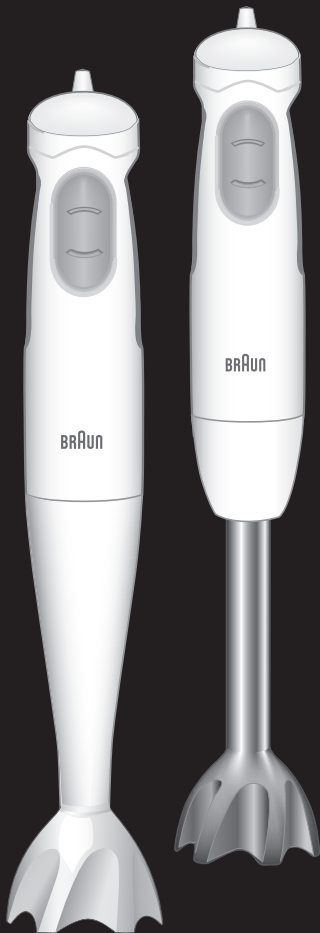


BRAUN

MultiQuick 1



Type 4179

www.braunhousehold.com

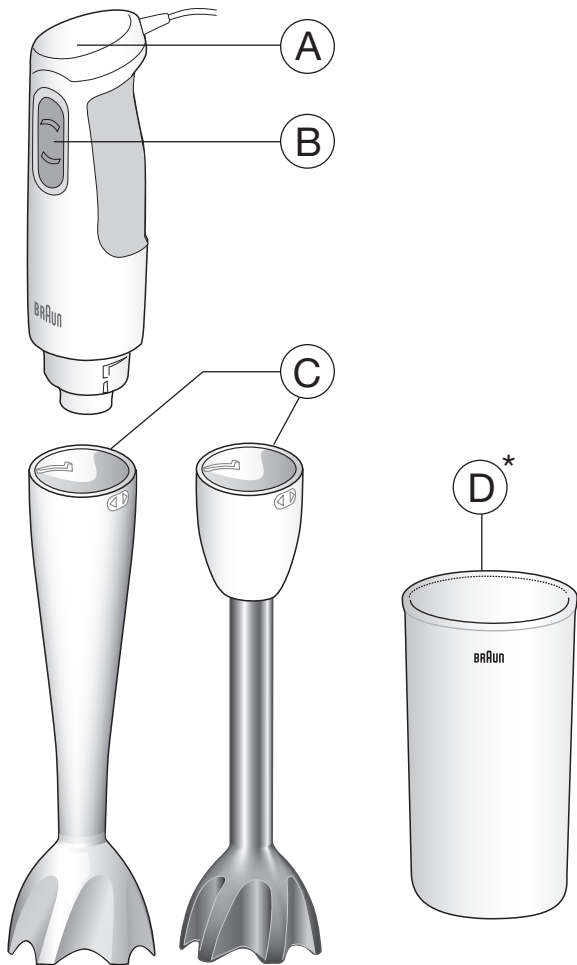
Hand blender

English	6
Latviešu valodā	9
Lietuvių kalba	12
Eesti keeles	15

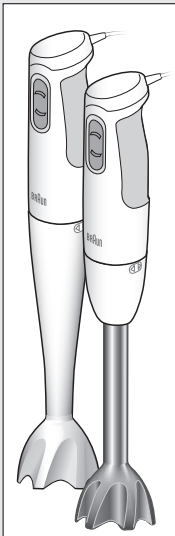
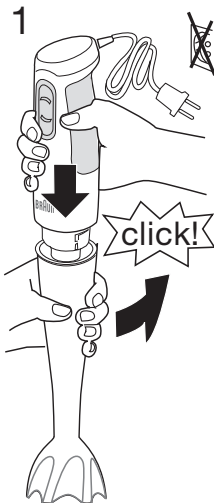
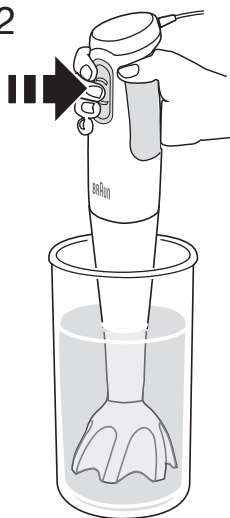
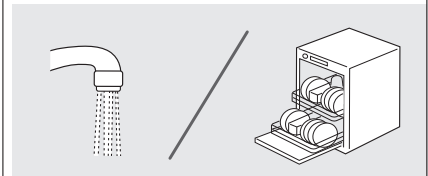
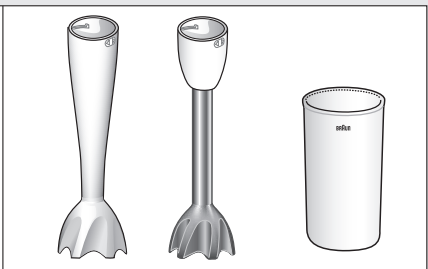
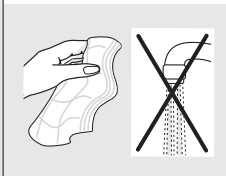
De'Longhi-Braun-Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722112824/05.17 MQ 100 Soup, MQ 100 Dip,
MQ 100 Curry
UK/LV/LT/EE





