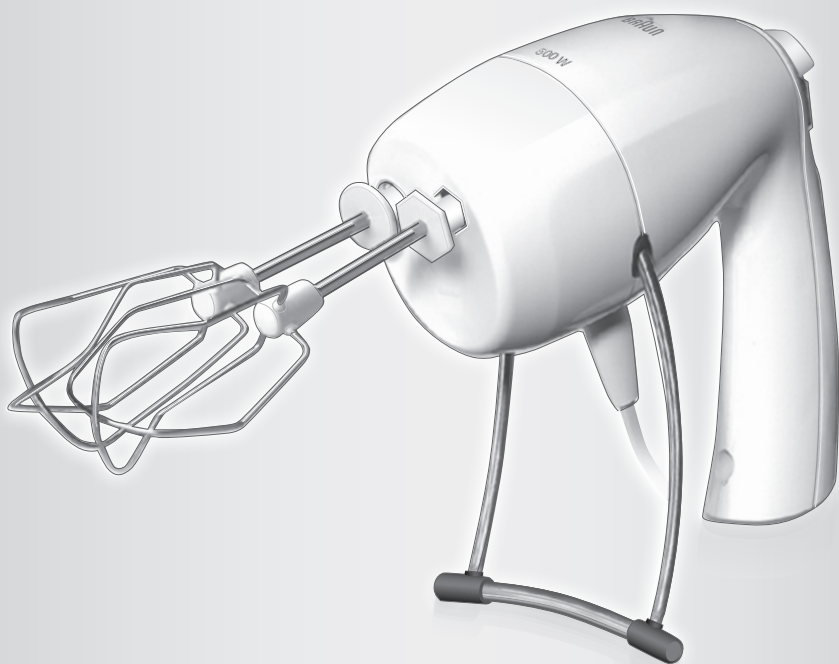


BRAUN

Multiquick

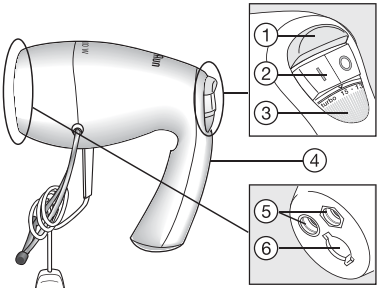
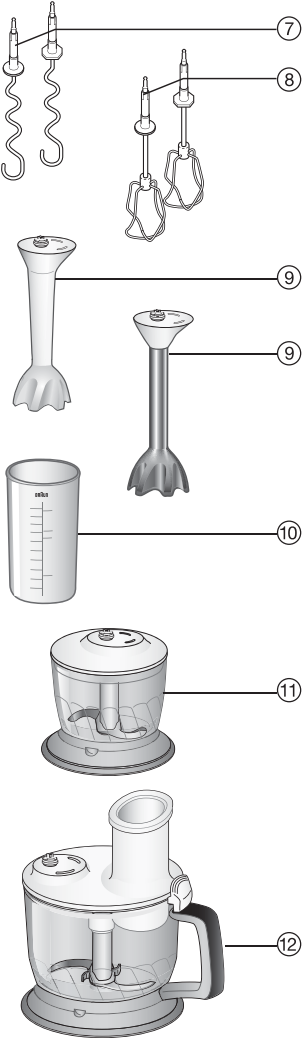


