

BRAUN

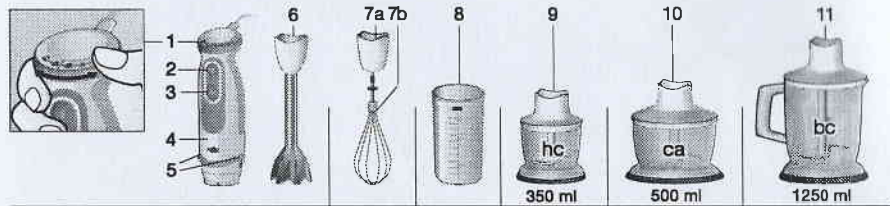
Multiquick 5 Vario



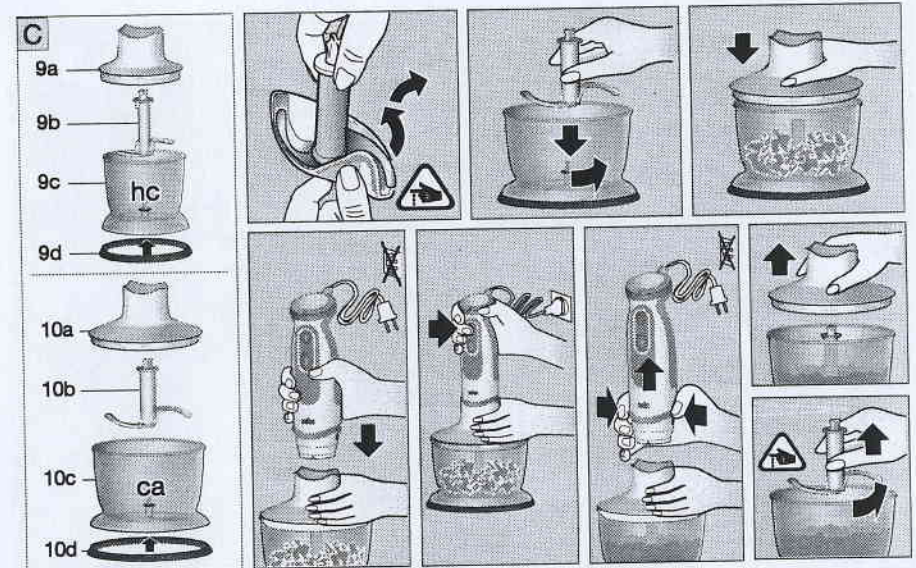
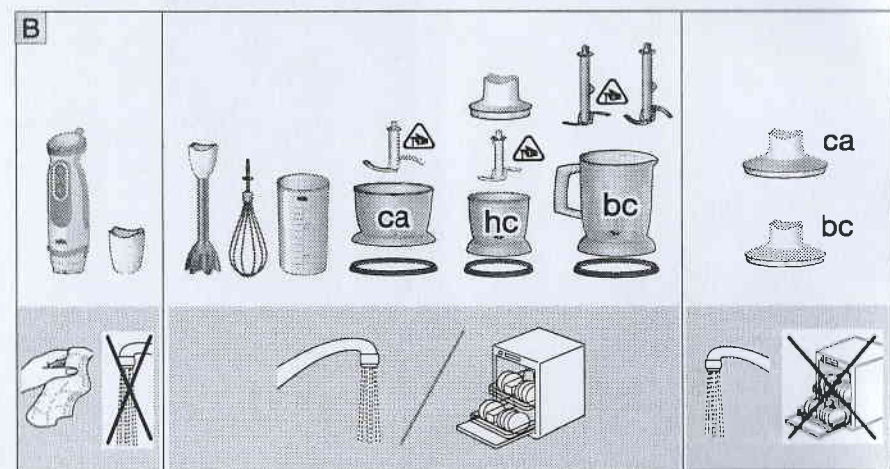
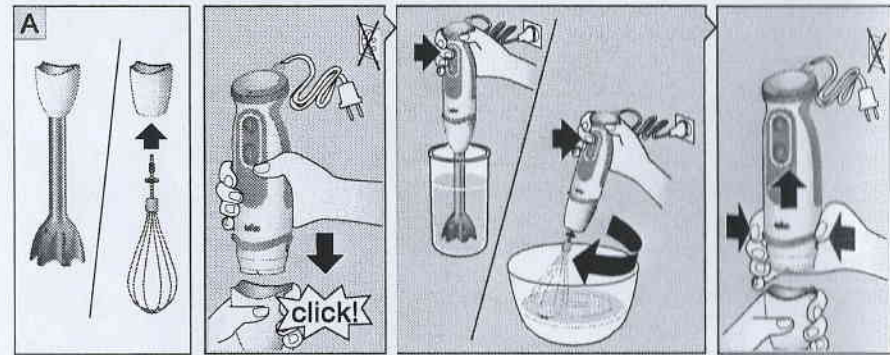
Type 4191

