį trintuvą nuo maitinimo tinklo, paspauskite „EasyClick Plus“ atlaisvinimo mygtukus (3), kad atjungtumėte „ActiveBlade“ kotą.

#### Dėmesio

- Neleiskite skysčiams ar ingredientams viršyti žalios „ActiveBlade“ koto linijos.
- Jei naudojate prietaisą karštam maistui trinti keptuvėje ar puode, nuimkite juos nuo šilumos šaltinio ir patikrinkite, ar skystis neverda. Leiskite karštam maistui šiek tiek atvėsti, kad nenusidegintumėte.
- Kai rankinio trintuvo nenaudojate, nelaikykite jo karštame puode ant kaitlentės.
- Nenaudokite „ActiveBlade“ koto trinti maisto ant keptuvių ar puodų dugno.

#### Recepto pavyzdys: majonezas

250 g aliejaus (pvz., saulėgrąžų aliejaus)  
1 kiaušinis ir 1 papildomas kiaušinio trynis  
1–2 arbatiniai šaukšteliai Actas

- Druskos ir pipirų, pagal skonį
- Supilkite visus ingredientus (kambario temperatūros) į plastmasinį indą aukščiau nurodyta tvarka.
- Padėkite rankinį trintuvą ant indo dugno. Maišykite didžiausiu greičiu, kol aliejus pradės tirštėti.
- Rankiniam trintuvui vis dar veikiant lėtai kelkite kotą iki mišinio viršaus ir atgal, kad suplaktumėte visą aliejų.  
PASTABA. Ruošimo laikas: apie 1 minutė salotoms, iki 2 minučių tirštesniam majonezui (pvz., padažui).

## Plakimo priedas (A)

Šluotelę naudokite tik grietinėlės, kiaušinių baltymų

plakimui, biskvitinio pyrago ar greitai paruošiamų desertų gamybai.

#### Surinkimas ir veikimas

- Uždėkite šluotelę (6b) ant pavaru dėžės (6a).
- Sulygiuokite variklio dalį su sumontuotu plakimo priedu ir suspauskite dalis, kol jos spragtelės.
- Po naudojimo atjunkite nuo maitinimo tinklo, paspauskite „EasyClick Plus“ atlaisvinimo mygtukus, kad variklio dalį. Tuomet ištraukite šluotelę iš pavaru dėžės.

#### Patarimai norint pasiekti geriausius rezultatus

- Šluotelę sukite pagal laikrodžio rodyklę, laikykite šiek tiek palenkę.
- Norėdami išvengti taškymosi pradėkite lėtai, plakite giliame puode ar keptuvėje.
- Įdėkite šluotelę į dubenį, tuomet įjunkite prietaisą.
- Prieš plakdami kiaušinių baltymus visuomet patikrinkite, ar šluotelės ir maišymo dubuo yra visiškai švarūs ir neriebaluoti. Plakite daugiausia 4 kiaušinio baltymus.

#### Recepto pavyzdys: plakta grietinėlė

400 ml atšaldytos grietinėlės (mažiausia 30 % riebumo, 4 - 8 °C)

- Pradėkite plakti lėtai (švelniai spauskite jungiklį), tuomet didinkite greitį (jungiklį spauskite labiau).
- Grietinėlė bus standesnė ir gardesnė, jei bus šviežia ir atšaldyta.

## Smulkintuvo priedas (B)

Smulkintuvai (7/8/9) puikiai tinka smulkinti kietą sūrį, svogūnus, žoleles, česnaką, daržoves, duoną, krekerius ir riešutus.

Smulkintuvus (7) „hc“ smulkina į mažiausius gabaliukus. Jis netinkamas mėsai.

Smulkindami „hc“ smulkintuvu ingredientų nepridėkite daugiau nei leidžia didžiausią lygį žyminti linija. Ilgiausias „hc“ smulkintuvo veikimo laikas: 1 minutė dideliems šlapių ingredientų kiekiams, 30 sekundžių sausiems ar kietiems ingredientams.

PASTABA. Prieš smulkindami kitą partiją palaukite bent 3 minutes (taip išvengsite gedimų). Jei variklio greitis sumažėja ir/arba atsiranda stipri vibracija, nedelsiant nutraukite smulkinimą.

Didesniems kiekiams ir kietesniam maistui naudokite „ca“ ir „bc“ smulkintuvus (8/9).

Be to, „bc“ smulkintuvą galima naudoti ruošiant kokteilus, gėrimus, košes, tešlą, mėsą ar smulkintą ledą.