* certain models only

A**1****2****B**


English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before use

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can

be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

- This appliance is designed for house-hold use only and for processing normal household quantities.
- Do not reach into the filling shaft when the appliance is plugged in, especially while the motor is running. Always use the pusher to guide food through the shaft.
- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Description

- Ⓐ Motor part
- Ⓑ On switch
- Ⓒ Blender shaft
- Ⓓ Mixing beaker

Unpacking

Take the unit out of the carton. Remove all pieces of the packing. Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

How to operate your handblender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓒ and turn until it locks.
2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch Ⓑ.

You can operate the handblender in the mixing beaker Ⓓ and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from over-heating.

Recipe example: Mayonnaise

200–250 ml oil

1 egg (yolk and white)

1 tbsp. lemon juice or vinegar

Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order.

Introduce the handblender to the base of the beaker, switch it on and keep it in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Vanilla-Honey-Prunes

(as a pancake stuffing or spread)

Fill 40 g prunes (cut in half) and 50 g clear honey (both chilled) into the chopper bowl and mix for 5 seconds, then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume mixing for 3 seconds.

Use the chopper attachment HC (optional accessory available at your Braun Service Center; however not in every country)

Care and Cleaning

Clean the motor part **A** with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blade right away. Also, be careful not to use an over-dose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.




Latviešu valodā

Mūsu produkti izgatavoti atbilstoši augstākajiem kvalitātes, funkcionalitātes un uzbūves standartiem. Ceram, ka jums patiks lietot jauno Braun ierīci.

Pirms lietošanas

Lūdzu, pirms ierīces lietošanas pilnībā un rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Brīdinājums

-  Blendera asmeņi ir ļoti asi! Lai izvairītos no savainojumu gūšanas, lūdzu, rīkojieties ar asmeņiem uzmanīgi.
- Aso smalcināšanas asmeņu uzlikšana/noņemšana, trauka iztukšošana un ierīces tīrīšana jāveic uzmanīgi.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres un garīgām spējām vai personas ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas norādījumus par drošu ierīces izmantošanu un ja izprot iespējamo risku.

- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst lietot šo ierīci.
- Ierīci un tās vadu nepieciešams turēt bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla, ja tā netiek lietota, kā arī pirms tās izjaukšanas, salikšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānoņem no ražotājam, tā pilnvarotajam pārstāvim vai personai ar atbilstošu kvalifikāciju.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai spriegums tīklā atbilst ierīces apakšdaļā norādītajam spriegumam.
- Uzmanieties, lejojot virtuves kombainā vai blendera krūzē karstu šķidrumu, jo tas var pēkšņi iztvaikot un

izklūt no ierīces.

- Ierīce paredzēta tikai lietošanai sadzīvē.
- Nelieciet rokas produktu ievietošanas atverē laikā, kad ierīce pievienota elektrotīklam, it īpaši ja tās motors darbojas. Produktu izstumšanai caur ievietošanas atveri vienmēr izmantojiet bīdni.
- Nelieciet nevienu ierīces detaļu mikroviļņu krāsnī.
- Lūgums notīrīt visas detaļas pirms pirmās lietošanas, vai pēc nepieciešamības un sekojiet norādījumiem instrukcijas sadaļā - aprūpe un tīrīšana.

Apraksts

- Ⓐ Motora daļa
- Ⓑ Ieslēgšanas slēdzis
- Ⓒ Blendera vārpsta
- Ⓓ Mērglāze sastāvdaļu sajaukšanai

Izpakošana

Izņemot ierīci no kastes. Noņemot visas iepakojuma daļas. Noņemot visas uz ierīces izvietotās uzlīmes (izņemot ražotāja uzlīmi ar ierīces tehniskajiem parametriem un sērijas numuru).

