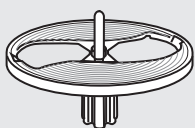
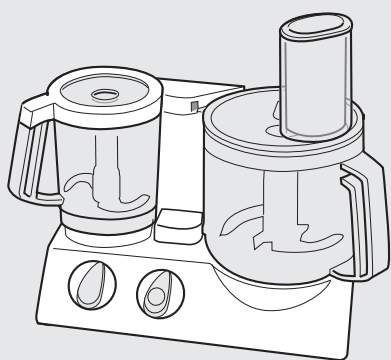


BRAUN

CombiMax 700 Vital CombiMax 700





(a)



(b)



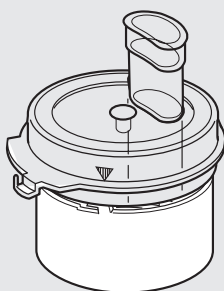
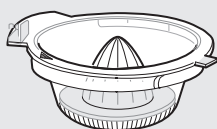
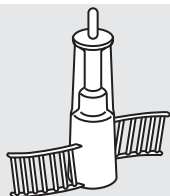
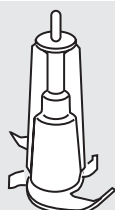
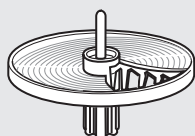
(c)



(d)



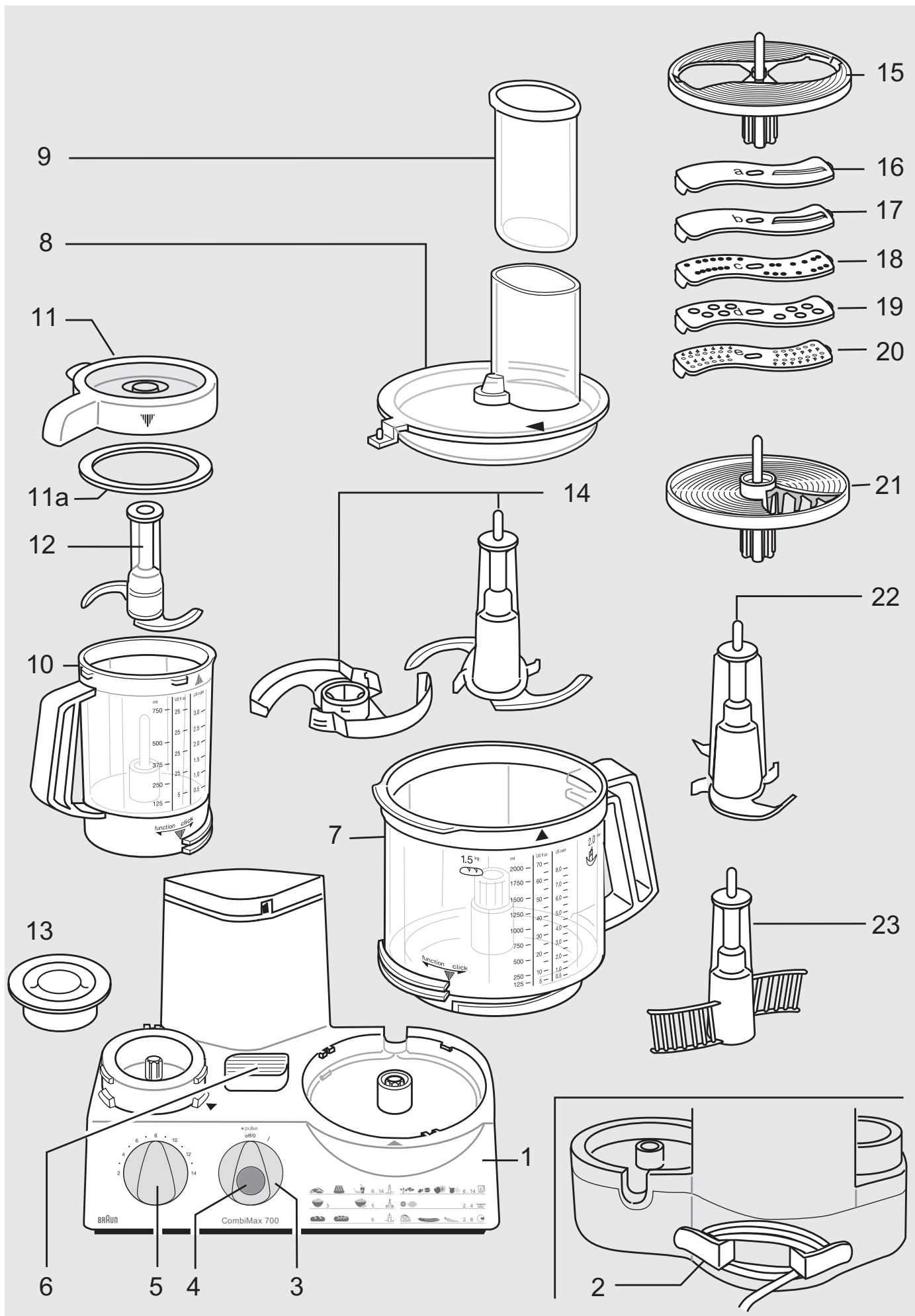
(e)



K 700

K 700 vital





Latviski

Virtuves kombains

CombiMax 700, 700 Vital.