www.braunhousehold.com

MQ 5000 Soup
MQ 5020 Pasta
MQ 5035 Sauce
MQ 5045 Aperitive

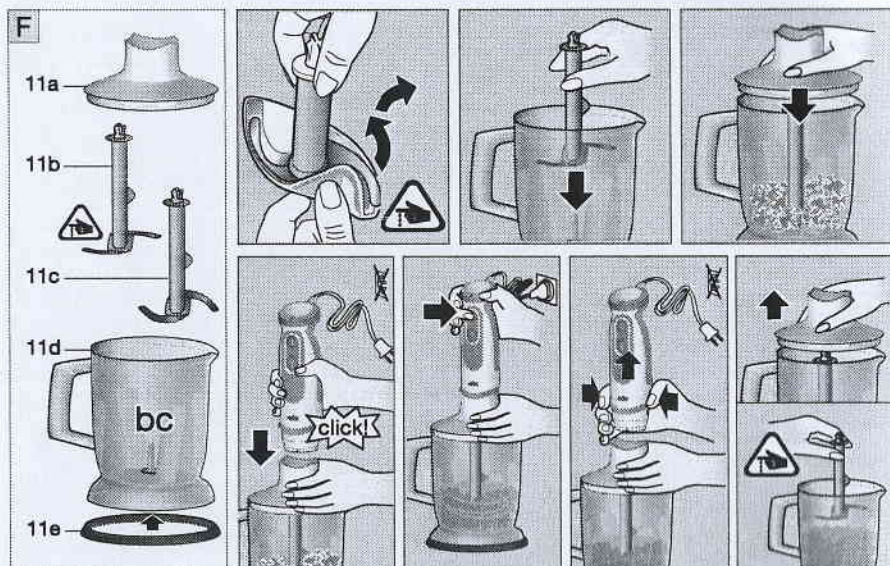


MQ 5000 Soup	✓	✓			
MQ 5020 Pasta	✓	✓	✓		
MQ 5035 Sauce	✓	✓	✓	✓	
MQ 5045 Aperitive	✓	✓	✓	✓	✓



hc	max.	1cm	1cm	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
		10	20	5	5	5	10	45	5	10
ca	max.	9-21	21	1-21		1-21	1-21		1	1
			+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

ca	max.	1cm	1cm	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
		15-30	30	10	20	20	15	25	30
ca	max.	1-5		1-21	1-21	13-21	13-21		
			turbo	turbo		turbo		+5 sec turbo	+5 sec turbo



G	bc	1cm		1cm		30g	30g	250g	350g	400g	150g + 700 ml
		1cm	1cm	30g	30g						
max.		400 g	200 g	250 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
⌚ sec.		30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15	
				1-5	5-13	1-9	13-17	13-17			
		turbo	turbo		turbo		+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	

Latviski

Mūsu produkcija tiek izstrādāta, lai atbilstu visaugstāko kvalitātes, funkcionalitātes un dizaina standartu prasībām. Mēs ceram, ka Jums patiks jaunā iegādātā Braun ierīce.

Pirms lietošanas

Lūdzu rūpīgi un pilnībā izlasīt šīs lietošanas instrukcijas pirms ierīces lietošanas.

Uzmanību

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Ierīci un tās barošanas vadu uzglabāt bērniem nepieejamā vietā. Ierīci izslēgt un atvienot no barošanas avota pirms piederumu vai kustīgo sastāvdaļu nomainīšanas.
- Šo ierīci izmantot var personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām iespējām, vai tādi cilvēki, kam trūkst pieredzes un zināšanu, ja tie tiek uzraudzīti vai instruēti par ierīces drošu lietošanu, un ja tie apzinās bīstamības riskus.
- **Asmeņi ir ļoti asi!** Lai nepieļautu savainojumus, lūdzu lietot tos ļoti uzmanīgi.
- Vienmēr ierīci atvienot no barošanas avota, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Neturēt ne motora nodalījumu (4), ne putotāja pānesumkārbu (7a) zem tekoša ūdens, ne arī tos iemērkāt ūdenī.
- Vākus (10a, 11a) var mazgāt zem tekoša ūdens, bet nedrīkst iemērkāt ne ūdenī, ne arī mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Braun elektroierīces atbilst drošības standartu prasībām. Labošanas darbus vai barošanas vada nomainīšanu drīkst veikt tikai sankcionēts tehniskās apkalpošanas personāls. Kļūdaini, nekvalificēti labošanas darbi lietotājam var radīt ievērojamus bīstamības riskus.
- Pirms kontaktdakšas ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā nepieciešams pārbaudīt, vai elektrotīkla spriegums atbilst uz ierīces norādītajam spriegumam.

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā un normāliem mājāsaimniecībā lietojamiem daudzumiem.
- Kauss (8) un trauki nav droši pret mikroviļņu iedarbību.

Apraksts

- 1 Mainīga ātruma regulators
- 2 Mainīga ātruma (ieslēgšanas/izslēgšanas) poga
- 3 Turbo režīma poga
- 4 Motora nodalījums
- 5 Atbrīvošanas pogas
- 6 Blendera vārpsta
- 7a Putotāja pānesumkārbu
- 7b Putotājs
- 8 Kauss
- 9 350 ml sasmalcinātāja trauks "hc"
- 9a Vāks
- 9b Asmens
- 9c Trauks
- 9d Neslīdošs gredzens
- 10 500 ml sasmalcinātāja trauks "ca"
- 10a Vāks
- 10b Asmens
- 10c Trauks
- 10d Neslīdošs gredzens
- 11 1250 ml sasmalcinātāja trauks "bc"
- 11a Vāks
- 11b Asmens
- 11c Ledus asmens
- 11d Trauks
- 11e Neslīdošs gredzens

Lūdzu noīrīt visas sastāvdaļas pirms pirmās lietošanas reizes (skatīt nodaļu "Tīrīšana" / B. att.).

Ātruma uzstādīšana

Aktivizējot mainīga ātruma pogu (2), pārstrādes ātrums atbilst mainīga ātruma regulatora uzstādījumam. Jo augstāks uzstādījums, jo ātrāk notiek sasmalcināšana. Ātrumu ērti regulēt darbības laikā, pagriežot ātruma regulatoru, izmantojot īkšķi vai rādītājpirkstu. Maksimālais pārstrādes ātrums tiek sasniegts, nospiežot turbo režīma pogu (3). Iespējams izmantot turbo režīma pogu acumirkļiem jaudīgiem impulsiem, nemanipulējot ar ātruma regulatoru.

