

BRAUN

MultiQuick 7

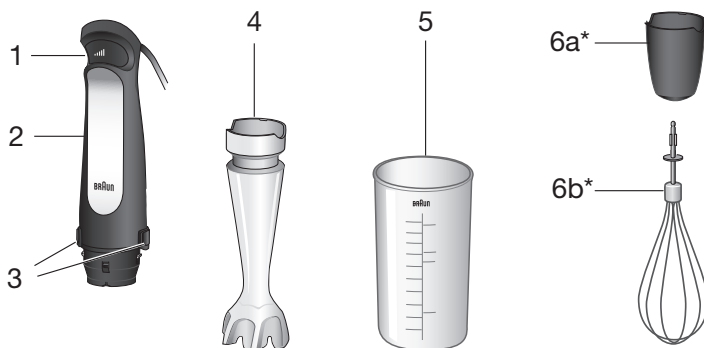
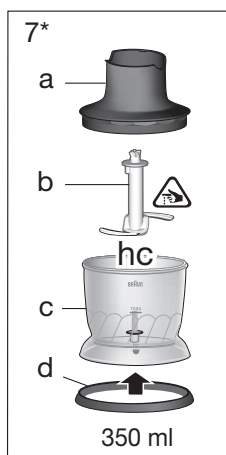
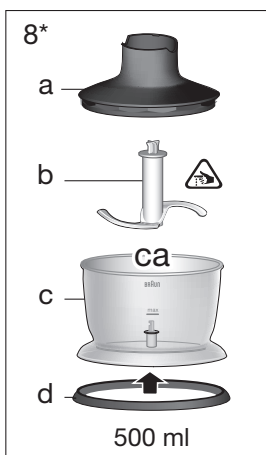
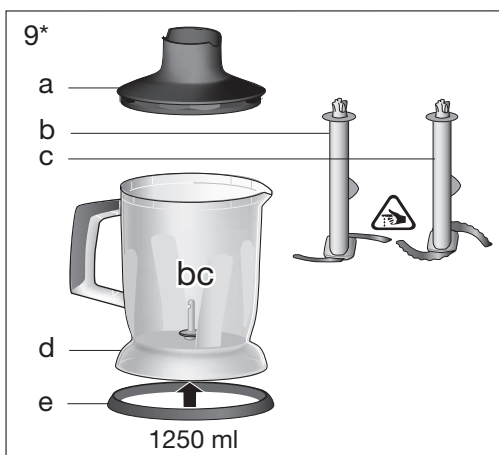
Saumikser



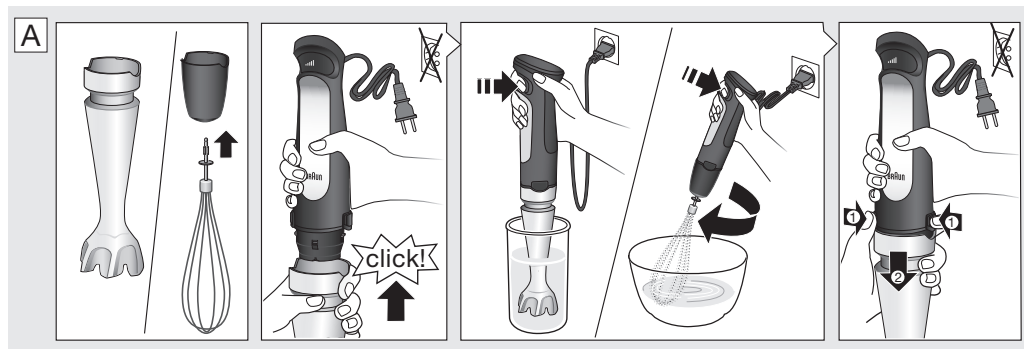
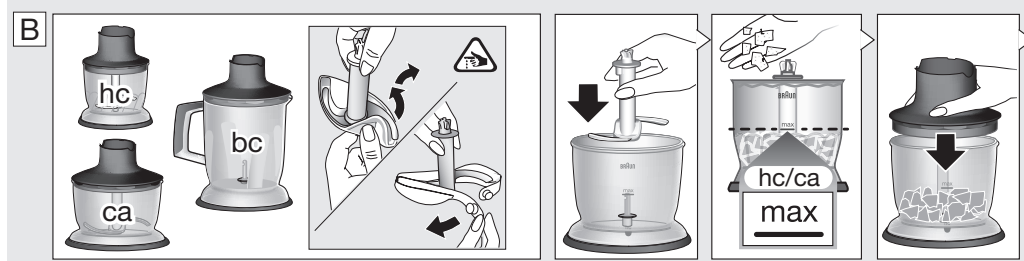
Type HB701