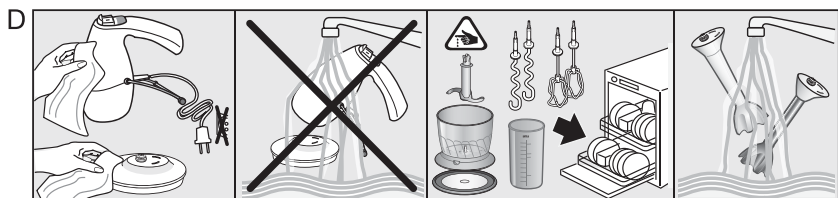
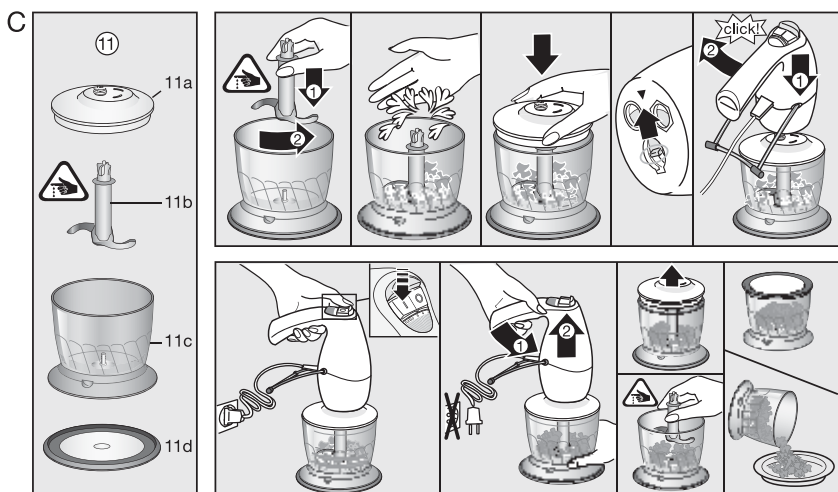
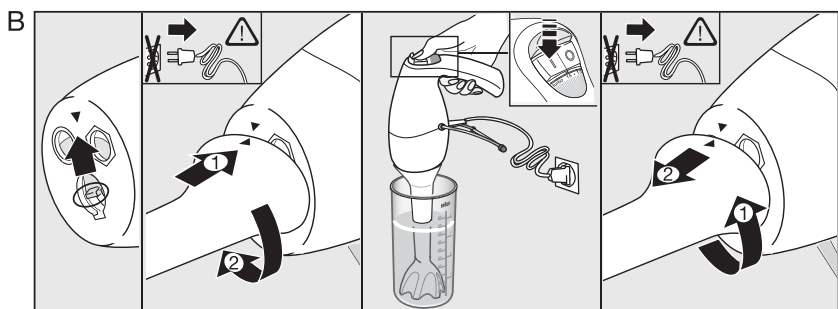
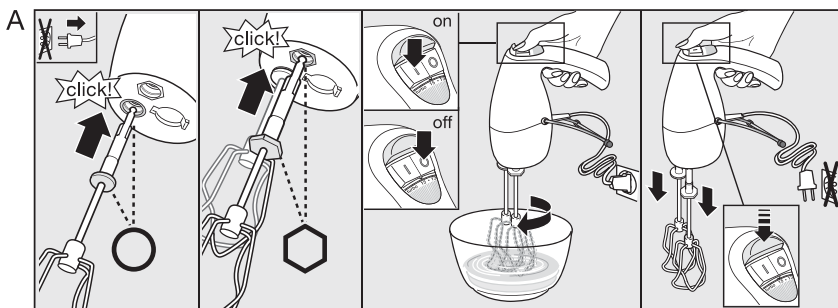
Type 4644

www.braun.com

M 1000
M 1030
M 1050
M 1070

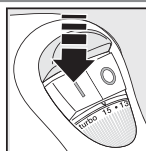
99492435/II-11
LV/LT/EE

	M 1000	M 1030	M 1050	M 1070
	• •	• • •	• • • • •	• • • • • •

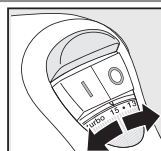




max.



+/-



(1cm)

300 g

15-30 sec

turbo



Parmesan



(1cm)

200 g

30 sec

turbo



200 g

10 sec

4 - 8



30 g

20 sec

turbo



20

20 sec

1 - 15



200 g

15 sec

11



300 g

25 sec

12 - 15 / +5 sec turbo



350 g

30 sec

12 - 15 / +5 sec turbo

Latviski

Mikseris Multiquick M1000, M1030, M1050 M, M1070 M Tips 4644

Mūsu produkti tiek ražoti atbilstoši visaugstākajiem kvalitātes, funkcionalitātes un dizaina standartiem. Mēs ceram, ka Jums patiks lietot jauno Braun ierīci.

UZMANĪBU!

Pirms ierīces lietošanas lūdzu rūpīgi izlasiet visu lietošanas instrukciju.

- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad tā ir atstāta bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar garīga vai fiziska rakstura traucējumiem, izņemot gadījumus, kad tos uzrauga personas, kas atbild par viņu drošību. Mēs iesakām glabāt ierīci bērniem nepieejamā vietā. Pārlicinieties, ka bērni tiek pieskatīti un nevar spēlēties ar ierīci.
- Pirms lietošanas pārbaudiet vai Jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas ir minēts uz motora daļas.
- Sargiet rokas, matus, apģērbu, kā arī virtuves piederumus no putotājiem un mīklas āķiem ierīces darbības laikā, lai izvairītos no savainojumiem. Nepieskarieties kustīgajām daļām ierīces darbības laikā.
- Īpaši gadījumos, kad rokas blendera uzgalis tiek lietots kastos šķidrumos, neiemērciet vai neizņemiet blendera uzgali no šķidruma, kamēr ierīce ir ieslēgta.



- Tikai modeļiem M 1030/1050 M/1070 M: asmeņi ir ļoti asi! Lai izvairītos no savainojumiem, rīkojieties ar asmeņiem ļoti uzmanīgi.
- Šī ierīce ir paredzēta normāla ēdiena daudzuma pagatavošanai mājās apstākļos.
- Ne mērglāzi (10), ne smalcinātāja trauku (11c) nevar lietot mikroviļņu krāsnī.
- Braun elektroierīces ir ražotas atbilstoši visām drošības normām. Strāvas vada labošana vai nomaiņa ir jāveic pilnvarotā servisa centrā. Neprasmīga

labošana var izraisīt nelaimes gadījumus lietotājam.