Rokas blenderis

Rokas blenderis ir ideāli piemērots mērču, zupu, majonēzes un bēmu pārtikas pagatavošanai, kā arī dzērienu un piena produktu sajaukšanai. Vislabāko sajaukšanas rezultātu iegūšanai izmantot vislielāko ātrumu.

- Nofiksēt līdz klikšķim motora nodalījumu (4) uz blendera vārpstas (6).
- Pozicionēt rokas blenderi dziļi kausā vai traukā. Pēc tam ieslēgt ierīci, kā aprakstīts iepriekš.
- Pēc lietošanas izvilk kontaktakšu no elektroīkla kontaktligzdas un nospiegt atbrīvošanas pogu (5), lai atvienotu motora nodalījumu.

Sajaucot tieši kastrolī ēdiena gatavošanas laikā, to vispirms noņem no plīts, lai nepieļautu verdoša šķidruma šļakstīšanos (aplaucēšanās risks).

Receptes piemērs: Majonēze

250 g eļļas (piemēram, saulespuķu eļļas),
1 ola un 1 papildus olas dzeltenums,
1-2 ēdamkarotes etiķa (apmēram 15 g),
sāls un pipari pēc garšas

Ievietot visus ingredientus (istabas temperatūrā) kausā iepriekšminētajā secībā. Ievietot rokas blenderi kausa dibenā. Darbināt rokas blenderi maksimālajā ātrumā, saglabājot tā stāvokli, kamēr eļļa nesāk emulģēt. Tad neizslēdzot, lēnām paceļt vārpstu līdz maisījuma augšdaļai un atpakal lejup, lai iemaisītu pārējo eļļas daļu. Apstrādes laiks: no 1 minūtes (salātiem) līdz pat 2 minūtēm, lai sabiezinātu (piemēram, mērcei).

Putotājs

Izmantot putotāju tikai krējuma putošanai, olas baltumu uzkuļšanai, biskvītkūku sajaukšanai un pudiņu pagatavošanai.

- Ievietot putotāju (7b) putotāja pāresumkārbā (7a), pēc tam ievietot līdz klikšķim motora nodalījumu (4) pāresumkārbā.
- Ievietot putotāju kausā un tikai pēc tam ieslēgt ierīci.

Padomi vislabākajiem rezultātiem

- Izmantot vidēja lieluma trauku.
- Pagrieziet putotāju pulksteņrādītāja darbības virzienā, turot to nedaudz slīpi.
- Putukrējums (maksimāli 400 ml atdzesēts krējums, minimāli 30% tauku saturs, 4-8°C temperatūra): Sākt ar zemu ātrumu un palielināt ātrumu (pagriežot ātruma regulatoru) putošanas laikā.
- Sakultī olu baltumi (maksimāli 4 olas): Sākt ar vidēju ātrumu un palielināt ātrumu (pagriežot ātruma regulatoru) kuļšanas laikā.

Sasmalcinātāja trauki

Sasmalcinātāja trauki (9, 10, 11) ir ideāli piemēroti gajas, cietā siera, sīpolu, zaļumu, ķiploku, riekstu, mandeļu u.tml. sasmalcināšanai.

Cietus pārtikas produktus vienmēr sasmalcināt pilnā ātrumā (piemēram, parmezānu, šokolādi). Lai iegūtu vislabākos rezultātus, skatīt apstrādāšanas tabulas (D, E, G). Maksimālais darbības laiks sasmalcinātāja traukam: 2 minūtes. Ledus drupināšanai, izmantot sasmalcinātāja trauku "bc" kopā ar ledus asmeni (11c). Nesmalcināt tādus ekstremāli cietus pārtikas produktus kā muskatiekstus, kafijas pupiņas vai graudus.

Pirms sasmalcināšanas...

- Iepriekš sagriezt gaļu, sieru, sīpolus, burkānus.
- Izņemt zaļumu stiebrus, riekstu čaumalas.
- Izņemt no gajas kaulus, cīpslas un skrimšļus.
- Vienmēr pārieicināties, ka traukam ir pievienots neslīdošais gredzens.

Uzmanību: Asmens Ir ļoti ass! Vienmēr uzmanīgi turēt to aiz augšējās plastmasas daļas un roktura.

1. Uzmanīgi asmenim noņemt aizsargājošo apvalku.
2. Novietot asmeni uz trauka centrālās tapas, nospiegt lejup un pagriezt to, lai tas fiksētos.
3. Piepildīt trauku ar pārtikas produktu un uzlikt vāku.
4. Nofiksēt motora nodalījumu uz vāka, kamēr tas noklikšķ.
5. Nospiegt pogu (2) vai (3), lai darbinātu sasmalcinātāja trauku. Ierīces funkcionēšanas laikā turēt motora nodalījumu ar vienu, bet trauku – ar otru roku.
6. Pēc lietošanas atvienot kontaktakšu no elektroīkla kontaktligzdas un nospiegt atbrīvošanas pogas (5), lai atvienotu motora nodalījumu.
7. Noņemt vāku.
8. Uzmanīgi izņemt asmeni pirms pārstrādātā pārtikas produkta izņemšanas. Lai izņemtu asmeni, to nedaudz pagriezt un izvilk.

Receptes piemērs: Medus, plūmju un vaniļas maisījums (kā pankūku pildījums vai saldais ēdiens):

- Piepildīt sasmalcinātāja trauku "hc" ar 50 g plūmēm un 70 g krēmveida medu.
- Sasmalcināt 4 sekundes ar maksimālo ātrumu.
- Pievienot 10 ml ūdens (ar vaniļas aromātu).
- Atsākt sasmalcināšanu uz vēl 1,5 sekundēm.

