

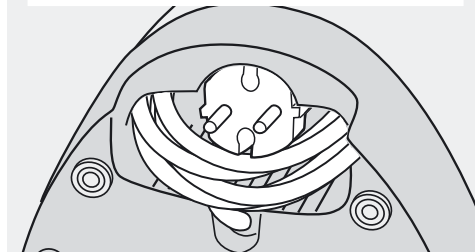
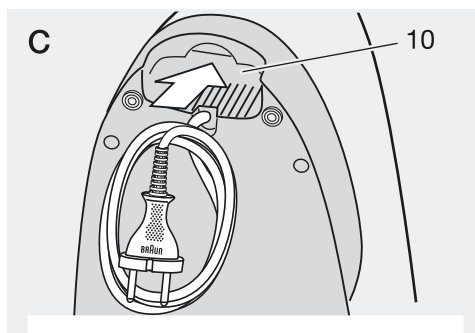
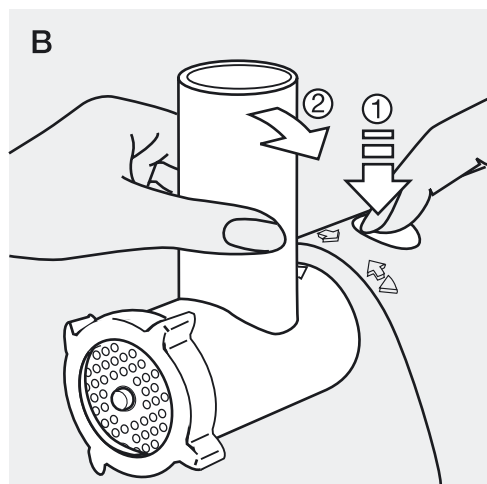
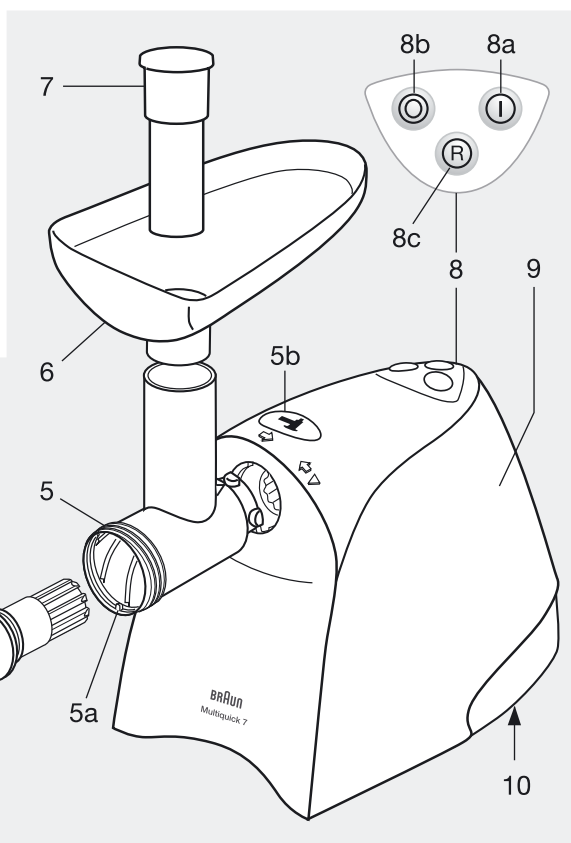
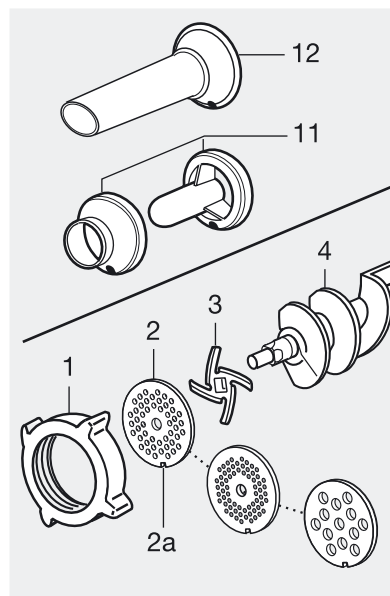
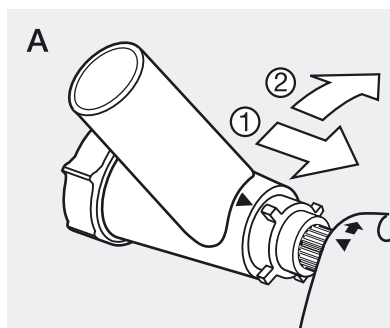
BRAUN

Multiquick 7

G 3000



Type 4195



Latviski

Gaļas maļamā mašina Multiquick 7

Tips 4195.