Didžiausi kiekiai, rekomenduojami laikai ir greičiai nurodyti Apdorojimo vadove C.

#### Prieš naudojant

- Kad smulkinti būtų lengviau, maistą prieš tai supjaustykite.

- Išimkite kaulus, sausgysles ir kremzles, kad nepažeistumėte peilių.
- Patikrinkite, ar po smulkintuvo dubeniu uždėtas neslystantis guminis žiedas (7d/8d/9e).

### Surinkimas ir veikimas

- Nuo peilio atsargiai nuimkite plastikinį gaubtą.
- Peiliai (7b/8b/9b/9c) yra labai aštrūs! Visuomet suimkite juos už plastikinių dalių ir imkite atsargiai.
- Uždėkite peilį ant smulkinimo indo (7c/8c/9d) viduryje esančio smeigtuko. Paspauskite jį ir pasukite, kad užfiksuotumėte.
- Į smulkinimo indą sudėkite maistą ir uždėkite dangtį (7a/8a/9a).
- Trindami ledą naudokite specialų ledui skirtą peilį (9c) ir į smulkinimo dubenį (9d) įdėkite iki 7 ledo kubelių.
- Sulygiuokite smulkintuvą su variklio dalimi (2) ir suspauskite juos.
- Norėdami pradėti smulkinimą, įjunkite prietaisą. Smulkinimo metu viena ranka laikykite variklio dalį, o kita - smulkinimo indą.
- Kietą maistą (pvz., parmezano sūrį) visuomet smulkinkite visu greičiu.
- Baigę smulkinimą atjunkite nuo maitinimo tinklo, paspauskite „EasyClick Plus“ atlaisvinimo mygtukus (3), kad variklio dalį.
- Nukeikite dangtelį. Prieš išpildami dubens turinį atsargiai išimkite peilį. Norėdami išimti peilį lengvai jį pasukite ir patraukite.

### Dėmesio

- Nenaudokite smulkinimo priedų (7/8/9) itin kietam maistui, pvz., nelukšteniems riešutams, ledo kubeliams, kavos pupelėms, grūdams ar kietiems prieskoniams (pvz., muskato riešutams) smulkinti. Smulkinant juos galima pažeisti peilius.
- Ledo kubelius smulkinti gali tik „bc“ smulkinimo priedas (9) su specialiu ledui skirtu peiliu.
- Jei naudojate prietaisą karšto maisto trynimui į košę įsitikinkite, kad skystis nėra verdantis. Leiskite karštam maistui šiek tiek atvėsti, kad nenusidegintumėte.
- Niekuomet nedėkite smulkinimo dubens į mikrobangų krosnelę.

### „bc“ Recepto pavyzdys: blynų tešla

375 ml pieno

250 g miltų

2 kiaušiniai

- Supilkite pieną į „bc“ dubenį, tuomet supilkite miltus ir sudėkite kiaušinius.
- Naudodami visą greitį išplakite tešlą, kol ji taps tolygi.

### „hc“ Recepto pavyzdys: trintos džiovintos slyvos su medumi (blynų įdarui ar užtepui)

50 g džiovintų slyvų

75 g tiršto medaus

70 ml vandens (vanilės skonio)

- Į „hc“ dubenį sudėkite džiovintas slyvas ir medų.
- 24 valandas palaikykite šaldytuve, 3°C temperatūroje.
- Įpilkite 70 ml vandens (vanilės skonio).
- Smulkinkite 1,5 sekundės didžiausiu greičiu (iki galo nuspauskite „Smartspeed“ jungiklį).

## Priežiūra ir valymas (C)

- Prieš naudodami pirmą kartą ir kaskart po naudojimo rankinį trintuvą ir jo priedus nuplaukite vandeniu ir plovikliu.
- Neįmerkite variklio dalies (2) ar pavarų dėžės (6a) į vandenį ar kitą skystį. Valykite tik drėgnu skudurėliu.
- Dangtelį (8a/9a) galite nuplauti po tekančiu vandeniu. Nepamerkite į vandenį, neplaukite indaplovėje.
- Visas kitas dalis galite plauti indaplovėje. Nenaudokite braižančių valiklių, galinčių pažeisti paviršius.
- Kad geriau nuplautumėte nuo dubenėlių dugno galite nuimti neslystančius guminius žiedus.
- Apdorojant maistą su dideliu pigmento kiekiu (pvz., morkas), priedai gali nusidažyti. Prieš valydami šias dalis patrinkite jas augaliniu aliejumi.