Papildus pielietojumi sasmalcinātāja traukam "bc" (11)

Ar sasmalcinātāja trauka "bc" palīdzību var arī sajaukt kokteiļus vai dzērienus, samīcīt mīklu vai sasmalcināt ledus gabaliņus.

Pankūku mīklas sajaukšana

Vispirms traukā ieliet 375 ml piena, pēc tam pievienot 250 g miltu un visbeldzot 2 olas. Izmantojot ātrumu "T", sajaukt mīklu līdz viendabīgai masai.

Ledus gabaliņu sasmalcināšana

- Stingri uzbīdīt ledus asmeni (11c) uz trauka (11d) centrālās tapas līdz tas fiksējas.
- Ievietot traukā 7 ledus kubikus. Uzlikt vāku, pievienot motora nodalījumu un darbināt ātrumā "T".
- Pēc lietošanas atvienot motora nodalījumu, noņemt vāku un izņemt ledus asmeni.
- Izņemt sasmalcināto ledu vai vienkārši ieliet pagatavoto dzērienu traukā, lai to padotu uz galda.

Tīrīšana

Noīrīt motora nodalījumu (4) un putojamā pāresumkārbu (7a) tikai ar mitru drānu. Vākus (10a, 11a) var mazgāt zem tekoša ūdens, bet tos nedrīkst ne iemērkāt ūdenī, ne mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Visas citas sastāvdaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.


Ārkārtīgi rūpīgai tīrīšanai drīkst noņemt neslīdošos gredzenus no sasmalcināšanas traukiem. Pārstrādājot pārtikas produktus, kam ir augsts pigmenta saturs (piemēram, burkānus), ierīces plastmasas sastāvdaļām var izmainīties krāsa. Noslaucīt šīs sastāvdaļas ar augu eļļu pirms to tīrīšanas.

Piederumi

(tos var iegādāties atsevišķi, nav pieejami visās valstīs)

MQ 10:	Putotājs saldā krējuma uzputošanai, olu baltumu uzputošanai
MQ 20:	350 ml sasmalcinātāja trauks, lai sasmalcinātu zaļumus, burkānus u.tml.
MQ 30:	500 ml sasmalcinātāja trauks, lai sasmalcinātu burkānus, gaļu, sīpolus u.tml.
MQ 40:	1250 ml sasmalcinātāja trauks, lai sasmalcinātu, sajauktu, blendētu un sadrupinātu ledu
MQ 50:	Blezeru apstrādāšanas piederums, lai pagatavotu blezerus no vārītiem dārzeņiem un kartupeļiem
MQ 70:	Pārtikas produktu pārstrādes piederums sasmalcināšanai, blendēšanai, mīcīšanai un sarīvēšanai

Tie var tikt izmainīti bez brīdinājuma.

 Lūdzu neutilizēt izstrādājumu sadzīves atkritumos pēc liederīgā kalpošanas perioda beigām. Utilizācija var notikt Braun Tehniskās apkalpošanas centrā vai atbilstošos Jūsu valstī nodrošinātos savākšanas punktos.

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 novērsim visus defektus, kas radušies ražošanas procesā. Ja produktam nav iespējams salabot, to var apmainīt pret jaunu vai analogisku produktu. ŠT 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 (piem. skuvekļa sietīņa un griezējbloka kasētnē); 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, līdz ņemot ierīci un pirkuma čekus. Patērētājiem 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 64725232 vai 26304860.

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

Pārstāvis: AbeStock AS, Laki 25, 12915 Tallinn, Igaunija.

Vairāk informācijas par Braun produktiem – www.braun.com

Lietuvių

Mūsų gaminiai sukurti pagal aukščiausius kokybės, funkcionalumo ir dizaino standartus.

Tikimės, kad jums patiks naujasis „Braun“ prietaisas.

Prieš naudojimą

Prieš prietaiso naudojimą, atidžiai perskaitykite instrukciją.

Ispėjimas

- Prietaisas nėra skirtas naudoti vaikams. Laikykite prietaisą ir priedus vaikams nepasiekiamoje vietoje. Išjunkite prietaisą ir atjunkite maitinimą prieš keisdami priedus ar pridėdamas dalis, kurie naudojant juda.

- Šiuo prietaisu gali naudotis asmenys su ribotais fiziniais, profiniais ir jutimais gebėjimais arba asmenys, neturintys patirties ar žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokomi saugiai naudoti prietaisą ir supranta su prietaisu naudojimu susijusius pavojus.



Peiliai itin aštrūs! Norėdami išvengti susižalojimų, būkite atsargūs liesdami prietaiso peilius.

- Visada išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo, kai jo nenaudojate arba prieš jį surinkdami, išrinkdami arba valydami.
- Nekiškite motorinės prietaiso dalies (4) ar plaktuvo pavarų dėžės (7a) po tekančiu vandeniu ir nepamirškite jį vandenį.
- Dangtelius (10a, 11a) galima plauti po tekančiu vandeniu, tačiau nenardinkite jo į vandenį ir neplaukite indaplovėje.
- „Braun“ elektros prietaisas atitinka galiojančius saugos standartus. Dėl prietaiso maitinimo laido keitimo ar jo remonto, kreipkitės į kvalifikuotą specialistą. Neteisingas prietaiso remontas ar priežiūra kelia pavojų naudotojo sveikatai.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar maitinimo įtampos parametrai atitinka duomenis, nurodytus ant gamintojo lentelės.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje ir normaliems maisto kiekiams apdoroti.
- Indą (8) ir dubenius į mikrobangų krosnelę dėti draudžiama.