Mūsu produkti tiek ražoti atbilstoši visaugstākajām kvalitātes, funkcionalitātes un dizaina prasībām. Mēs ceram, ka Jums patiks jaunā Braun ierīce.

UZMANĪBU!

Rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju pirms ierīces izmantošanas!

- Ierīce domāta izmantošanai mājās apstākļos.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar garīga vai fiziska rakstura traucējumiem, izņemot gadījumus, kad viņus uzrauga personas, kas atbild par viņu drošību. Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet, vai spriegums tīklā atbilst uz ierīces norādītajam.
- Motora daļu (9) nedrīkst ievietot ūdenī, turēt zem tekoša ūdens vai darbināt uz mitrām virsmām.
- Neļaujiet motora daļai kļūt mitrai, īpaši, ja maļat mitrus produktus (ja tas notiek, atvienojiet ierīci no tīkla un notīriet motora daļu – skatīt nodaļu "Tīrīšana").
- Braun elektriskās ierīces atbilst visaugstākajiem drošības standartiem. Elektroierīču remontu (ieskaitot strāvas vada nomaiņu) drīkst veikt tikai autorizētajā Braun servisa centrā. Nepareizs, nekvalitatīvs remonts var izraisīt nelaimes gadījumus lietotājam.

Apraksts

- 1 Fiksācijas uzgalis.
- 2 Disks (nerūsējošs tērauds)
- 2a Gropīte diskā (2).
- 3 Asmens (nerūsējošs tērauds)
- 4 Vārpsts
- 5 Maļšanas kopuss ar iepildīšanas atveri
- 5a Izcilnis maļšanas korpusā (5)
- 5b Poga maļšanas korpusa noņemšanai
- 6 Iepildīšanas paplāte
- 7 Stampiņa
- 8a Ieslēgšanas poga
- 8b Izlēgšanas poga
- 8c Reversa poga
- 9 Motora daļa
- 10 Vieta vada glabāšanai
- 11 "Kubbe" uzgalis
- 12 Uzgalis desu gatavošanai

Diski (2)

3 diski – lielums 5 (caurumu diametri - 3mm, 4,5mm, 8mm).

Kubbe uzgalis/(11) un uzgalis desu pagatavošanai (12)
Šos uzgāļus var ielikt diska (2) un asmeņa (3) vietā.

Automātiskais drošinātājs

Ja motora ieslēgšanas slēdzis ir ieslēgts, bet motors pēkšņi pārstāj darboties vai nedarbojas, tas nozīmē,

ka aktivizējies iemontētais automātiskais drošinātājs. Šajā gadījumā izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist aptuveni 15 minūtes. Ja mēģinot ieslēgt motoru, tas nesāk darboties, atkārtojiet atdzesēšanas procedūru. Pēc lietošanas ierīci var nolikt tikai tad, kad motors ir izslēgts un ierīce ir atvienota no tīkla.

Pirms lietošanas

Pirms pirmās lietošanas obligāti nomazgājiet visas detaļas, jo rūpnīcā tās ir pārklātas ar speciālu eļļu. (Skatīt nodaļu „Tīrīšana”).

Salikšana

- Lūdzu ievērojiet pareizu ierīces salikšanas kārtību detaļām 1-5.
- Asmeņa (3) asajai pusei jābūt pret disku (2).
- Virziet gropīti (2a) diskā (2), lai tā sakristu ar izcilni (5a) maļšanas korpusā (5).
- Pēc detaļu 2-4 ievietošanas, uzskrūvējiet fiksācijas uzgali (1) uz maļšanas korpusa (5) vidēji cieši.

