

BRAUN



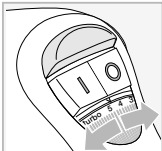














EST

Multiquick® System

M 1000, M 1030
M 1050 M, M 1070 M



	<p>M 1000</p>	<p>M 1030</p>	<p>M 1050 M</p>	<p>M 1070 M</p>
	<p>•</p> <p>•</p>	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>	<p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p>

				
		max	+/-	
	 (1 cm)	300 g	15–30 s	turbo
	 (1 cm)	200 g	30 s	turbo
		200 g	10 s	2–3
		30 g	20 s	turbo
		20 g	20 s	1–3
		200 g	15 s	1–3
		200 g	25 s	4–5 / +5 s turbo
		350 g	30 s	4–5 / +5 s turbo

Mikseri kasutamine (A)

Tainakonksud sobivad suurepäraselt pärimi-, pasta- ja lehttaina sõtkumiseks ning hakklihamassi segamiseks. Vispleid kasutage pannkoogi- ja biskviittaina ning kartulipüree segamiseks, samuti vahu-koore (min 100 ml koort), munavalgete (min üks munavalge) ning kooresegude valmistamiseks.

- Kinnitage tainakonksud (7) või visplid (8) joonisel näidatud viisil.
- Pange koostisained nõusse.
- Olenevalt töödeldavast toiduainest valige kiirusaste vahemikus 1 kuni turbo. Pritsimise vältimiseks alustage väiksemal kiirusel ning kasutamise ajal suurendage kiirust vähehaaval.
- Seadme sisse- ja väljalülitamiseks vajutage toitenupule.
- Pärast seadme kasutamist eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast ning tainakonksude või visplite eemaldamiseks vajutage eemaldusnupule (1).

Pange tähele!

- Koogitaina segamisel panna koostisosa saamiseks peenestid koostisainetele, et need olema sama suured kui teised. Või, munad ja muud ained tuleks võtta külmikust välimõõnusaeg enne kasutamist.
- Kohevama vahu saamiseks kasutage minimaalset koort.
- Kartulipüree kooresem, kui kõik koostisained on võimalikult kuumad (kartulid lisatakse vahetult pärast keemist).

Nuimikseri kasutamine (B)

Nuimikseriga saab toiduaineid kiiresti ja hõlpsalt töödelda. Kasutage seda kastme, supi, majoneesi ning dieet- ja imikutoidu valmistamiseks.

- Nuimikseriosa (9) mootoriosa külge kinnitamiseks lükake kinnitusava kate (6) kõrvale. Kinnitage nuimikseriosa (9) avasse nii, et sellel olev tähis on kohakuti mootoriosa tähisega. Seejärel keerake nuimikseriosa 90° päripäeva, kuni see oma kohale kinnitub.
- Asetage vertikaalasendis nuimikseriosa vars kastrulisse ning seejärel lülitage seade sisse. Vaid 2/3 nuimikseriosa varrest võib olla segamisel toiduaine sees.
- Vajutage toitenupule ja lülitage seade nuimikseri kasutamise ajaks välja.
- Kui soovite kasutada seadet otse kastrulis, siis tõstke kastrul kõigepealt pliidi äärel ja laste kastrul jahtuda, et vältida nuimikseriosa ülekuumenemist. Ärge laske kunagi kasutada nuimikseriosa väga kuumaga keeva toiduaine töötlemiseks.
- Enne nuimikseriosa varre töödeldava toiduaine eemaldamist vabastage seadme väljalülitamiseks toitenupp, seejärel tõstke vars toiduainest välja ning eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.
- Nuimikseriosa eemaldamiseks keerake seda 90° vastupäeva ja tõmmake seadme küljest ära.

Tähtis: mõõtenõu (10) võib kasutada koos nuimikseriosaga vaid väikeste koguste töötlemiseks. Ärge kasutage seda koos visplitega.

Peenesti kasutamine (C)

Peenesti sobib suurepäraselt liha, juustu, sibulate, maitserohelise, küüslaugu, porgandite ning mitmesuguste pähklite peenestamiseks.

- Enne peenestamist lõigake liha, juust, sibul, küüslauk, porgand tükkideks (vt tabel lk 5), eemaldage maitse-

taimedelt varred ja pähklitelt koored ning lihalt kondid ja kõõlused.

- Pange peenestinõu (11c) alati libisematule alusele (11d).
- Hoiatus: eemaldage ettevaatlikult tiivikunoa (11b) plastkate. Tiiviknuga on väga terav. Hoidke seda alati ülemisest plastosast.
- Pange tiiviknuga peenestinõu völliile ning vajutage alla kuni lukustumiseni.
- Pange töödeldavad ained peenestinõusse.
- Asetage peenesti kaas (11a) nõule ning veenduge, et see korralikult kinnituks.
- Mootoriossa kinnitamiseks lükake kinnitusava (6) kate kõrvale ja kinnitage peenesti kaane tapp avassaania, et kaane tähis on kohakuti mootoriossa tähisega. Seejärel keerake mootoriossa 90° päripäeva, kuni see on tähtselt kohale kinnitub.
- Vajutage toitenupul ja hoidke seda peenesti kasutamise ajal all. Hoidke mootoriossa alati käega kinni. Hoidke ainetel töötlemisel (nt kõva juust) kasutage turbokiirust.
- Keedetud toiduainetel laste ei tohi peenestinõusse peenestamist lõpetanud jahtuda.
- Enne peenestamist võtke toitenupp ja toitenupp ning eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.
- Hoidke toitenuppu käega kinni peenestist ja teise käega eemaldage mootoriossa, keerake seda 90° vastupäeva.
- Eemaldage peenestinõust kõigepealt toiduained ja alles seejärel töödeldud toiduained.

Tähtis: ärge peenestage eriti kõvu toiduaineid (nt jääkuubikuid, muskaatpähkleid, kohviube ega viljateri). Libisematut alust saate kasutada ka peenestinõu õhukindla kaanena.

Seadme puhastamine (D)

Enne seadme puhastamist eemaldage alati toitejuhtme pistik pistikupesast. Puhastage mootoriossa ja peenesti kaant vaid niiske lapiga. Ärge kunagi kastke neid osi vette ega puhastage jooksva vee all.

Pange tähele! Värvide andvate toiduainete (nt porgandi) töötlemisel võivad tekkida plastosad värvuda. Pühkige värvunud osi toiduainete nõudepesuvahendiga pesemist. Tainakonkse, viskooside, peenestite, peenestinõu, libisematut alust ja tiiviknuga võib pesta nõudepesu masinaga.

Nuimik mootoriossa võib pesta vaid jooksva vee all. Ärge kastke seda üleni vette.

Libisematu tiivik

(saadaval Braunil hooldustöökogas; mitte kasutada riigis) HC – kiireks kasutamiseks, sobib maitsetaimede, sibulate, kuuslaugu, tšillipipra, pähklite jms peenestamiseks.

Tähtis: Tähtselt andmed võivad muutuda ilma teavitamiseta.

See seade vastab Euroopa Ühenduse direktiividele 2004/108/EÜ ja 2006/95/EÜ (madalpingeseadmed).



Keskkonnamärgi huvides ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet tavaliste olmejäätmete hulka. Toimetage kasutusest kõrvaldatud seade hävitamiseks Braunil volitatud hooldustöökotta või vastavasse kogumispunkti.