Ierīces apraksts

1. Poga uzgaļu izņemšanai
2. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis (I = on, 0 = off)
3. Ātruma pārslēgs (ātrumi no 1–15, turbo)
4. Motora daļa
5. Atveres putotāju, mīklas āķu pievienošanai
6. Atvere rokas blendera/smalcinātāja/pārtikas apstrādes ierīces pievienošanai
7. Mīklas āķi
8. Putotāji

Tikai modeļiem 1030/1050 M /1070 M

9. Rokas blendera uzgalis
10. Mērglāze

Tikai modelim 1050 M:

11. Smalcinātājs
- 11a. Smalcinātāja vāks (ar ātruma pārslēdzējiem)
- 11b. Asmens
- 11c. Smalcinātāja trauks
- 11d. Neslīdoša pamatne

Tikai modelim 1070 M:

12. Pārtikas apstrādes ierīce (FP) (lūdzu, skatīt atsevišķu lietošanas instrukciju).
- Maksimālais ierīces darbināšanas laiks:**
ar mīklas āķiem piecas minūtes;
ar putotājiem – 15 minūtes.

Rokas miksera lietošana (A)

Mīklas āķi ir lieliski piemēroti rauga mīklas, makaronu mīklas iejaukšanai, konditorejas izstrādājumu mīklām, kā arī lai sajauktu maltās gaļas masu. Izmantojiet putotājus kūku un biskvītkūku mīklu iejaukšanai, kartupeļu biezeņa, kā arī putukrējuma pagatavošanai (ne mazāk kā 100 ml putukrējuma), olu baltumu sakulšanai (ne mazāk kā viens olas baltums) un krēmveida masu pagatavošanai.

- Ievietojiet mīklas āķus (7) vai putotājus (8), kā redzams zīmējumā.
- Ievietojiet sastāvdaļas traukā.
- Ņemot vērā pagatavojamo ēdienu, izvēlieties ātruma iestatījumu no 1 līdz *turbo*. Lai izvairītos no izšļakstīšanās, vienmēr uzsāciet ar lēnu ātruma iestatījumu un tad lēnām palieliniet ātrumu ierīces darbības laikā.
- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

- Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un, nospiežot pogu uzgaļa izņemšanai (1), atvienojiet no ierīces mīklas āķus vai putotājus.

Uzmanību:

- Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, gatavojot kūku mīklas u. c., visām sastāvdaļām ir jābūt vienādā temperatūrā. Sviestu, olas u. c. sastāvdaļas, ko izmantosiet pagatavošanai, jāizņem no ledusskapja jau iepriekš.
- Putukrējums iegūst lielāku apjomu, ja krējums pirms putošanas ir atdzesēts.
- Kartupeļu biezeņa konsistence ir krēmīgāka, ja visas sastāvdaļas tiek lietotas pēc iespējas karstākas (piemēram, kartupeļi uzreiz pēc vārīšanas).

Rokas blendera uzgaļa izmantošana (B)

Rokas blendera uzgalis produktus samaisa un sajauc ātri un vienkārši. Izmantojiet to, lai pagatavotu mērces, zupas, majonēzi, diētiskus ēdienus un ēdienu mazuliem.

- Lai ievietotu rokas blendera uzgali (9) motora daļā, pabīdiet uz augšu atveres vāku (6). Ievietojiet rokas blenderi (9) atverē tādā veidā, lai atzīmes uz rokas blendera sakristu ar atzīmēm uz motora daļas. Tad pagrieziet rokas blenderi pa 90° pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
- Pirms ierīces ieslēgšanas ievietojiet rokas blendera uzgali traukā vertikāli. Pagatavojamā ēdienā nevar būt ievietotas vairāk nekā 2/3 no rokas blendera rotējošās daļas garuma.
- Nospiediet un turiet nospiestu ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi tik ilgi, kamēr darbināt rokas blenderi.
- Ja vēlaties rokas blendera uzgali izmantot tieši katlīnā gatavošanas laikā, tad vispirms noņemiet katliņu no plīts un ļaujiet atdzist, lai pasargātu rokas blendera uzgali no pārkaršanas. Nekad nelietojiet rokas blendera uzgali, ja pagatavojamā ēdiena sastāvdaļas ir ļoti karstas vai verdošas.
- Lai izslēgtu ierīci, atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pirms uzgaļa izņemšanas no ierīces, tad atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Lai izņemtu rokas blendera uzgali, pagrieziet to pa 90° pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un izvelciet to ārā.

Svarīgi: mērglāze (10) var tikt izmantota vienīgi ar rokas blendera uzgali mazāku daudzumu pagatavošanai. To nedrīkst izmantot ar putotājiem.