Rokas blendera lietošana

Rokas blenderis lieliski piemērots, mērču, zupu, majonēzes un bērnu pārtikas, kā arī dzērienu un saldējuma kokteiļu pagatavošanai.

1. Ievietojiet motora daļu Ⓐ blendera vārpstā Ⓒ un pagrieziet, līdz tā nofiksējas.
2. Lai izvairītos no smalcināmās masas izšķakstīšanās, vispirms ievietojiet blenderi traukā un tikai tad nospiediet slēdzi Ⓑ.

Varat darbināt blenderi sajaukšanas mērglāzē Ⓓ, kā arī jebkurā citā traukā. Ja gatavošanas laikā izmantojat blenderi tieši pannā, vispirms noņemiet pannu no plīts, lai pasargātu rokas blenderi no pārkaršanas.

Receptes piemērs: Majonēze

200-250 ml eļļas

1 ola (baltums un dzeltenums)

1 ēd. k. citronu sulas vai etiķa

Sāls un pipari pēc garšas

Ielieciet visas sastāvdaļas mērglāzē iepriekšminētajā kārtībā.

Ievietojiet blenderi mērglāzes apakšā, ieslēdziet to un turiet šajā pozīcijā, līdz eļļa samaisās. Tad, neizslēdzot to, kustīniet to uz augšu un leju, līdz majonēze ir sajaukusies.

Vanīļas-medus plūmes


(pankūku pildījumam vai kā ievārījums):

Ievietojiet smalcināšanas traukā 40 g žāvētu plūmju (sagrieztu uz pusēm) un 50 g tīra medus (abus nepieciešams atdzesēt) un sajauciet 5 sekundes, tad pievienojiet 10 ml

ūdens (ar vaniņas garšu) un turpiniet jaukt vēl 3 sekundes.

Izmantojiet HC smalcinātāja piederumu (izvēles piederums, pieejams jūsu Braun servisa centrā, bet ne visās valstīs).

Apkope un tīrīšana

Tīriet motora daļu  tikai ar mitru drānu. Visas citas detaļas drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Tomēr, pēc ļoti sāļas pārtikas apstrādes, nepieciešams uzreiz noskalot asmeni. Uzmanieties arī, lai nepārsniegtu maksimālo pieļaujamo tīrīšanas vai atkaļķošanas līdzekļa devu trauku mazgājamā mašīnā.

Plastmasas detaļas var mainīt krāsu, nonākot saskarē ar izteiktas krāsas produktiem (piemēram, burkāniem). Pirms šo detaļu tīrīšanas, notīriet tās ar augu eļļu.

Gan uzbūves specifikācijas, gan šīs instrukcijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

Lūdzu, ierīces kalpošanas ilguma beigās neutilizējiet to kopā ar sadzīves atkritumiem.



Ierīci iespējams utilizēt Braun servisa centrā, vai jūsu valstī atrodamajos atbilstošajos ierīču savākšanas punktos

Materiāli un piederumi, kas nonāk saskarsmē ar pārtiku atbilst EK regulas Nr. 1935/2004 prasībām.



Lietuvių kalba

Mūsų gaminiai sukurti taip, kad atitiktų aukščiausius kokybės, funkcionalumo ir dizaino standartus. Tikimės, kad jums patiks naujasis „Braun“ prietaisas.

Prieš naudojimą

Prieš naudodami prietaisą atidžiai ir iki galo perskaitykite naudojimo instrukcijas.

Atsargiai

-  Peiliai yra labai aštrūs! Tam, kad išvengtumėte sužeidimų, būkite itin atidūs tvarkydami peilius.
- Imdami aštirus peilius, ištuštindami indą ir valydami būkite atsargūs.
- Asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių gali naudotis prietaisu jei juos prižiūri ar jie buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suprato su tuo susijusius pavojus.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Vaikams draudžiama naudotis prietaisu.