Saliktais korpus (5) tiek savienots ar motora daļu (9) ar bajonetes tipa mehānisma palīdzību. Ievietojiet metāla korpusu motora daļā, turot iepildīšanas atveri 45 grādu leņķī, pulksteņa rādītāja virzienā (◀ zīmei uz maļšanas korpusa jaatbilst ◀ zīmei uz motora daļas (zīmējums A)). Pagrieziet korpusu (5) pretēji pulksteņa rādītāja virzienam vertikālās bultas virzienā (A) līdz iepildīšanas atvere nofiksējas savā vietā vertikālā stāvoklī. Uzlieciet iepildīšanas paplāti (6) uz iepildīšanas atveres.

Lai noņemtu maļšanas korpusu (5), piespiediet pogu (5b), un pagrieziet korpusu pulksteņa rādītāja virzienā 45°, kā parādīts zīmējumā B.

- Lai novērstu risku, ko var izraisīt rotējoši asmeņi, pārliecinieties, ka pievienojiet maļšanas korpusu ar iepildīšanas galvu (5) motora daļai pēc tam, kad tas ir pilnībā savienots ar disku, asmeni un vītņi.
- Pirms pievienot/ nomainīt papildus detaļas, kuras satur ierīce darbības laikā, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.

Ierīces lietošana

Pirms gaļas, zivs vai dārzeņu iepildīšanas, ieslēdziet ierīci. Lai to izdarītu, nospiediet slēdzi (8a) līdz tas nofiksējas.

Lai izslēgtu ierīci, piespiediet slēdzi 8b.

Ja gaļas mašīna ieķeras, apstādiniet to piespiežot pogu 8b.

Tad piespiediet reversa pogu 8c, bet ne ilgāk par 10 sekundēm.

Lai turpinātu maļšanu, atkal piespiediet ieslēgšanas pogu.

Svarīgi! Pagaidiet, kamēr ierīce pilnībā apstājas, pirms piespiežat reversa pogu vai ieslēgšanas pogu.

Pirms gaļas maļšanas, tā jāsaģiež gabaliņos un jāatbrīvo no kauliem un cīpslām. Bez gaļas var malt arī zivis, dārzeņus, sīpolus, mērcētas maizes šķēles, vārītus kartupeļus, plūmes bez kauliņiem. Ielieciet sagatavoto gaļu vai dārzeņus iepildīšanas paplātē (6) un ievadiet tos iepildīšanas atverē ar stampiņu (7).

Stampiņas vietā nekad nelietojiet dakšiņu, karotes spalvu vai kādu citu līdzīgu priekšmetu. Ja gaļa tiek saspiesta nevis samalta, lūdzu rūpīgi pārbaudiet vai ierīce ir pareizi salikta (piemēram, varbūt nav ielikta kāda no detaļām, saliekot ierīci) vai arī notīriet asmeni (3) un disku (2).

Piezīme:

- Pirms sasaldētas gaļas malšanas, atsalīdziet to līdz pakāpei, kad to var sagriezt atbilstoša izmēra gabaliņos. Šos gabaliņus ierīce var apstrādāt.
- ja apstrādājat produktus, kuru pārstrādei ir nepieciešama liela jauda - piemēram saulespuķu sēklas sajauktas ar auzām attiecībā 1:3 (aptuveni 800W) - nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 sekundēm bez pārtraukuma.
- Pirms lietojat „Kubbe” uzgali (11) un uzgali desu pagatavošanai(12), gaļai jābūt divreiz maltai.

Tīrīšana

Noslaukiet motora daļu (9) ar mitru lupatiņu un pēc tam noslaukiet to sausu.

Visas pārējās detaļas drīkst mazgāt karstā ūdenī ar parastajiem trauku mazgāšanas līdzekļiem. Tikai disku (2) un asmeni (3) var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Glabāšana

Vada glabāšanai ir paredzēta speciāla vieta (10) ierīces pamatnē (zīmējums C).

Šeit minētā informācija var tikt mainīta, iepriekš nebrīdinot.

Apkārtējās vides aizsardzība

Lai aizsargātu apkārtējo vidi - ja ierīce ir nolietojusies un Jūs to vairs nelietosiet, lūdzu, neizmetiet to sadzīves atkritumos. Par iespējām bez maksas nodot lietotās elektropreces, lūdzu, interesējieties veikalā, kurā Jūs nopirkāt produktu.