Smalcinātāja izmantošana (C)

Smalcinātājs ir lieliski piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, lazdu riekstu, mandeļu u. c. produktu sasmalcināšanai.

- Pirms sasmalcināšanas: sagrieziet gaļu, sieru, sīpolus, ķiplokus, burkānus gabaliņos (skat. tabulu instrukcijas sākumā), noņemiet stublājus no augiem, izlobiet riekstus no čaumalām un izņemiet kauliņus, kā arī cīpslas un skrimšļus no gaļas.
- Uzlieciet smalcinātāja trauku (11c) uz neslīdošās pamatnes (11d).
- **Uzmanību:** uzmanīgi noņemiet plastmasas aizsargvāciņu no asmens (11b). Asmens ir ļoti ass! Vienmēr turiet to satvertu aiz augšējās plastmasas daļas.
- Novietojiet asmeni uz centrālās ass, kas ir smalcinātāja traukā, un spiediet to uz leju, līdz tas ir nofiksējies vietā.
- Ielieciet produktus smalcinātāja traukā.
- Uzlieciet smalcinātāja vāku (11a) uz smalcinātāja trauka un pārliedcinieties, ka tas ir pareizi nofiksēts.
- Lai pievienotu motora daļu, pabīdiet uz augšu atveres vāku (6) un ievietojiet smalcinātāja vāka tapu tajā tādējādi, lai atzīmes uz smalcinātāja vāka atbilstu atzīmēm uz motora daļas. Tad pagrieziet motora daļu pa 90° pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
- Turiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi nospiestu tik ilgi, kamēr darbināt smalcinātāju; motora daļu vienmēr turiet ar roku. Cietu ēdienu sasmalcināšanai (piemēram, cietam sieram), izmantojiet ātruma iestatījumu *turbo*.
- Sasmalcinot pagatavotu ēdienu, pirms likšanas smalcinātāja traukā, vienmēr ļaujiet tam dažas minūtes atdzist.
- Izslēdziet ierīci, atlaižot slēdzi, un atvienojiet no elektrotīkla, pirms sākat to izjaukt.
- Lai noņemtu motora daļu, turiet smalcinātāju ar vienu roku, pagrieziet motora daļu 90° pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un noņemiet to.
- Pirms sagatavotā ēdiena izņemšanas no smalcinātāja trauka, izņemiet ielikto asmeni.

Svarīgi: nesmalciniet ļoti cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus, muskatriekstus, kafijas pupiņas vai graudus.

Neslīdošo pamatni var izmantot arī kā hermētisku vāku smalcinātāja traukam.

Ierīces tīrīšana (D)

Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla.

Motora daļu un smalcinātāja vāku drīkst tīrīt vienīgi ar mitru lupatiņu. Neiemērciet šīs ierīces daļas ūdenī, kā arī nemazgājiet tās zem tekoša ūdens.

Uzmanību: apstrādājot krāsainus produktus (piemēram, burkānus), ierīces plastmasas daļas var iekrāsoties. Notīriet šīs daļas ar augu eļļu pirms mazgāšanas trauku mazgājamā mašīnā.

Mīklas āķus, putotājus, mērtrauku, smalcinātāja trauku, neslīdošo pamatni un asmeni var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Rokas blendera uzgali var tīrīt tikai zem tekoša krāna ūdens. Neiemērciet šo ierīces daļu ūdenī.

Papildpiederumi

(Ieņemami Braun servisa centrā; tomēr ne katrā valstī).

HC: ātrgaitas smalcinātājs – ideāli piemērots garšaugu, sīpolu, ķiploku, čili piparu, riekstu u. c. smalcināšanai.

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.

Ražošanas gads

Lai noteiktu ražošanas gadu, skatieties uz 3 ciparu kodu uz produkta. Pirmais cipars ir ražošanas gads, un nākošie divi cipari ir šī gada nedēļa. Piemēram, 724 – produkts ir ražots 2007. gada 24. nedēļā.

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, lūdzu ņemot ierīci un pirkuma čeku.

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

Braun servisa centrus skatieties www.service.braun.com vai zvaniet pa tālruni 67425232 vai 26304860.

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

Pārstāvniecība: Procter & Gamble, Kr. Valdemāra 21, Rīga, LV-1010 Ražots Polijā.

Vairāk informācijas par Braun produktiem – www.braun.com



Lietuvių

Rankinis maišytuvas „Braun Multiquick“ M1000, M1030, M1050, M1070 Tipas 4644

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

Dėmesio!

Prašome atidžiai perskaityti naudojimo instrukciją prieš naudojant prietaisą.