- Vaikai turi laikytis atokiau nuo prietaiso ir jo maitinimo laidu.
- Vaikai prietaisą valyti ir atlikti jo priežiūrą gali tik su priežiūra.
- Kai prietaisas nenaudojamas, prieš jo sumontavimą, išmontavimą, valymą ir sandėliavimą jį išjunkite ir ištraukite maitinimo laidą.
- Maitinimo laidą pažeidus jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas priežiūros specialistas ar panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojų.
- Prieš įkišant maitinimo laidą į kištukinį lizdą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso apačioje nurodytą įtampą.
- Į trintuvą ar maisto apdorojimo įrenginį pilant karštą skystį būkite atsargūs, kadangi dėl garavimo jis gali stipriai taškytis.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje, juo galima apdoroti buitinius kiekius.
- Nekiškite pirštų į užpil-

dymo angą jei prietaisas įjungtas, ypač veikiant varikliui. Maistą per angą grūskite grūstuvu.

- Nenaudokite jokių dalių mikrobangų krosnelėse.
- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą prašome nuvalyti visas dalis. Vadovaukitės patarimais pateiktais skyrelyje «Valymas ir priežiūra».

Aprašymas

- Ⓐ Variklio blokas
- Ⓑ Įjungimo mygtukas
- Ⓒ Trintuvo kotas
- Ⓓ Maišymo indas

Išpakavimas

Išimkite prietaisą iš pakuotės. Pašalinkite visas įpakavimo medžiagas. Pašalinkite visas nereikalingas etiketes ir lipdukus (nelieskite prietaiso valdymo palengvinimui skirtų lipdukų ir/ar žymėjimų).

Kaip naudotis rankiniu trintuvu

Rankinis trintuvas puikiai tinka ruošti padažus, sriubas, majonezą ir kūdikių maistą bei gėrimų ir pieno kokteilių maišymui.

1. Į trintuvo kotą Ⓒ įstatykite variklio bloką Ⓐ ir pasukite, kad užsifikuotų.

2. Norint išvengti taškymosi pirmiausiai į indą įdėkite rankinį trintuvą, tuomet paspauskite jungiklį Ⓑ.

Rankinį trintuvą galite naudoti maišymo inde Ⓓ ar bet kokiam kitam inde. Jei trinti reikia keptuvėje kepimo metu, pirmiausiai keptuvę nuimkite nuo kaitvietės, kad apsaugotumėte rankinį trintuvą nuo perkaitimo.

Recepto pavyzdys: Majonezas


200-250 ml aliejaus
1 kiaušinis (trynys ir baltymas)
1 arbatinis šaukštelis citrinų sulčių ar acto
Druskos ir pipirų pagal skonį
Visus produktus sudėkite į indą aukščiau minėta tvarka.
Rankinį trintuvą padėkite ant indo apačios, įjunkite ir laikykite toje padėtyje, kol aliejus pradės tirštėti. Tuomet neišjungdami lėtai kelkite aukštyn, kol majonezas gerai susiplaks.

Vanilinės slyvos meduje

(kaip blynų įdaras ar užtepas)
Į smulkinimo indą įdėkite 40 g slyvų (perpjautų pusiau) ir 50 g skaidraus medaus (abu produktai turi būti atšaldyti), maišykite 5 sekundes, tuomet įpilkite 10 ml vandens (vanilės skonio) ir maišykite dar 3 sekundes.

Naudokite smulkinimo priedą HC (papildomas priedas, kurį galite įsigyti „Braun“ priežiūros centre, tačiau ne visose šalyse).

Priežiūra ir valymas

Variklio bloką  valykite tik drėgnu skudurėliu. Visas kitas dalis galima plauti indaplovėje. Tačiau po labai sūraus maisto apdorojimo peilį nuplaukite iškart. Būkite atidūs ir indaplovėje nenaudokite pernelyg daug valiklio ar kalkių šalinimo medžiagos.

Apdorojant spalvotą maistą (pvz., morkas) gali pasikeisti plastikinių prietaiso dalių spalva. Prieš plaunant šias dalis nuvalykite augaliniu aliejumi.

Projektinės specifikacijos ir naudojimo instrukcijos gali pasikeisti be išankstinio įspėjimo.

Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis. Galite pristatyti jį į „Braun“ priežiūros centrą ar atitinkamus surinkimo punktus savo šalyje.



Su maistu besiliečiančios medžiagos ir priedai atitinka EEB reglamentą 1935/2004.




Eesti keeles

Meie tooted vastavad kõige kõrgematele kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disaininõuetele. Loodame, et tunnete oma uue Brauni seadme kasutamisest täit rõõmu.

Enne kasutamist

Enne seadme kasutuselevõttu lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.