Aprašymas

- 1 Greičio reguliatorius
- 2 Reguluojamo greičio mygtukas (ji. / Išj.)
- 3 „Turbo“ mygtukas
- 4 Motorinė prietaiso dalis
- 5 Atleidimo mygtukai
- 6 Trintuvo velenas
- 7a Plaktuvo mechanizmas
- 7b Plaktuvai
- 8 Indas
- 9 350 ml smulkintuvas „hc“
 - 9a Dangtis
 - 9b Peilis
 - 9c Dubuo
 - 9d Nuo praslydimo apsaugantis žiedas
- 10 500 ml smulkintuvas „ca“
 - 10a Dangtis

10b Peilis 10c Dubuo 10d Nuo praslydimo apsaugantis žiedas

11 1250 ml smulkintuvas „bc“

- 11a Dangtis
- 11b Peilis
- 11c Peilis ledui smulkinti
- 11d Dubuo
- 11e Nuo praslydimo apsaugantis žiedas

Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, gerai išplaukite visas prietaiso dalis (žr. skyrelį „Valymas“ / B pav.).

Greičio nustatymas

Suaktyvinus kintamo greičio mygtuką (2), apdorojimo greitis atitinka kintamo greičio reguliatoriaus nustatymą. Kuo didesnis nustatymas, tuo greičiau smulkinamas maistas. Veikimo metu galite patogiai reguliuoti greitį nykščiu arba rodomuoju pirštu pasukdami greičio reguliatorių. Maksimalus apdorojimo greitis pasiekiamas nuspaudus „Turbo“ mygtuką (3). „Turbo“ mygtuką taip pat galite naudoti pulsuojančiam velkimui nustatyti nenaudojant greičio reguliatoriaus.

Rankinis trintuvas

Smulkintuvai

Rankinis trintuvas puikiai tinka ruošti padažus, sriubas, majonezą ir maistą kūdikiams, o taip pat ir maišyti gėrimus, vaisių ir kokteilus.

Norėdami užtikrinti geriausius maisto apdorojimo rezultatus, naudokite didžiausio greičio nustatymus.

- Užfiksuokite motorinę prietaiso dalį (4) ant trintuvo veleno (6).
- Įstatykite rankinį trintuvą giliai į indą arba dubenį. Tada įjunkite prietaisą, kaip aprašyta prieš tai.
- Po naudojimo, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, nuspauskite atleidimo mygtukus (5) ir nuimkite motorinę prietaiso dalį.

Jeigu trinute maistą tiesiogiai prikaistuvyje maisto ruošimo metu, pirmiausia nuimkite prikaistuvą nuo viryklės, priešingu atveju galite apsitaškyti verdančiu skysčiu (ir nusideginti).

Receptai: majonezas

250 g aliejaus (pvz., saulėgrąžų)

- 1 kiaušinis ir 1 papildomas kiaušinio trynys
- 1-2 arb. šaukšt. acto (apytiksliai 15 g) druskos ir pipirų pagal skonį

Sudėkite visus maisto produktus (kambario temperatūros) į indą prieš tai nurodyta tvarka. Įstatykite trintuvą į indą. Nustatykite didžiausią greitį ir trinkite maisto produktus, kol aliejus pradės tirštėti. Tada, neišjungdami prietaiso, lėtai iškelkite veleną iki mišinio viršaus ir vėl įstumkite iki indo dugno. Ruošimo laikas: nuo 1 minutės (salotoms) iki 2 min., jeigu norite paruošti tirštesnį gaminį (pvz., padažams).

Plaktuvai

Naudokite plaktuvą tik grietinėlei, kiaušinio baltymams išplakti bei baltymams ir paruoštiems desertams sumalšyti.

- Įstatykite plaktuvą (7b) į plaktuvo pavarų dėžę (7a), tada užfiksuokite motorinę prietaiso dalį (4) ant pavarų dėžės.
- Įstatykite plaktuvą į dubenį ir tik tada įjunkite prietaisą.
- Po naudojimo, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, nuspauskite atleidimo mygtukus (5) ir nuimkite motorinę prietaiso dalį. Tada ištraukite plaktuvą iš pavarų dėžės.

Patarimai siekiant geriausių rezultatų

- Naudokite vidutinio dydžio dubenį.
- Judėkite plaktuvu pagal laikrodžio rodyklę laikydami jį šiek tiek nuožulniai.
- Plakta grietinėlė (maks. 400 ml atvėsintos grietinėlės, maž. 30 % riebumo, 4-8 °C): Pradėkite nuo mažo greičio ir maišydami didinkite jį (sukdami greičio reguliatorių).
- Plakti kiaušinių baltymai (maks. 4 kiaušiniai): pradėkite nuo vidutinio greičio ir maišydami didinkite jį (sukdami greičio reguliatorių).

Smulkintuvai

Smulkintuvai (9, 10, 11) puikiai tinka mėsai, kietam sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, morkoms, riešutams, migdolams ir kt. smulkinti.

Kietus maisto produktus (pvz., parmezano sūrį, šokoladą) kapokite visu greičiu.

Siekdami geriausių rezultatų, žr. apdorojimo lenteles (D, E, G). Maksimalus smulkintuvo laikas: 2 vandeniu. Norėdami smulkinti ledą, naudokite „bc“ smulkintuvą su ledo smulkinimo peiliu (11c). Nesmulkinkite ypač kietų maisto produktų, pavyzdžiui, muskato riešutų, kavos pupelių ar grūdų.

Prieš smulkinimą...

- Šiek tiek susmulkinkite mėsą, sūrį, svogūnus, morkas.
- Pašalinkite žolelių stiebus, riešutų lukštus.
- Pašalinkite iš mėsos kaulus, sausgysles ir kremzles.
- Visada užtikrinkite, kad nuo praslydimo apsaugantis žiedas būtų pritvirtintas prie smulkintuvo dubenio.

Atsargiai: peiliai yra labai aštrūs! Visada laikykite prietaisą už viršutinės plastikinės dalies ir elkitės atsargiai.