- Visuomet išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, jei paliekate jį be priežiūros, surenkate, išardote, valote ar padedate laikymui.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais, protiniais ar jutimais 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 naudodami prietaisą patikrinkite, ar Jūsų el. įtampos parametrai atitinka parametrus, nurodytus ant variklio dalies.
- Naudojimo metu venkite rankų, plaukų, drabužių, mentelių, indų ir kitų įrankių kontakto su plaktuvais ir tešlos kabliukais, kad nesusižeistumėte. Nelieskite judančių dalių.
- Ypač naudodami trintuvą karštuose skysčiuose, nemerkitė jo kotelio į skystį ar neištraukite, kol prietaisas įjungtas.
-  Modeliuose M 1030 / 1050 / 1070 asmenys yra labai aštrūs! Su asmenimis elkitės ypač atsargiai, kad nesusižeistumėte.
- Šis prietaisas skirtas vidutiniams namuose ruošiamo maisto kiekiams apdirbti.
- Niekuomet nedėkite matavimo indo (10) ir smulkintuvo indo (11c) į mikrobangų krosnelę.
- Elektriniai „Braun“ prietaisai atitinka taikomus saugumo standartus. Remontuoti ar pakeisti maitinimo laidą gali tik įgaliotas „Braun“ personalas. Nekvalifikuotas remontas gali smarkiai sužeisti prietaisą naudojančią asmenį.

Aprašymas

1. Išėmimo mygtukas
2. Įjungimo / išjungimo mygtukas (I = įjungta, 0 = išjungta)
3. Greičio jungiklis (1–15 greičiai, „turbo“)
4. Variklio dalis
5. Angos plaktuvams/ tešlos kabliukams
6. Anga trintuvui, smulkintuvui bei maisto ruošimo priedui
7. Tešlos kabliukai
8. Plaktuvai

Tik M 1030 / M 1050 / M 1070 modeliuose:

9. Trintuvas
10. Matavimo indas

Tik M 1050 modelyje:

11. Smulkintuvas
- 11a. Smulkintuvo dangtelis (su pavaromis)
- 11b. Geležė
- 11c. Smulkinimo indas
- 11d. Neslystantis pagrindas

Tik M 1070 modelyje:

12. Maisto ruošimo (FP) priedas (žiūrėkite atskiras naudojimo instrukcijas)

Maksimalus veikimo laikas:

Su tešlos kabliukais - 5 minutės
Su plaktuvais - 15 minučių

Rankinio maišytuvo naudojimas (A)

Tešlos kabliukai puikiai tinka mielinei, makaronų, pyragų bei maltos mėsos tešlai maišyti. Plaktuvus naudokite pyragų mišiniams, biskvitui, bulvių košei, kreminės sudėties produktams maišyti, bei grietinėlei (mažiausiai 100 ml grietinės), kiaušinių baltymams (mažiausiai 1 kiaušinio baltymas) plakti.

- Įstatykite tešlos kabliukus (7) arba plaktuvus (8) kaip parodyta.
- Produktus sudėkite į dubenį.
- Priklausomai nuo to, ką gaminsite, parinkite greitį (nuo 1 iki „turbo“). Tam, kad neapsižeistumėte, iš pradžių rinkitės nedidelį greitį, tuomet lėtai jį didinkite.
- Norėdami įjungti ar išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
- Po naudojimo prietaisą ištraukite iš elektros tinklo, nuimkite tešlos kabliukus ar plaktuvus paspausdami išėmimo mygtuką (1).

Pastaba:

- Tam, kad pasiektumėte geriausių rezultatų gamindami pyragų mišinius ir pan., visi produktai turi būti vienodos temperatūros. Prieš maišant sviestą, kiaušinius ir pan., reikia išimti iš šaldytuvo ir šiek tiek palaikyti.
- Plakta grietinėlė bus puresnė, jei prieš plakimą ją atvėsinsite.
- Bulvių košė bus standesnė, jei naudosite karštus produktus (pvz., naudokite kaitik išvirtas bulves).

Trintuvo naudojimas (B)

Trintuvus lengvai ir greitai trina bei maišo.

Naudokite jį padažo, sriubos, majonezo, dietinio ir kūdikių maisto gamybai.

- Norėdami įstatyti trintuvą (9) į variklio dalį, pastumkite angos (6) gaubtelį. Įstatykite trintuvą (9) į angą taip, kad žymuo ant trintuvo atitiktų žymenį ant variklio dalies. Tuomet pasukite trintuvą 90° kampu pagal laikrodžio rodyklę, kad jis užsifiksuotų.
- Prieš įjungdami prietaisą, į indą vertikaliai įstatykite trintuvą. Daugiausia gali būti apsemta 2/3 trintuvo kotelio.
- Nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ir laikykite nuspaudę tiek, kiek norite, kad trintuvus veiktų.
- Jei kepimo metu norite trintuvą naudoti maišymui pačioje keptuvėje, pirmiausia ją nuimkite nuo viryklės ir leiskite atvėsti, kad apsaugotumėte trintuvą nuo perkaitimo. Nenaudokite trintuvo, jei produktai labai karšti ar verdantys.
- Norėdami išjungti prietaisą, atleiskite įjungimo / išjungimo mygtuką, nuimkite kotelį ir ištraukite iš elektros tinklo.
- Norėdami nuimti trintuvą, pasukite jį 90° kampu prieš laikrodžio rodyklę ir ištraukite.