Servisa nodrošināšana

Šim produktam mēs nodrošinām 2 gadu bezmaksas servisu no produkta iegādes dienas. Servisa nodrošināšanas laikā, veicot remontu vai nomainot bojātās produkta detaļas, mēs bez maksas novērsīsim visus defektus, kas radušies ražošanas procesā. Ja produktu nav iespējams salabot, to var apmainīt pret jaunu vai analogisku produktu. Šī servisa nodrošināšana ir spēkā jebkurā valstī, kurā šo produktu piedāvā Braun vai tā pilnvaroti izplatītāji.

Servisa nodrošināšana neattiecas uz 1) bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā; 2) normālu ierīces nolietojumu; 3) defektiem, kuri būtiski neietekmē ierīces darbību vai tās vērtību. Servisa nodrošināšana nav spēkā, ja remontu ir veikusi persona, kura nav pilnvarota to darīt, kā arī ja remonta laikā nav izmantotas oriģinālās Braun detaļas.

Lai veiktu bezmaksas ierīces remontu servisa nodrošināšanas laikā, griezieties Braun pilnvarotā servisa centrā, līdzīgi ņemot ierīci un pirkuma čeku.

Patērētājam ir noteiktas tiesības saskaņā ar normatīvajiem aktiem un šie noteikumi neietekmē patērētāja ar likumu noteiktās tiesības.

Ražotājs: Braun GmbH, Frankfurter StraÙe 145, Kronberg, Vācija.

Izplatītājs: Procter & Gamble, Kr. Valdemāra 21, Rīga, LV-1010.

Ražots Čehijā.

Braun servisa centrus skatieties

www.service.braun.com

vai zvaniet pa tālruni 67425232 vai 26304860.

Vairāk informācijas par Braun produktiem

– www.braun.com.

Lietuvių

Mėsmaalė „Braun Multiquick 7“ G 3000 Tipas 4195

Mes gaminame produktus, atitinkančius aukščiausius kokybės, funkcionalumo ir dizaino standartus. Tikimės, kad Jums patiks naudotis šiuo nauju „Braun“ prietaisu.

Svarbu

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perkaitykite jo naudojimo instrukciją.

- Šis prietaisas skirtas vidutiniams namuose ruošiamo maisto kiekiams apdirbti.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais, protiniais ar jutiminiais gebėjimais, jei jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens. Rekomenduojame laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje. Vaikai turi būti prižiūrimi norint užtikrinti, kad jie nežaidžia su prietaisu.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, įsitikinkite, kad Jūsų namuose esančios el. įtampos parametrai atitinka parametrus, nurodytus ant prietaiso.
- Variklio dalies (9) negalima plauti po tekančiu vandeniu, merkti į vandenį ar dėti ant šlapių paviršių.
- Neleiskite variklio daliai sušlapti, ypač kai malate šlapią maistą. (jei ji sušlampa, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir išvalykite variklio dalį (žr. „Valymas“)).
- Elektriniai „Braun“ prietaisai atitinka taikomus saugumo standartus. Elektrinių prietaisų taisyimas (įskaitant laido pakeitimą) gali būti atliktas tik įgaliotuose aptarnavimo centruose. Klaidingas, nekvalifikuotas taisyimas gali sužeisti prietaisą naudojantį asmenį.

Aprašymas

1. Dangtelis
2. Diskas (nerūdijančiojo plieno)
- 2a. Griovelis diske (2)
3. Ašmenys (nerūdijančiojo plieno)
4. Malimo sraigtas
5. Malomoji dalis su pildymo vamzdeliu
- 5a. Iškilimas metaliniame korpuse (5)
- 5b. Malomosios dalies nuėmimo mygtukas
6. Padėklas
7. Stumtuvas
- 8a. Įjungimo mygtukas
- 8b. Išjungimo mygtukas
- 8c. Atbulinio veikimo mygtukas
9. Variklio dalis
10. Vieta laidui
11. „Kubbe“ antgalis sardelėms
12. Dešrų kimšimo antgalis

Diskas (2)

3 diskai (angelių skersmuo 3 mm, 4,5 mm, 8 mm).

„Kubbe“ antgalis sardelėms (11) / Dešrų kimšimo antgalis (12)

Šie antgaliai gali būti įdėti vietoj disko (2) ir ašmenų (3).

Lydusis saugiklis

Jei variklis įjungtas, bet jis staiga sustoja ar neužsiveda, suveikia įmontuotas lydusis saugiklis. Jei taip atsitiks, išjunkite prietaisą ir leiskite varikliui atvėsti (apie 15 min.)