Dizaino specifikacijos ir naudojimo instrukcijos gali keistis be išankstinio įspėjimo.

Pasibaigus produkto tarnavimo laikui neišmeskite jo kartu su buitineis atliekomis. Išmeskite atitinkamose jūsų šalyse esančiuose surinkimo punktuose.



Su maistu sąveikaujančios medžiagos ir priedai atitinka EEB reglamentą 1935/2004.




# Eesti keeles

Meie tooted vastavad kõige kõrgematele kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disaininõuetele. Loodame, et tunnete oma uue Brauni seadme kasutamisest täit rõõmu.

## Enne kasutamist

**Enne seadme kasutuselevõttu lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.**

### Tähelepanu

-  Lõiketerad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks olge lõiketerade käsitlemisel väga ettevaatlik.
- Olge ettevaatlik teravate lõiketerade käsitlemisel, anuma tühjendamisel ja puhastamisel.
- Seda seadet võivad kasutada isikud, kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused, kui neile on tagatud järelevalve või antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja kes mõistavad seadme kasutamisest tulenevat ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks laste poolt.
- Hoidke lapsed seadmest ja selle toitekaablist eemal.
- Ohu vältimiseks võib kahjustunud toitekaabli vahetada ainult tootja, volitatud hoolduskeskus või sarnaselt kvalifitseeritud isik.
- Kui jätate seadme järelevalveta ja enne selle kokku panemist, lahti võtmist või hoistamist, lülitage see alati välja ja lahutage vooluvõrgust.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadme põhjale trükitud pinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises normaalse koguse töötlemiseks.

- Ärge kasutage seadet mis tahes muul kui kasutusjuhendis kirjeldatud ettenähtud eesmärgil. Väärkasutamise võib põhjustada materiaalselt kahju või kehavigastusi.
- Ärge pange seadme ühtegi osa mikrolaineahju.
- Enne esimest kasutuskorda või vastavalt vajadusele puhastage kõik osad järgides osas „Hooldus ja puhastamine“ toodud juhiseid.

## Osad ja tarvikud

- Smartspeed-lüliti / kiiruse reguleerimine
- Mootoriosa
- Vabastusnupud EasyClick
- Vars ActiveBlade
- Mõõtenõu
- Visplitarvik
  - Käiguosa
  - Vispel
- 350 ml hakkija „hc“
  - Kaas
  - Hakkimistera
  - Hakkija anum
  - Libisemisvastane kummirõngas
- 500 ml hakkija «ca»
  - Kaas (käiguosaga)
  - Hakkimistera
  - Hakkija anum
  - Libisemisvastane kummirõngas
- 1250 ml hakkija «bc»
  - Kaas (käiguosaga)
  - Hakkimistera
  - Jääpurustustera
  - Hakkija anum
  - Libisemisvastane kummirõngas

### Lahtipakkimine

Võtke seade karbist välja. Eemaldage kogu pakkematerjal. Eemaldage seadmelt võimalikud sildid (v.a andmesilt).

## Seadme kasutamine

### Smartspeed-lüliti kiiruse reguleerimiseks

Üks vajutus kõikide kiiruste jaoks. Mida tugevamalt vajutada, seda suurem on kiirus. Mida suurem on kiirus, seda kiirem ja peenem on hakkimine.

Ühe käega kasutamine: Smartspeed-lüliti (1) võimaldab pöörata mootoriosa ja reguleerida kiirust ühe käega.

## Vars ActiveBlade (A)

Saumikser on varustatud varrega ActiveBlade, mis võimaldab suruda lõiketera kuulist välja. Reguleerimine toimub automaatselt vastavalt rakendatavale survele. Sobib eriti hästi kõvade toiduainete, nt toore puu- ja köögivilja hakkimiseks.

See sobib ideaalselt dippide, kastmete, salatikastmete, supptide, imikutoidu, ka jookide, smuutide ja piimakokteilide valmistamiseks.

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage suurimat kiirust.

### Kokku panemine ja kasutamine

- Paigaldage vars ActiveBlade (4) mootoriosale nii, et see klõpsatab oma kohale.
- Pange vars ActiveBlade segusse. Seejärel lülitage seade sisse vastavalt eespool toodud juhistele.
- Segage koostisoad soovitud tekstuuri saavutamiseni kasutades kergeid üles ja alla liigutusi. Olenevalt rakendavast survest surutakse vars ActiveBlade kokku ja lõiketera tuleb välja.
- Pärast kasutamist lahutage saumikser vooluvõrgust, vajutage vabastusnuppudele (3) ja eemaldage vars ActiveBlade.