Svarbu: matavimo indas (10) gali būti naudojamas tik su trintuvu nedideliems kiekiams apdirbti. Nenaudokite jo su plaktuvais.

Smulkintuvo naudojimas (C)

Smulkintuvus puikiai tinka mėsos, sūrio, svogūnų, žolelių, česnakų, morkų, graikinių riešutų, lazdyno riešutų, migdolų ir pan. smulkinimui.

- Prieš smulkinimą: apdorokite mėsą, sūrį, česnakus, morkas (žr. maisto perdirbimo lentelę), žalumynų kotelius, išgliaudykite riešutus, iš mėsos išimkite kaulus, sausgysles ir kremzles.

- Smulkinimo indą (11c) pastatykite ant neslystančio paviršiaus (11d).
- Dėmesio: nuo geležtės (11b) atsargiai nuimkite plastmasinį gaubtą. Geležtė yra labai aštri! Visuomet laikykite ją už viršutinės plastmasinės dalies.
- Uždėkite geležtę ant vidurinio smulkinimo indo smaigo ir paspauskite, kad ji užsifiksuotų.
- Į smulkinimo indą sudėkite produktus.
- Ant smulkinimo indo uždėkite dangtį (11a), įsitikinkite, kad jis tinkamai pritvirtintas.
- Norėdami prijungti prie variklio dalies, pastumkite angos (6) gaubtą ir įstatykite į jį smulkinimo indo smaigą taip, kad smulkinimo dangtelio žymuo sutaptų su žymeniu ant variklio dalies. Tuomet variklio dalį pasukite 90° kampu pagal laikrodžio rodyklę, kad ji užsifiksuotų.
- Laikykite nuspaudę įjungimo/išjungimo mygtuką tiek, kiek norite, kad smulkintuvus veiktų. Visuomet ranka prilaikykite variklio dalį. Kietų produktų (pvz., kieto sūrio) smulkinimui naudokite „turbo“ greitį.
- Smulkindami virtą maistą, leiskite jam kelias minutes atvėsti ir tik tuomet sudėkite į smulkinimo indą.
- Norėdami išjungti prietaisą, atleiskite įjungimo/išjungimo mygtuką ir ištraukite iš elektros tinklo. Tik tuomet galite jį išardyti.
- Norėdami nuimti variklio dalį, viena ranka prilaikykite smulkintuvą, kita pasukite variklio dalį 90° kampu prieš laikrodžio rodyklę ir nukelkite.
- Prieš išimdami apdorotą maistą, iš smulkinimo indo išimkite geležtę.

Svarbu: nesmulkinkite ypač kietų produktų, tokių kaip ledo gabaliukai, muskato riešutai, kavos pupelės ar grūdai.

Neslystantis pagrindas taip pat gali būti naudojamas kaip sandarus smulkinimo indo dangtis.

Prietaiso valymas (D)

Prieš valydami prietaisą visuomet ištraukite iš elektros tinklo.

Variklio dalį ir smulkinimo indo dangtelį valykite tik drėgna audinio skiautele. Nemerkite šių dalių į vandenį ir nelaikykite jų po tekančiu vandeniu.

Pastaba: Smulkinant spalvotus produktus (pvz. morkas), gali pakisti plastikinių dalių spalva.

Prieš dēdami šias dalis į indaplovę, patepkite augalinį aliejumi.

Tešlos kabliukus, plaktuvus, matavimo indą, smulkinimo indą, neslystantį pagrindą ir geležtes galima plauti indaplovėje.

Trintuvą plaukite tik po tekančiu vandeniu. Nemerkite jo į vandenį.

Priedai

(galima įsigyti „Braun“ aptarnavimo centruose, tačiau ne visose šalyse)

HC: didelio greičio smulkintuvas, puikiai tinka žolelėms, svogūnams, česnakams, pipirams, riešutams ir pan. smulkinti.

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 neįgalėtų asmenų ir jei naudotos neoriginalios „Braun“ dalys.

Norėdami gauti garantinį aptarnavimą, atveškite visą prietaisą arba atsiųskite jį su pirkimo kvitu į „Braun“ įgaliojantį 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 Lenkijoje.

Eesti

KASUTUSJUHEND

Mikser Braun Multiquick

M 1000, M 1030,

M 1050, M 1070.

Tüüp 4644.

Meie tooted vastavad kõrgeimatele kvaliteedi-, funktsionaalsuse ja disainistandarditele. Loodame, et tunnete oma uue Braun'i seadme kasutamist tait rõõmu.