Jei vėl įjungus variklį jis neužsiveda, pakartokite atvėsinimo procedūrą (kaip nurodyta anksčiau). Po naudojimo išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš elektros lizdo.

Prieš naudojimą

Visos malimui skirtos dalys, prieš išvežant jas iš gamyklos, buvo padengtos tepaline plėvele. Šias dalis būtina nuplauti prieš naudojant mėsmalę pirmą kartą (žr. „Valymas“)

Surinkimas

Įsidėmėkite teisingą dalių (1)-(5) surinkimo tvarką. Ašmenis (3) dėkite taip, kad aštrioji pusė būtų atsukta į diską (2).

Veskite griovelį (2a) į diską (2) per iškilimą (5a) malomojoje dalyje (5).

Kai surinksite (2)-(4) dalis, užsukite dangtelį (1) ant malomosios dalies (5).

Surinkta malomoji dalis (5) yra sujungta su variklio dalimi (9) jungiamuoju užraktu. Įstatykite metalinį korpusą į variklio dalį laikydami malomosios dalies pildymo vamzdelį 45° kampu pagal laikrodžio rodyklę (◀ žymuo ant malomosios dalies turi atitikti ▶ žymenį ant variklio dalies (A)). Pasukite malomąją dalį prieš laikrodžio rodyklę stačios rodyklės kryptimi (A), kol pildymo vamzdelis spragtelės savo vietoje stačioje padėtyje. Uždėkite padėklą (6) ant pildymo vamzdelio.

Norėdami nuimti malomąją dalį (5) paspauskite nuėmimo mygtuką (5b) ir pasukite malomąją dalį pagal laikrodžio rodyklę 45° kampu, kaip parodyta paveikslėlyje B.

- Norėdami išvengti bet kokio pavojaus, kurį gali sukelti besisukantys ašmenys, įsitikinkite, kad malomąją dalį (5) pritvirtinate prie variklio dalies tik tada, kai malomoji dalis jau pilnai sujungta su disku, ašmenimis ir malimo sraigtu.
- Prieš pritvirtindami/pakeisdami detales, kurios sukasi malimo metu, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Naudojimas

Prieš įdėdami mėsos, žuvies, daržovių ir pan., įjunkite variklį. Kad jis užsivestų, paspauskite įjungimo mygtuką (8a).

Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite išjungimo mygtuką (8b).

Jei prietaisas užsikimšo, sustabdykite jį paspausdami išjungimo mygtuką (8b).

Tuomet paspauskite atbulinio veikimo mygtuką (8c) (ne ilgiau kaip 10 sekundžių).

Norėdami tęsti malimą, vėl paspauskite įjungimo mygtuką.

Svarbu: prieš spausdami atbulinio veikimo mygtuką arba įjungimo mygtuką, palaukite, kol prietaisas visiškai sustos.

Prieš perdirbdami mėsą, supjaustykite ją režiais ir pašalinkite sausgysles bei kaulus. Be mėsos prietaisas taip pat gali malti žuvi, daržoves, svogūnus, išmirkytos duonos gabalėlius, virtas bulves, slyvas be kauliukų džemui ir t.t. Padėkite paruoštą mėsą ar daržoves ant padėklo (6) ir stumkite stumtuvu (7) link pildymo vamzdelio. Niekomet nenaudokite šakutės, šaukšto kotelio ar panašaus įrankio. Jei mėsa yra traiškoma, o ne malama tinkamai, patikrinkite ar gerai surinkta mėsmalė (pvz., ar surinkdami Jūs nepamiršote įdėti kurios nors dalies) arba išplaukite ašmenis (3) ir diską (2).

Svarbu:

- Prieš maldami šaldytą mėsą, atšildykite ją tiek, kad galėtumėte supjaustyti norimo dydžio kubeliais. Tokie gabalėliai gali būti malami.
- Maldami tokį maistą, kuris reikalauja didelio energijos sunaudojimo, pvz., saulėgrąžų sėklas, sumaišytas su avižomis santykiu 1:3 (apie 800 W), neviršykite 10 sekundžių malimo laiko.
- Prieš naudojant „Kubbe“ antgalį sardelėms (11) / dešrų kimšimo antgalį (12), mėsą reikia sumalti du kartus.