1. Atsargiai nuimkite apsauginį peilių dangtelį.
2. Uždėkite peilį ant centrinio smulkintuvo dubenio kaiščio, paspauskite ir sukite, kol užsifiksuos.
3. Pridėkite į smulkintuvo dubenį maisto produkto ir uždėkite dangtelį.
4. Įstatykite motorinę prietaiso dalį į dangtelį.

5. Norėdami jungti smulkintuvą, nuspauskite mygtuką (2) arba (3). Smulkindami viena ranka laikykite motorinę prietaiso dalį, kita – dubenį.
6. Po naudojimo, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, nuspauskite atleidimo mygtukus (5) ir nuimkite motorinę prietaiso dalį.
7. Nuimkite dangtelį.
8. Prieš išimdami apdorotą maistą, nuimkite peilį. Norėdami nuimti peilį, šiek tiek pasukite ir patraukite jį viršū.

Receptai: vanilės medaus ir džiovintų slyvų kremas (kaip pyrago įdaras arba užtepas):

- Įdėkite į „hc“ smulkintuvą 50 g džiovintų slyvų ir 70 g medaus.
- Smulkinkite 4 sek. didžiausiu greičiu.
- Įpilkite 10 ml vandens (pagardinto vanile).
- Toliau smulkinkite dar 1,5 sek.

Papildomi „bc“ smulkintuvo (11)

naudojimo būdai

„bc“ smulkintuvu taip pat galite plakti kokteilus arba gėrimus, maišyti tešlą arba trinti ledo kubelius.

Blynų tešlos maišymas

Pirmiausiai įpilkite į dubenį 375 ml pieno, tada įdėkite 250 g miltų ir įjunkite 2 kiaušinius. „T“ greičiu maišykite tešlą iki vientisos masės.

Ledo kubelių smulkinimas

- Tvirtai stumkite ledo kubelių peilį (11c) ant centrinio dubenio kaiščio (11d), kol jis užsifiksuos.
- Įdėkite į dubenį 7 ledo kubelius. Uždėkite dangtelį, įstatykite motorinę prietaiso dalį ir nustatykite „T“ greitį.
- Po naudojimo, nuimkite motorinę prietaiso dalį, dangtelį ir ledo kubelių smulkinimo peilį.
- Iškratykite sutrintus ledo kubelius arba paprasčiausiai supilkite gėrimą į ledukus ir patiekite ant stalo.

Valymas

Motorinę prietaiso dalį (4) ir plaktuvo pavarų dėžę (7a) valykite tik drėgna šluoste. Dangtelius (10a, 11a) galima plauti po tekančiu vandeniu, tačiau nenardinkite jų į vandenį ir neplaukite indaplovėje. Visas kitas prietaiso dalis galima plauti indaplovėje. Norėdami išvalyti kruopščiau, galite nuimti nuo smulkintuvo dubens nuo praslydimo apsaugantį žiedą.

Apdorojant maisto produktus, kurių sudėtyje yra didelis kiekis pigmentų (pvz. morkas), plastikinės prietaiso dalys gali pakeisti spalvą. Prieš valydami šias dalis, nuvalykite jas augalinio aliejaumi.

Priedai

(Galima įsigyti atskirai, ne visose šalyse)

MQ 10:	grietinėiai, kiaušinių baltymams plakti
MQ 20:	350 ml smulkintuvys žolelėms, morkoms ir kt. smulkinti
MQ 30:	500 ml smulkintuvys, skirtas smulkinti, maišyti, trinti ir kapoti ledo gabaliukus
MQ 40:	1250 ml smulkintuvys, skirtas smulkinti, maišyti, trinti ir kapoti ledo gabaliukus
MQ 50:	tyrės priedas virtoms daržovėms ir buvėms trinti
MQ 70:	maisto apdoravimo priedas smulkinti, trinti, minkyti ir pjaustyti

Informacija apie aplinkosaugą



Gaminys yra įkraunamas maitinimo elementas. Norėdami apsaugoti aplinką, nemeskite jau nenaudojamo gaminių į buitines atliekas. Prietaisą galite pristatyti į „Braun“ aptarnavimo centrą ar atitinkamus atliekų surinkimo punktus jūsų šalyje.

Galimi pakeitimai be atskiro įspėjimo.

Garantija

Šiam produktui suteikiama 2 metų garantija, skaičiuojant nuo jo įsigijimo datos. Garantiniui laikotarpiui mes nemokamai pašalinsime bet kokius prietaiso defektus, atsiradusius dėl gamybos ar medžiagų broko. Priklausomai nuo gedimo mes nusprendžiame, ar prietaisas turi būti taisomas arba keičiamas 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, sulaužymo, įprastinio nusidėvėjimo (pvz., skutamojo tinklėlio ir kirpiklio kasetės) 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.

Atstovas: AbeStock AS, Laki 25, 12915 Tallinn, Estija.

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

Eesti

Meie toodete disainimisel on järgitud kõige range- maid kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disaininõudeid. Loodame, et naudite oma uue Braun'i toote kasutamist.

Enne kasutamist

Enne seadme kasutuselevõttu lugege kasutusjuhend tähelepanelikult ja täielikult läbi.

Ettevaatust!

- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade puudutamist lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast.
- Isikud, kellel on väiksemad füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogunud ega teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.



- Lõiketerad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks käsitsesge neid väga ettevaatlikult.