NB!

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.

- Tõmmake seade alati vooluvõrgust välja, kui see järelevalveta jääb ning enne selle kokkupanemist, lahtivõtmist, puhastamist ja hoiustamist.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks lastele ega füüsilise või vaimse puudega inimestele, kui puudub nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve. Üldiselt soovitame hoida seadet lastele kättesaamatus kohas. Jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Enne kasutamist kontrollige, kas teie võrgupinge vastab mootori osal näidatud pingele.
- Isikuvigastuste vältimiseks hoidke käd, juuksed, riided, samuti pannilabid ja muud vahendid visplitest ja taigakonskudest eemal. Ärge puudutage liikuvaid osi, kui need töötavad.

- Ärge kastke blenderit vedelikesse ega eemaldage seadet töötamise ajal vedelikust, eriti kui kasutate käsiblennerit kuumades vedelikes.
-  Vaid mudelitel M 1030 / 1050 M / 1070 M: terad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks käsitsege terasid ülimalt ettevaatlikkusega.
- Seade on mõeldud normaalse majapidamise juures kasutatavate toidukoguste töötlemiseks.
- Kann (10) ja kauss (11c) ei sobi kasutamiseks mikrolaineahjus.
- Brauni elektriseadmed vastavad kehtivatele ohutusnõuetele. Voolujuhtme parandamist või väljavahetamist tohib teha vaid volitatud hooldustehnik. Vigane, ebakvaliteetne parandamine võib kasutajale põhjustada olulisi vigastusi.

Seadme osad

1. Väljutusnupp
2. Toitelüliti (I = sees, 0 = väljas)
3. Kiirusevalija (kiirused 1 – 5, turbo)
4. Mootoriosa
5. Avad visplite/taignakonksude jaoks
6. Ava käsiblenneri/ hakkija/ toiduvalmistaja jaoks
7. Taignakonksud
8. Visplid

Ainult mudelitel 1030/1050 M/1070 M:

9. Käsiblenner
10. Kann

Ainult mudelil 1050 M:

11. Hakkija
- 11a. Hakkija kaas (koos ajamikarbiga)
- 11b. Tera
- 11c. Hakkija kauss
- 11d. Libisemisvastane alus

Ainult mudelil 1070 M:

12. Toiduvalmistamise (FP) lisatarvik (vt eraldi kasutusjuhendit)

Maksimaalne kasutusaeg:

taignakonksudega 5 minutit
visplitega 15 minutit

Käsimikseri kasutamine (A)

Taignakonksud sobivad suurepäraselt pärmitaigna, pastataigna, lehttaigna sõtkumiseks, samuti raskete hakklihatainaste sõtkumiseks. Koogi- ja keeksitaigna ja kartulipudru segamiseks kasutage vispleid, samuti vahukoore (vähemalt 100 ml), munavalgete (vähemalt 1 munavalge) ja kreemide puhul.

- Paigaldage taignakonksud (7) või visplid (8) nagu näidatud joonisel.
- Pange koostisosad kaussi.
- Valige kiirus vastavalt vajadusele (1 kuni turbo). Pritsimise vältimiseks käivitage mikser alati madalal kiirusel ning töö ajal suurendage kiirust järk-järgult.
- Mikseri sisse- ja väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.
- Pärast kasutamist tõmmake seade seinast välja ning väljutage vastava klahvi (1) abil taignakonksud ja visplid.

NB!

- Et koogisegude jne valmistamine õnnestuks, on soovitatav, et kõik koostisosad oleksid samal temperatuuril. Või, munad jne tuleb veidi enne kasutamist külmkapist välja võtta.
- Vahukoor on kohevam, kui vahukoor enne vahustamist hästi maha jahutada.
- Kartulipuder on kreemjam, kui kõik selles kasutatavad ained lisatakse võimalikult kuumalt (nt kartulid vahetult pärast keetmist).

Käsiblenneri (B) kasutamine

Käsiblenner segab ja vahustab kiiresti ja hõlpsalt. Kasutage seda kastmete, suppide, majoneesi, dieet- ja beebitoitude valmistamisel.

- Käsiblenneri (9) sisestamiseks mootoris tõmmake eemale vastava ava kate (6). Sisestage käsiblenner (9) avasse, nii et käsiblenneri märgistus ühtiks mootoriosal oleva märgistusega. Seejärel pöörake käsiblennerit 90° päripäeva, kuni see lukustub.
- Sisestage käsiblenner enne sisselülitamist vertikaalselt anumasse. Käsiblennerit ei tohi vedelikku kasta rohkem kui 2/3 ulatuses.
- Hoidke toitelüliti all niikaua, kuni käsiblennerit kasutate.
- Kui teil peaks tekkima soov kasutada blenderit toiduvalmistamise ajal potis, võtke pott kõigepealt tulelt ning võimaldage toidul jahtuda, et käsiblenner üle ei kuumeneks. Ärge kunagi kasutage käsiblennerit väga kuumas või keeva toidu puhul.
- Seadme väljalülitamiseks vabastage toitelüliti enne blennderi eemaldamist anumast, seejärel tõmmake pistik seinast välja.
- Käsiblenneri eemaldamiseks mikserist keerake seda 90° vastupäeva ning tõmmake ära.