Valymas

Variklįdali (9) valykite tik drėgna šluoste ir nusauskite. Visos kitos dalys gali būti plaunamos karštame vandenyje naudojant įprastus indų ploviklius.

Laikymas

Prietaiso dugne yra praktiška vieta laikyti laidui (10) (C).

Turinys gali būti keičiamas atskirai neįspėjus.

Garantija

Šiam prietaisui suteikiama 2 metų garantija, skaičiuojant nuo jo įsigijimo datos. Garantiniu laikotarpiu mes nemokamai pašalinsime bet kokius prietaiso defektus, atsiradusius dėl gamybos ir medžiagų broko. Priklausomai nuo gedimo mes nusprendžiame, ar prietaisas turi būti taisomas arba keičiamos jo dalys, ar visas prietaisas turi būti pakeistas nauju. Garantija galioja kiekvienoje šalyje, kur šis prietaisas tiekiamas „Braun“ ar jo paskirto platintojo.

Garantija negalioja šiais atvejais: gedimai, atsiradę dėl netinkamo prietaiso naudojimo, įprastinis nusidėvėjimas, taip pat defektai, neturintys įtakos prietaiso funkcionalumui. Garantija nustoja galioti, jei prietaiso remontas vykdytas tai daryti neįgaliojusių asmenų ir jei naudotos neoriginalios „Braun“ dalys.

Norėdami gauti garantinį aptarnavimą, atveškite visą prietaisą arba atsiųskite jį su pirkimo kvitu į „Braun“ įgaliotąjį klientų aptarnavimo centrą. Garantija galioja tik tuo atveju, jei pirkimo data patvirtinta pardavėjo spaudu ir parašu garantinėje ir registracijos kortelėse. Ši garantija niekaip nepaveikia Jūsų įstatymų nustatytų teisių.

Importuotojas: Procter & Gamble International Operations SA
LT100001716312

Elektros ir elektroninės įrangos atliekas reikia rinkti atskirai ir nešalinti su kitomis komunalinėmis atliekomis. Jas galite priduoti į „Braun“ aptarnavimo centrą arba specialų surinkimo punktą.



Garantinis aptarnavimas:
UAB „Baltic Continent“
P. Lukšio g. 23,
LT-09132 Vilnius
Tel. (8 5) 274 1788
www.service.braun.com

Pagaminta Čekijoje.

Eesti

KASUTUSJUHE

Lihakakkimismasin.

Tüüp 4195.

Meie tooted vastavad kõige parematele kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disaininõuetele. Loodame, et Brauni uuest tootest on Teile palju abi.

Tähelepanu!

Enne hakkmasina kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.

- Hakkmasin on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises toiduainete tavakoguste töötlemiseks.
- Seade pole mõeldud kasutamiseks lastele ega isikutele, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud, kui neid ei juhenda nende ohutuse eest vastutav isik. Üldiselt soovitame seadet hoida lastele kättesaamatus kohas. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Enne vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas seadme andmesildile märgitud pinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- Ärge pange mootoriosa ⑨ voolava vee alla, vette ega kasutage seda märjal ega niiskel tööpinnal.
- Jälgige, et mootoriosa ei saaks märjaks. Olge eriti tähelepanelik suure vedelikusaldusega toiduainete töötlemisel. (Kui mootoriosa saab märjaks, eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast ning puhastage ja kuivatage mootoriosa, vt osa „Puhastamine“.)
- Brauni elektriseadmed vastavad kehtivatele ohutusnõuetele. Hakkmasina parandust võib teostada vaid Brauni volitatud hooldustöökojas. Väär, ebapädeva isiku poolt tehtud seadme parandus võib põhjustada õnnetusjuhtumeid ning seade võib olla ohtlik selle kasutajale.

Seadme osad

- ① Kinnitusrõngas
- ② Aukudega ketas
- ②a Sälkaukudega kettas ②
- ③ Tiiviknuga (roostevabast terasest)
- ④ Tiguvõll
- ⑤ Etteandetoriga hakkpea
- ⑤a Eend hakkpeas ⑤
- ⑤b Hakkpea vabastusnupp
- ⑥ Etteandekandik
- ⑦ Lükkur
- ⑧a Sisselülitisnupp
- ⑧b Väljalülitisnupp
- ⑧c Tagasikäigunupp
- ⑨ Mootoriosa
- ⑩ Juhtmehoidik
- ⑪ Lisaosa vorstikeste valmistamiseks
- ⑫ Vorstilehter

Aukudega ketas ②

Kolm aukudega ketast suurusega 5 (augu läbimõõt 3 mm, 4,5 mm ja 8 mm).