- Tõmmake seadme pistik alati pistikupesast, kui seade jääb järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist.
- Ärge peske mootoriosa (4) ega visplimehhanismi (7a) voolava vee all ega kastke neid vette.
- Kaasi (10a, 11a) võib pesta voolava vee all, kuid ärge kastke neid vette ega peske nõudepesumasinas.
- Braun'i elektriseadmed vastavad kehtivatele ohutusstandarditele. Elektriseadmeid (sh toitejuhtme vahetus) tohivad parandada ainult volitatud teeninduskeskuste töötajad. Valesti remonditud seade võib kasutajatele tõsiselt ohtu kujutada.
- Enne seadme pistiku ühendamist pistikupesassa kontrollige, et vooluvõrgu pingeline ühildub seadme etiketil näidatud pingega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.

Mööteklase (8) ja anumad ei sobi kasutamiseks mikrolaineahjus.

Kirjelus

- 1 Kliruse reguleerimisseeadis
- 2 Kliruse reguleerimisnupp (sisse/välja)
- 3 Turbonupp
- 4 Mootoriosa
- 5 Vabastusnupud
- 6 Saumikseri võll
- 7a Visplimehhanism
- 7b Vispel
- 8 Mõõteklase
- 9 350 ml hakkimiseseade «hc»
 - 9a Kaas
 - 9b Lõiketera
 - 9c Anum
 - 9d Libisemiskindel rõngas
- 10 500 ml hakkimiseseade «ca»
 - 10a Kaas
 - 10b Lõiketera
 - 10c Anum
 - 10d Libisemiskindel rõngas
- 11 1250 ml hakkimiseseade «bc»
 - 11a Kaas
 - 11b Lõiketera
 - 11c Jää purustamise tera
 - 11d Anum
 - 11e Libisemiskindel rõngas

Enne esimest kasutuskorda tuleb kõik osad puhastada (vt peatükk „Puhastamine“ / Joonis B).

Kiiruse seadmine

Kiiruse reguleerimisnupu (2) aktiveerimisel hakkab seade kiiruse reguleerimisseeadisega määratud seadistusel tööle. Mida suurem kiirus, seda kiiremini toiduained hakitakse. Kiirust on võimalik kasutamise aja mugavalt reguleerida, keerates kiiruse reguleerimiseseadist pöidla või nimetasõrmega. Maksimalse kiiruse saavutamiseks vajutage turbonupp (3) alla. Turbonuppu saab kasutada ka võimsaks pulseerimiseks, ilma et oleks vaja kiiruse reguleerimiseseadist puudutada.

Saumikser

Hakkimiseseadmed

Saumikserit saab kasutada kastmete, supptide, majoneesi ja imikutoidu valmistamiseks ning jookide ja kokteilide segamiseks.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage suurimat kiirust.

- Kinnitage mootoriosa (4) klõpsuga saumikseri võllile (6).
- Pange saumikser sügavale mõõteklasi või anumasse. Lülitage seade eespool toodud juhiseid järgides sisse.

- Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik pistikupesast ja vajutage vabastusnuppe (5), et mootoriosa seadme küljest ära võtta.

Kui soovite saumikserit kasutada keedualal olevas nõus, võtke see pliidiplaadilt ära. Nii väldite keeva vedeliku pritsimist (põletuseoht!).

Retseptinäide: Majonees

250 g õli (näiteks päevalilleõli),

1 muna ja 1 munakollane,

1-2 spl äädikat (ligikaudu 15 g),

maitsestamiseks soola ja pipart

Pange kõik toatemperatuuril olevad koostisosad eespool nimetatud järjekorras mõõteklasi. Pange saumikser mõõteklasi põhja. Lülitage saumikser suurimale võimalikule kiirusele ja hoidke seda mõõteklasi põhjas, kuni õli hakkab emulgeeruma. Tõstke sisse lülitatud saumikser aeglaselt segu pealispinnale ja tagasi, et ülejäänud õli ühtlaselt seguneks. Tõaaeg: 1 minutit (salatimajonees) kuni 2 minutit tihedama segu saamiseks (näiteks dipikastme jaoks).

Vispel

Kasutage visplitarvikut ainult vahukoore ja munavalgete vahustamiseks ning keeksitainaste ja valmis-magustoitlute segamiseks.

- Sisestage vispel (7b) visplimehhanismi (7a) ja ühendage mootoriosa (4) klõpsuga mehhanismi külge.
- Pange vispel anumasse ja lülitage seade sisse.
- Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik pistikupesast ja vajutage vabastusnuppe (5), et mootoriosa seadme küljest ära võtta. Seejärel ühendage visplitarvik mehhanismist lahti.

Näpunäited parimate tulemuste saavutamiseks

- Kasutage keskmise suurusega anumad.
- Liigutage visplit päripäeva, hoides seda veidi kaldu.
- Vahukoore (kuni 400 ml) jahutatud koort, vähemalt 30% rasvasisaldusega, 4–8 °C): Alustage väiksel kiirusel ja suurendage vahustamist ajal kiirust (keerates kiiruse reguleerimiseseadist).
- Vahustatud munavalged (kuni 4 muna): Alustage keskmisel kiirusel ja suurendage vahustamist ajal kiirust (keerates kiiruse reguleerimiseseadist).

Hakkimiseseade

Hakkimiseseadmetes (9, 10, 11) on võimalik hakkida liha, kõva juustu, sibulaid, maitsetaimi, küüslauku, porgandeid, pähkleid, mandleid jne.

Kõvasid toiduaineid (näiteks Parmesani juust, šokolaad) tuleb alati hakkida täiskilrusel.

Parimate tulemuste saavutamiseks järgige tabelites (D,E,G) toodud andmeid. Hakkimiseseadet tohib järjest kasutada

Jääkuubikute purustamiseks kasutage «bc» hakkimiseseadet koos jääpurustamise teraga (11c). Ärge hakkige väga kõvasid aineid nagu muskaatpähkel, kohvioad või teraviljad.