NB! Kannu (10) võib kasutada vaid koos käsibレンダーiga väikese toiduhulga puhul. Seda ei tohi kasutada visplitega.

Hakkija (C) kasutamine

Hakkija sobib suurepärastelt liha, juustu, sibulate, maitsetaimede, küüslaugu, porgandite, kreeka pähklite, sarapuupähklite, mandlite jne hakkimiseks.

- Enne hakkimist: lõigake liha, juust, sibulad, küüslauk, porgandid väiksemateks tükkideks (vt tabel lk 5), eemaldage maitsetaimedelt varred, eemaldage pähklitelt koor, lihalt eemaldage luud, kõõlused ja kõhred.
- Asetage hakkija kauss (11c) libisemisvastasele alusele (11d).
- Ettevaatust! Eemaldage teralt ettevaatlikult plastikkate (11b). Tera on väga terav! Hoidke seda alati ülemisest, plastikust osast.
- Asetage tera sisestusosa lõikuri kausi keskosas olevale vardale ning vajutage, kuni see lukustub.
- Pange toiduained lõikuri kaussi. Asetage lõikurikausile kaas (11a) ning veenduge, et see oleks korralikult kinni.
- Mootoriosa kinnitamiseks nihutage avalt (6) kaas ning sisestage sellesse hakkija kaane varras, nii et hakkija kaanel olev märg ühtiks mootoriosal oleva märgiga. Seejärel pöörake mootoriosa 90° päripäeva, kuni see lukustub.
- Hoidke toitelüliti all, kuni te lõikurit kasutate ning hoidke mootoriosa alati oma käes. Kõvade toiduainete (nt kõva juustu) hakkimisel kasutage turbokiirust.
- Keedetud toidu hakkimisel laske sellel mõned minutid jahtuda, enne kui te selle hakkija kaussi asetate.
- Enne lahtivõtmist lülitage seade välja, vabastades lüliti ning tõmmates pistiku seinast välja.
- Mootoriosa eemaldamiseks hoidke ühe käega hakkijat, keerake mootoriosa 90° vastupäeva ning tõmmake see ära.
- Enne töödeldud toidu eemaldamist kausist eemaldage sealt tera.

NB! Ärge tükeldage väga kõva toitu, nt jääkuubikud, muskaatpähklid, kohvioad, teravili.

Libisemisvastane alus on lõikuri kausil kasutatav ka hermeetilise kaanena.

Retseptinäide:

Kuivatatud puuviljad vanilli-mee kastmega
(pannkoogitäiteks või määrdeks)

(Kasuta hakkijat (11) ja turbokiirust)
Pange hakkijasse 300 g kreemjat mett, 150 g musti ploome ja 150 g kuivatatud viigimarju ning haki 10 sekundit. Seejärel lisa 100 ml vett ja 3 tilka vanilliesentsi ning haki veel 3 sekundit.

Seadme puhastamine (D)

Enne puhastamist tõmmake seadme pistik seinast välja.

Mootoriosa ja hakkija kaant tohib puhastada vaid niiske lapiga. Ärge kastke neid vette ega hoidke neid jooksva vee all.

NB! Värviliste toiduainete (nt porgandid) töötlemisel võivad seadme plastikosad värvuda.

Puhastage neid osi enne nõudepesumasinasse asetamist taimeõliga.

Taignakonkse, vispleid, kannu, hakkija kaussi, libisemisvastast alust ja tera võib pesta nõudepesumasinas.

Käsibレンダーit saab puhastada vaid jooksva vee all. Ärge seda vette kastke.

Lisatarvikud

(saadaval Brauni teenindustes, kuid mitte kõikides riikides)

HC: kiirhakkija – ideaalne maitsetaimede, sibulate, küüslaugu, tsilli, pähklite jms hakkimiseks.

Toodud andmed võivad muutuda ilma etteatamiseta.

Valmistaja: Braun GmbH.

Valmistatud Poolas.

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, jäätmekäitlusettevõtelt või seadmeid müüvatelt kauplustelt.

Garantii

Seadm on kaheaastane garantii, mis hakkab kehtima seadme müügipäevast (müügitempel talongil). Garantiiaja jooksul kõrvaldatakse tasuta kõik seadmel ilmnenu 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 voolupinge 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 parandustöökojas ega Brauni varuosadega.

Garantiiparanduse 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 parandustöökohta omal kulul. Seadme garantiiaeg 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