Lisaosa vorstikeste valmistamiseks ⑪ / vorstilehter ⑫

Lisaosa saab paigaldada aukudega ketta ② ja tiiviknoa ③ asemele.

Ülekoormuskaitse

Kui seade on sisse lülitatud, kuid mootor jääb äkki seisma või ei käivitu, on ülekoormuskaitse sisse lülitunud. Sel juhul lülitage seade lülitist välja ning oodake, kuni mootor on maha jahtunud (umbes 15 minutit).

Kui mootor seadme taassisselülitamisel ei käivitu, korrake eelpoolkirjeldatud. Enne seadme hoiukohta panemist lülitage mootor välja ning eemaldage pistik pistikupesast.

Enne hakkmasina esmakasutust

Enne pakkimist kaetakse tehases kõik hakkmasina osad kaitsva määrdetihiga. Enne esmakasutust peab kaitsva kihi hakkmasina osadelt maha pesema (vt osa „Puhastamine“).

Kokkupanek

- Pange osad ①–⑤ õiges järjekorras kokku.
- Tiiviknoa ③ teritatud pool peab olema aukudega ketta ② poole.
- Pange aukudega ketta ② sälk ②a kohakuti eendiga ⑤a hakkpeas ⑤.
- Pärast osade ②–④ kokkupanemist keerake kinnitusrõngas ① tugevasti hakkpea ⑤ külge.

Kokkupandud hakkpea ⑤ ühendage mootoriosaga ⑨ bajonettliite abil. Lükake hakkpea mootori külge nii, et etteandetoriga oleks kallutatud 45° päripäeva (nool hakkpeal peab kokku langema noolega mootoriosal (A)). Keerake hakkpead vastupäeva (mootoriosal oleva noole suunas) (A), kuni etteandetoriga on rõhtsas asendis kohale lukustunud (B). Pange etteandekandik ⑥ etteandetoriga külge.

Hakkpea ⑤ eemaldamiseks vajutada vabastusnuppu ⑤b ja pöörata hakkpead kellaosuti liikumise suunas 45° (nagu on näidatud pildil B).

- Pöörleva tera poolt tekitatavate ohtude vältimiseks veenduge, et kinnitate hakkpea mootoriosa külge alles pärast seda, kui selle külge on kinnitatud ketas, tera ja tiguvõll.
- Enne liikuvate detailide kinnitamist/välja vahetamist lülitage seade välja ning võtke pistik vooluvõrgust välja.

Kasutamine

Käivitage hakkmasin enne etteandetoriga täitmist hakitava toiduainega (liha, kala, köögivilj jms). Selleks vajutada sisselülitisnuppu ⑧a, kuni seade tööle hakkab. Seadme väljalülitamiseks vajutada väljalülitisnuppu ⑧b. Ummistuse korral lülitada seade välja nupust ⑧b. Seejärel vajutada tagasikäigunuppu ⑧c (mitte kauem kui 10 sekundit).

Hakkimise jätkamiseks vajutada taas sisselülitisnupule.

NB! Oodake, kuni seade on täielikult seiskunud ning alles seejärel vajutage tagasikäigu- või sisselülitisnupule.

Liha on hõlpsam hakkmasinasse panna, kui see on eelnevalt viilutatud ja kõõlustest ning luukildudest puhastatud. Masinaga saab hakkida ka kala, kõõgililja, sibulat, leotatud saiaviile, keedetud kartuleid, kivideta ploome džemmi valmistamiseks jne. Pange ettevalmistatud liha või kõõgililjad etteandekandikule ⑥ ning lükake lükkuriga ⑦ etteandetorusse.

Ärge kunagi kasutage toiduainete etteandetorusse lükkamiseks kahvlit, lusika vart ega muud eset peale lükkuri. Kui masin hakkimise asemel lõmastab liha, kontrollige, kas hakkpea on õigesti kokku pandud (nt mõni osa on välja jäänud) või puhastage tiivik nuga ③ ja aukudega ketas ②.

Tähelepanu!