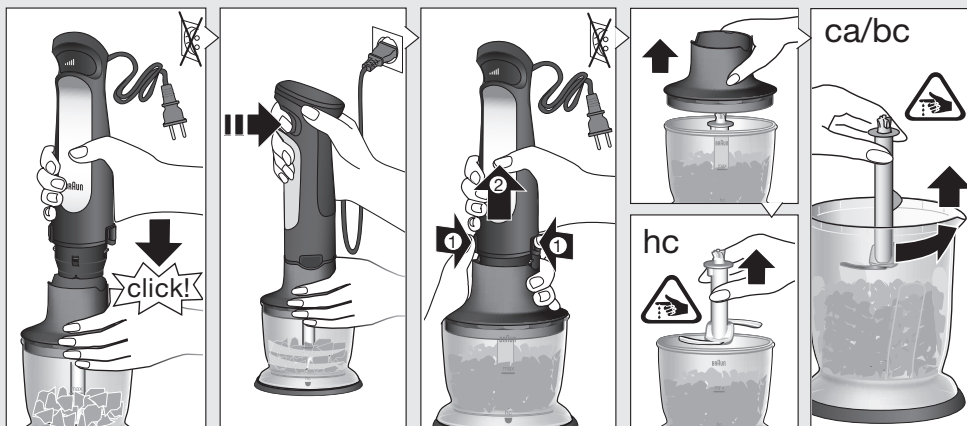
Register your product
www.braunhousehold.com/register

Hand blender



* certain models only





	Parmesan							
	1cm							
max.	100g	10g	90g +	50g	7	80g	80g	100g
speed								
⌚ sec.	15	5	45	5	5	10	5	10

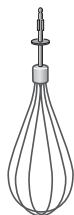
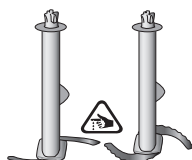
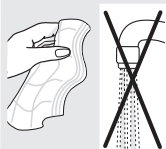
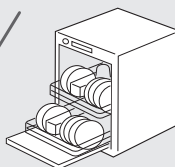
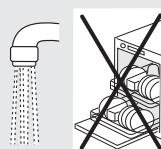


		Parmesan							
	1cm	1cm							
max.	300g	200g	20g		200g	20	200g	300g	350g
speed									
⌚ sec.	20-30	20-30	20		8	20	15	25	30



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

C



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 tulenevad 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 hoiustamist, 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. Väärkasutamine 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

- 1 Smartspeed-lüliti / kiiruse reguleerimine
- 2 Mootoriosa
- 3 Vabastusnupud EasyClick
- 4 Vars ActiveBlade
- 5 Mõõtenõu
- 6 Visplitarvik
 - a Käiguosa
 - b Vispel
- 7 350 ml hakkija „hc“
 - a Kaas
 - b Hakkimistera
 - c Hakkija anum
 - d Libisemisvastane kummirõngas
- 8 500 ml hakkija „ca“
 - a Kaas (käiguosaga)
 - b Hakkimistera
 - c Hakkija anum
 - d Libisemisvastane kummirõngas
- 9 1250 ml hakkija „bc“
 - a Kaas (käiguosaga)
 - b Hakkimistera
 - c Jääpurustustera
 - d Hakkija anum
 - e 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 kuplist välja. Reguleerimine toimub automaatselt vastavalt rakendatavale survele. Sobib eriti hästi kõvade toiduainete, nt toore puu- ja kõõvilja hakkimiseks.

See sobib ideaalselt dippide, kastmete, salatikastmete, suppe, 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 vedelikul või tahketel koostisosadel ulatuda üle varrele ActiveBlade märgitud rohelise joone.
- Kui kasutate seadet kuuma toidu püreestamiseks kastrulis või potis, võtke kastrul või pott pliidiilt ära ja veenduge, et vedelik ei kee. Põletusohu vältimiseks oodake, kuni kuum toit on veidi jahtunud.
- Ärge jätke saumikserit kuuma kastrulisse pliidiil, 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

maitse järgi soola ja pipart.

- Pange kõik koostisosed (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: Töötlemisaeg: umbes 1 minut salatite jaoks ja kuni 2 minutit, kui soovite paksemat majoneesi (nt dipi jaoks).

16

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 korraga kuni 4 munavalget.

Retsept: Vahukoor

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, kõõviljade, 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 täituvuse joone. „Hc“-hakkija max tööaeg: 1 minut (suur kogus märgi koostisosi) / 30 sekundit (kuivad või kõvad koostisosed 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 väljavalamist 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 päHKlid, jääkuubikud, kohvioad, viljaterad või kõvade vürtside (muskatpähkel) hakkimiseks. Nende toiduainete töötlemine võib kahjustada lõiketerasid.
- Jääkuubikute purustamiseks võib kasutada ainult „bc“-hakkija tarvikut (9) spetsiaalse jääpurustustera.
- Kui kasutate seadet kuuma toidu püreestamiseks, 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 määreks)

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 etteteatamata.

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



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