Enne hakkimist ...

- lõigake liha, juust, sibulad, porgandid tükkideks
- eemaldage maitsetaimede varred, võtke pähklid kestast välja
- eemaldage lihast kondid, kõõlused ja kõhred
- kontrollige alati, et libisemiskindel rõngas on hakkimisanuma põhja paigaldatud.

Ettevaatus! Lõiketera on väga terav! Hoidke lõiketera alati ülemisest plastosast ja käsitsege seda ettevaatlikult.

1. Eemaldage ettevaatlikult lõiketera kate.
2. Asetage lõiketera anuma keskel olevale võllile, lükake seda allapoole ja keerake, kuni lõiketera oma kohale lukustub.
3. Pange toiduained hakkimiseseadmesse ja asetage sellele kaas peale.
4. Kinnitage mootoriosa klõpsuga kaane külge.
5. Hakkimiseseadme käivitamiseks vajutage nuppu (2) või (3). Hakkimise ajal hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega hakkimiseseadet.
6. Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik pistikupesast ja vajutage vabastusnuppe (5), et mootoriosa seadme küljest ära võtta.
7. Võtke kaas pealt.
8. Enne hakitud toidu väljavõtmist eemaldage anumast lõiketera. Lõiketera eemaldamiseks keerake seda veidi ja tõmmake välja.

Retseptinäide: Vanilje-meeploomid

(pannkoogitaidiseks või magusaks määrdeks):

- Pange "hc" hakkimiseseadmesse 50 g ploome ja 70 g kreemjat mett.
- Hakkige neli sekundit maksimumkiirusel.
- Lisage 10 ml vett (vaniljemaitset).
• Hakkige veel 1,5 sekundit.

«bc» hakkimiseseadme (11) lisafunktsioonid

«bc» hakkimiseseadmes on võimalik segada jookke või kokteile, valmistada koogitainast või purustada jääkuubikuid.

Pannkoogitaina valmistamine

Valage anumasse 375 ml piima, lisage 250 g jahu ja 2 muna. Segage tainas kiirusel „T“ ühtlaseks.

Jääkuubikute purustamine

- Lükake jääpurustamise tera (11c) tugevasti anuma (11d) keskel olevale võllile, kuni see oma kohale fikseerub.
- Pange anumasse kuni 7 jääkuubikut. Pange kaas peale, kinnitage mootoriosa külge ja lülitage seade kiirusele „T“.
- Pärast kasutamist eemaldage võtke mootoriosa, kaas ja jääpurustamise tera seadmest välja.
- Eemaldage purustatud jää või valage oma jook lihtsalt anumasse ja serveerige.

Puhastamine

Puhastage mootoriosa (4) ja visplimehhanismi (7a) ainult niiske lapiga. Kaasi (10a, 11a) võib pesta voolava vee all, kuid ärge kastke neid vette ega peske nõudepesumasinas. Kõiki muid osi võib pesta nõudepesumasinas.

Libisemiskindlad rõngad saab hakkimiseseadmetest välja võtta. Nii on neid lihtsam puhastada.


Suure pigmentisisaldusega toiduainete (näiteks porgandid) töötlemine võib seadme plastosade värvi muuta. Pühkige neid osi enne puhastamist taimeõliga.


Tarvikud

(müüakse eraldi, kõik tarvikud ei pruugi kõikides riikides saadaval olla)

MQ 10:	Vispel vahukoore ja munavaigete ja vahustamiseks
MQ 20:	350 ml hakkimiseseade porgandite, liha, sibula jm hakkamiseks.
MQ 30:	500 ml hakkimiseseade porgandite, liha, sibula jm hakkamiseks.
MQ 40:	1 250 ml hakkimiseseade hakkamiseks, segamiseks ja jää purustamiseks
MQ 50:	Püreeestamistarvik küpsutatud puu- ja köögiviljade püreeestamiseks
MQ 70:	Köögilombainitarvik hakkamiseks, purustamiseks, segamiseks, sõtkumiseks ja riivimiseks

Keskonnaalane teade

 Toode sisaldab akusid. Keskkonnakaitse tagamiseks ärge visake kasutuskõlbmatuks muutunud seadet tavalise majapidamisprügi hulka.

 Kasutuskõlbmatuks muutunud seadme saab viia Brauni teeninduskeskusesse või vastavasse kogumispunkti.

Juhendis toodud teavet võidakse etteteatamata muuta.

Garantii

Tootel on alates ostukuupäevast 2aastane garantii.

Garantiajal parandame tasuta kõik seadme defektid, mis tulenevad materjali- või tootmisvigadest, või vahetame seadme teie soovil uue vastu.

Garantii kehtib kõikides riikides, kuhu Braun või tema volitatud edasimüüja seda toodet müüb.

Garantii ei hõlma kahjustusi, mis tulenevad seadme valesti kasutamisest või tavapärasest kulumisest, ja defekte, mis tulenevad seadme hooletust käsitsemisest, mille tulemusel seadme töö kvaliteet väheneb.

Kui seadet on parandanud selleks volitamata isik või kui seadet on kasutatud muude lisatarvikutega kui Brauni omad, siis kaotab garantii kehtivuse.

Kui seade vajab garantiiremonti, siis toimetage see koos ostutšekiga Brauni volitatud teeninduskeskusesse, mille aadressi leiate veebilehelt www.service.braun.com).

Simson teeninduskeskus:

Tõri 5, 11313 Tallinn Tel: 645 3347, 662 0425, 627 8730. Faks: 627 8739.

Aleksandri 6, 51004 Tartu. Tel: 734 3494.

Laine 4, 80016 Pärnu. Tel: 442 7231.

www.simson.ee

Eelindaja: Abestock AS, www.abestock.ee +372 6505 555