### Tähelepanu

- Ärge laske vedelikel või tahketel koostisosadel ulatuda üle varrele ActiveBlade märgitud rohelse joone.
- Kui kasutate seadet kuuma toidu püreestamiseks kastrulis või potis, võtke kastrul või pott pliidilt ära ja veenduge, et vedelik ei kee. Põletusohu vältimiseks oodake, kuni kuum toit on veidi jahtunud.
- Ärge jätke saumikserit kuuma kastrulisse pliidil, kui te seda ei kasuta.
- Ärge kraapige varrega ActiveBlade pannide ja pottide põhja.

### Retsept: Majonees

250 g õli (nt päevalilleõli)

1 muna ja lisaks 1 munakollane

1–2 spl äädikat

maitsse järgi soola ja pipart.

- Pange kõik koostisoad (toatemperatuuril) mõõtenõusse eespool toodud järjekorras.
- Pange saumikser mõõtenõu põhja. Segage maksimaalsel kiirusel, kuni õli hakkab emulgeeruma.

- Ärge lülitage seadet veel välja, vaid tõstke vars aeglaselt segu peale ja seejärel langetage alla tagasi, et kogu õli saaks ühtlaselt segatud.

MÄRKUS: Töötleminaeg: umbes 1 minut salatite jaoks ja kuni 2 minutit, kui soovite paksemat majoneesi (nt dipi jaoks).

## Visplitarvik (A)

Kasutage visplit vaid vahukoore ja munavalgete vahustamiseks ning biskviitina ja magustoitude segamiseks.

### Kokku panemine ja kasutamine

- Paigaldage vispel (6b) käiguosale (6a).
- Joondage mootoriosa kokkupandud visplitarvikuga ja suruge osad kokku, kuni kuulete klõpsatust.
- Kui olete kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja lahutage vooluvõrgust ning mootoriosa eemaldamiseks vajutage vabastusnuppudele EasyClick Plus. Seejärel tõmmake vispel käiguosalt ära.

### Soovitused parimate tulemuste saavutamiseks

- Liigutage visplit päripäeva ja hoidke seda samal ajal veidi kaldu.
- Pritsmete vältimiseks alustage aeglaselt ja kasutage visplit sügavas nõus või kastrulis.
- Pange vispel anumasse ja alles seejärel lülitage seade sisse.
- Enne vahustamise alustamist veenduge alati, et vispel ja segamisanum on täiesti puhtad ja rasvavabad. Vahustage korraka kuni 4 munavalget.

### Retsept: Vahukoore

400 ml jahutatud koort (min rasvasisaldus 30%, 4–8°C)

- Alustage väikesel kiirusel (lüliti on pooleldi alla vajutatud) ja vahustamise ajal suurendage survet (vajutage lülitile tugevamalt).
- Kohevama ja stabiilsema tekstuuri saavutamiseks kasutage alati värsket jahutatud koort.

## Hakkija (B)

Hakkijad (7/8/9) sobivad suurepäraselt kõva juustu, sibula, maitserohelise, küüslaugu, köögiviljade, leiva, küpsiste ja pähklite hakkimiseks.

Peenemaks hakkimiseks kasutage „hc“-hakkijat (7). See ei ole sobiv liha hakkimiseks.

Ärge täitke „hc“-hakkijat üle seadmele märgitud max täitvuse joone. „Hc“-hakkija max tööaeg: 1 minut (suur kogus märgi koostisosi) / 30 sekundit (kuivad või kõvad koostisoad või kogused). MÄRKUS: enne seadme taaskäitamist oodake vähemalt 3 minutit (rikete vältimiseks). Lõpetage kohe hakkimine, kui mootori kiirus väheneb ja/või tekib tugev vibratsioon.

Suuremate koguste ja kõvade toiduainete töötlemiseks kasutage „ca“- ja „bc“-hakkijat (8/9).

Lisaks saab „bc“-hakkijat kasutada erinevateks otstarveteks, näiteks kokteilide, jookide, püreede, taina, hakkliha valmistamiseks või jää purustamiseks.



Maksimaalsed kogused, soovitusliku töötlemise aja ja kiirused leiate käitlemisjuhiseist C.