- Enne külmutatud liha hakkimist sulatada liha niipalju, et seda oleks võimalik lõigata sobiva suurusega kuubikuteks. Selliseid kuubikuid võib seadmega töödelda.
- Suure energiakuluga toidu ainete töötlemisel (nt päevalilleseemnete ja kaeraterade segu 1:3, 800 W) ärge laske mootoril töötada järjest kauem kui 10 sekundit.
- Lisaosaga ⑪ või ⑫ kasutatavat liha tuleb eelnevalt kaks korda hakkmasinaga töödelda.

Puhastamine

Puhastage mootoriosa ⑨ vaid niiske lapiga ning pühkige kuivaks. Hakkmasina teisi osi võib pesta kuumas vees nõudepesuvahendiga. Ainult ketast 2 ja tera 3 võib puhastada nõudepesumasinas.

Hoidmine

Juhtme saate seadme põhja alla juhtmehoidikule ⑩ kokku kerida (C).

Toodud andmed võivad muutuda ilma etteteadmiseta.

Valmistaja: Braun GmbH. Valmistatud Tšehhis. Esindaja: Procter & Gamble Services Eesti OÜ, Paldiski mnt 27/29, 10612 Tallinn.

Antud toodet ei tohi visata segaolmejäätmete hulka. Kõik kasutuselt kõrvaldatud elektri- ja elektroonikaseadmed ning patareid ja akud tuleb koguda lahus ja viia selleks ettenähtud lähimasse tasuta vastuvõtu punkti. Kasutuselt kõrvaldatud elektri- ja elektroonikaseadmete ning patareide ja akude



lahuskogumine ning materjalide ringlussevõtt aitavad vähendada keskkonnale ja tervisele kohalduvaid riske. Lisainformatsiooni kasutuselt kõrvaldatud seadmete lahuskogumise kohta saad kohalikust omavalitsusest, jäätmekäitlusteavetelt või seadmeid müüvatelt kauplustelt.

Garantii

Seadmel on kaheaastane garantii, mis hakkab kehtima seadme müügipäevast (müügitempel talongil). Garantiiaja jooksul kõrvaldatakse tasuta kõik seadmel ilmnunud vead, mis on tingitud ebakvaliteetsest materjalist või valmistamisest ja koostamisest, vahetatakse välja vigased detailid või kogu seade, kui praak on tekkinud tootja süü tõttu.

Garantiiparandust ei tehta juhul, kui rikke on põhjustanud seadme vale kasutamine (juhendi järgimata jätmine), ebaõige voolulupinge või kui seade on purunenud. Samuti ei kehti garantii seadme normaalse kulumise ning vigade korral, mis ei halvenda seadme väärtust ega kasutust. Garantii ei kehti, kui seadet ei ole parandatud Brauni ametlikus hooldus- ja parandustöökogas ega Brauni varuosadega.

Garantiiparandust alla ei käi seadme puhastamine. Garantii ei kehti pardlite ja kosmeetiliste pardlite võrgukasseti ja lõiketera kohta ning elektriliste hambaharjade harjapeade kohta.

Garantii jõustub ainult siis, kui ostukuupäev garantii- ja registreerimistalongil on kinnitatud kaupluse templi ja müüja allkirjaga.

Garantii ei anna seadme kasutajale ja teistele isikutele õigust nõuda väärast kasutamisest johtuvate materiaalsete ja isiklike kahjude korvamist.

Garantii kehtib riikides, kus käesolevat seadet müüakse kas Brauni tütarfirma või selle ametliku esindaja kaudu ja kus ei ole kehtestatud impordipiiranguid ega muid seadusi, mis takistavad seadmele lubatud garantiiteenindust.

Garantiiparandusse viidav seade peab olema komplektne. Klient toimetab seadme parandustöökotta omal kulul.

Seadme garantiiage pikeneb garantiiparanduses oldud aja võrra. Seadme üksikute ümbervahetatud osade või kogu ümbervahetatud seadme garantii lõpeb kogu seadme garantiiaja lõppemisega (2 aastat).

Simson OÜ, Raua 55, 10152 Tallinn.
Tel: 627 8730. Faks: 627 8739.

Simson OÜ, Aleksandri 6, 51004 Tartu.
Tel: 7 343 494.

Simson OÜ, Laine 4, 80016 Pärnu.
Tel: 4 427 231.

www.service.braun.com