Tähelepanu

-  Lõiketerad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks olge lõiketerade käsitlemisel väga ettevaatlik
- Olge ettevaatlik teravate lõiketerade käsitlemisel, anuma tühendamisel ja puhastamisel
- Seda seadet võivad kasutada isikud, kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused, kui neile on tagatud järelevalve või antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja kes mõistavad seadme kasutamisest tulenevaid ohte

- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks laste poolt.
- Hoidke lapsed seadmest ja selle toitekaablist eemal.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nendele on tagatud järelevalve.
- Kui jätate seadme järelevalveta ja enne selle kokku panemist, lahti võtmist või hoiustamist, lahutage see alati vooluvõrgust.
- Ohu vältimiseks võib kahjustunud toitekaabli vahetada ainult tootja, volitatud hoolduskeskus või sarnaselt kvalifitseeritud isik.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadme põhjale trükitud pinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- Olge ettevaatlik kuuma vedeliku valamisel kannu, sest ootamatult tekkiv aur võib seadmest välja purskuda.

- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises normaalse koguse töötlemiseks.
- Ärge pange oma kätt täitetorusse, kui seade on sisse lülitatud, esmajoones kui mootor töötab. Kasutage toiduainete lükkamiseks täitetorus alati tõukurit.
- Ärge pange seadme ühtegi osa mikrolaineahju.
- Puhastage kõik osad enne esimest kasutuskorda või vastavalt vajadusele järgides hoolduse ja puhastamise osas toodud juhiseid.

Kirjeldus

- Ⓐ Mootoriosa
- Ⓑ Sisse/välja lüliti
- Ⓒ Mikseri vars
- Ⓓ Mikseri anum

Lahtipakkimine

Võtke toode pappkarbist välja. Eemaldage kogu pakkematerjal. Eemaldage tootel olevad sildid (ärge eemaldage andmeplaati).

Saumikseri kasutamine

Saumikser sobib eriti hästi dippide ja teiste kastmete, suppide, majoneesi

ja imikutoidu valmistamiseks ning ka jookide ja kokteilide segamiseks.

5. Ühendage mootoriosa Ⓐ mikseri varrega Ⓒ ja keerake, kuni see lukustub oma kohale.
6. Pritsmete vältimiseks pange saumikser anumasse ja seejärel vajutage lülitile Ⓑ.

Saumikserit võib kasutada hakkija anumal Ⓓ või mõnes teises nõus. Kui kasutate seadet valmistamise ajal otse kastrulis, tõstke kastrul kõigepealt pliidilt ära, sest vastasel juhul võib see ülekuumeneda.

Retsept: Majonees

200-250 ml õli

1 muna (munakollane ja -valge)

1 spl sidrunimahla või äädikat

maitse järgi soola ja pipart.

Pange kõik koostisained anumasse vastavalt eespool toodud järjekorrale.

Pange saumikser anuma põhja, lülitage see sisse ja hoidke selles asendis, kuni õli emulgeerub. Ärge lülitage seadet veel välja, vaid liigutage saumikserit aeglaselt üles ja alla, kuni majonees on täiesti ühtlase tekstuuriga.

Mustad ploomid vanilli ja meega

(pannkoogitäidisiks või määrdeks)

Valage 40 g musti ploome (pooleks lõigatud) ja 50 g lüüsi mett

(mõlemad jahutatud) hakkija

anumasse ja segage 5 sekundit,

seejärel lisage 10 ml vett

(vanillimaitset) ja segage veel

3 sekundit.

Kasutage hakkimistarvikut HC

(lisavarustus, mis on saadaval

Brauni hoolduskeskuses, kuid mitte igas riigis)

Hooldamine ja puhastamine

Kasutage mootoriosa [Ⓐ] puhastamiseks ainult niisket lappi. Teisi osi võib pesta nõudepesumasinas. Pärast väga soolase toidu töötlemist tuleb lõiketera kohe puhtaks loputada. Ärge pange nõudepesumasinasse liiga suurt kogust puhastus- või katlakivi eemaldusvahendit.

Värvi andvate toiduainete (nt porgandi) töötlemisel võivad seadme plastosad värvuda. Pühkige värvunud osi enne puhastamist toiduõliga.

Seadme tehnilised andmed ja kasutusjuhend võivad muutuda ette teatamata.

Ärge kõrvaldage kasutuskõlbmatuks muutunud toodet koos olmejäätmetega. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade Brauni hoolduskeskusesse või vastavasse jäätmekäitluspunkti oma riigis.



Toiduainetega kokku puutuvad materjalid ja tarvikud vastavad EMÜ määrusele 1935/2004.