### Enne kasutamist

- Hakkimise hõlbustamiseks lõigake toiduained väiksemateks tükkideks.
- Lõiketerade kahjustumise vältimiseks eemaldage lihalt kondid, kõõlused ja kõhred.
- Veenduge, et libisemisvastane kummirõngas (7d/8d/9e) on paigaldatud hakkija anuma põhja.

### Kokku panemine ja kasutamine

- Eemaldage plastist kate ettevaatlikult lõiketeralt.
- Lõiketerad (7b/8b/9b/9c) on väga teravad! Hoidke seda alati ettevaatlikult ülemisest plastosast.
- Pange lõiketera hakkija anuma (7c/8c/9d) keskel olevale teljele. Suruge see alla ja keerake nii, et see lukustub oma kohale.
- Täitke hakkija anum toiduainetega ja pange kaas (7a/8a/9a) peale.
- Jää purustamiseks kasutage spetsiaalset jääpurustustera (9c) ja pange hakkija anumasse (9d) kuni 7 jääkuubikut.
- Joondage hakkija mootoriosaga (2) ja klõpsatage kokku.
- Hakkija käivitamiseks lülitage seade sisse. Töötlemise ajal hoidke ühe käega mootoriosast ja teise käega hakkija anumast.
- Kõvade toiduainete (nt parmesan) töötlemiseks kasutage alati suurimat kiirust.
- Kui olete hakkimise lõpetanud, lülitage seade välja, lahutage see vooluvõrgust ja mootoriosa eemaldamiseks vajutage vabastusnuppudele (3).
- Tõstke kaas üles. Enne anuma sisu väljavalmist võtke lõiketera ettevaatlikult välja. Lõiketera eemaldamiseks keerake veidi ja seejärel tõmmake see seadme küljest ära.

### Tähelepanu

- Ärge kasutage hakkimistarvikuid (7/8/9) väga kõvade toiduainete, nagu koorega pähhklid, jääkuubikud, kohvioad, viijaterad või kõvade vürtside (muskaatpähhkel) hakkimiseks. Nende toiduainete töötlemine võib kahjustada lõiketerasid.
- Jääkuubikute purustamiseks võib kasutada ainult „bc“-hakkija tarvikut (9) spetsiaalse jääpurustustera.
- Kui kasutate seadet kuuma toidu püreestatmiseks, veenduge, et toit ei oleks keemistemperatuuril. Põletusohu vältimiseks oodake, kuni kuum toit on veidi jahtunud.
- Ärge pange hakkijate anumaid mikrolaineahju.

### „bc“ Retsept: Pannkoogitainas

375 ml piima  
250 g nisujahu  
2 muna

- Valage „bc“ anumasse esmalt piim, seejärel lisage jahu ja lõpuks munad.

- Segage maksimaalsel kiirusel, kuni tainas on ühtlane.

### „hc“ Retsept: Mustad ploomid meega (pannkoogitaidiseks või määrdeks)

50 g musti ploome

75 g kreemjat mett

70 ml vett (vanilliga maitsestatud)

- Valage mustad ploomid ja kreemjas mesi „hc“-hakkija anumasse.
- Hoidke 24 tundi külmikus temperatuuril 3 °C.
- Lisage 70 ml vett (vanilliga maitsestatud).
- Hakkige 1,5 sekundit maksimaalsel kiirusel (vajutage Smartspeed-nupp täiesti alla).

## Hooldamine ja puhastamine (C)

- Puhastage alati saumikser ja selle tarvikud hoolikalt enne esimest kasutuskorda ja peske enne igat kasutamist vee ja nõudepesuvahendiga.
- Ärge kastke mootoriosa (2) ega käiguosi (6a) vette ega muusse vedelikku. Pühkige seda ainult niiske lapiga.
- Kaant (8a/9a) võib pesta jooksva vee all. Ärge kastke vette ja ärge peske nõudepesumasinas.
- Teisi osi võib pesta nõudepesumasinas. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, mis võivad pinda kriimustada.
- Põhjalikumaks puhastamiseks võib anumate põhja all olevad libisemisvastased rõngad eemaldada.
- Värvu andvate toiduainete (nt porgandi) töötlemisel võivad tarvikud värvuda. Pühkige värvunud osi enne puhastamist toiduõliga.

Seadme tehnilised andmed ja kasutusjuhend võivad muutuda etteteadmata.

Ärge kõrvaldage kasutuskõlbmatuks muutunud toodet koos olmejäätmetega. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse jäätmekäitluspunkti oma riigis.



Toiduainetega kokkupuutuvad materjalid ja tarvikud vastavad EMÜ määrusele 1935/2004.