Tips 3202.

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

Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

SVARĪGI

-  **Asmeņi ⑫/⑭ ir ļoti asi!** Satveriet asmeņus tikai aiz plastmasas roktura. Pēc lietošanas vispirms no traukiem ⑦ un ⑩ izņemiet asmeņus un tikai tad izņemiet pārstrādātos produktus.
- Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka spriegums tīklā atbilst uz ierīces norādītajam. Pieslēdziet ierīci tikai maiņstrāvas tīklam.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar garīgu vai fizisku rakstura traucējumiem, izņemot gadījumus, kad tos uzrauga personas, kas atbild par viņu drošību. Mēs iesakām glabāt ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Ierīce domāta lietošanai mājās apstākļos uzskaitītā produktu daudzuma apstrādei.
- Nelietojiet ierīces sastāvdaļas mikroviļņu krāsnī.
- Ierīces darbības laikā nepieskarieties motora pārvadiem. Ja pārvada vieta netiek lietota, vienmēr uzlieciet aizsargvāku ③, jo, ierīcei darbojoties, abi pārvadi darbojas vienlaicīgi.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzmanības.
- Braun elektroierīces atbilst visaugstākajiem drošības standartiem. Remontu vai vada nomaiņu drīkst veikt tikai Braun pilnvarota servisa personāls. Nepareiza, nekvalitatīva remonta veikšana var radīt apdraudējumu lietotājam.
- Pirms ierīces novietošanas glabāšanā, izslēdziet to un atvienojiet no elektrotīkla.

SPECIFIKĀCIJAS

- Spriegums / jauda: skatīt uz ierīces
- Darbošanās laiks un maksimālā ietilpība: skatīt lietošanas instrukcijas.

APRAKSTS

Braun CombiMax ar divu trauku sistēmu atbilst visaugstākajām mīcīšanas, jaukšanas, smalcināšanas, šķēlēšanas, griešanas un rīvēšanas prasībām. Viss tiek paveikts ātri un vienkārši.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, ir iespējams lietot divus dažāda lieluma traukus - lielo pārtikas apstrādes trauku ⑦ un mazo smalcināšanas trauku ⑩.

Tādējādi smalcināšanai, maisīšanai vai biezeņu gatavošanai jūs varat izvēlēties starp lielo un mazo trauku. Bez tam, jūs varat izmantot mazo trauku to produktu pagatavošanai, kurus pēc tam turpināsiet apstrādāt lielajā traukā (piemēram: riekstu smalcināšanai riekstu kūkas mīklai). Vienlaicīgi var tikt darbināts tikai viens no traukiem.

- ① Motora bloks
- ② Vada glabāšanas vieta
- ③ Motora ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzis. (ieslēgt = „I”, izslēgt = „off/0”)
- ④ Pulsācijas režīma slēdzis „• pulse”
- ⑤ Ātruma regulators (2-14)
- ⑥ Drošības slēdzis (neļauj izmantot abus traukus vienlaicīgi)
- ⑦ Pārtikas apstrādes trauks (ietilpība 2l)
- ⑧ Pārtikas apstrādes trauka ⑦ vāks
- ⑨ Stampiņa vākam ⑧
- ⑩ Smalcināšanas/jaukšanas trauks maza produktu daudzuma apstrādei (tilpums 0.75l)
- ⑪ Smalcināšanas trauka ⑩ vāks
- ⑫ Vāka ⑪ blīve
- ⑬ Smalcināšanas trauka ⑩ asmens
- ⑭ Motora pārvada aizsargvāks, tiek izmantots, kad no kombaina ir noņemts kāds no traukiem

Pārtikas apstrādes trauka ⑦ papildpiederumi.

(Svarīgi: Ne visi papildpiederumi būs iekļauti visu modeļu standarta komplektācijā)

- ⑭ Asmens ar aizsargvāku pārtikas apstrādes traukam ⑦
- ⑮ Uzgaļu turētājs
- ⑯ Smalkais šķēlētājs - a
- ⑰ Rupjais šķēlētājs - b
- ⑱ Smalkais griezējs - c
- ⑲ Rupjais griezējs - d
- ⑳ Rīve - e
- ㉑ Kartupeļu frī sistēma
- ㉒ Plastikāta vai metāla mīcītājs (atkarībā no modeļa)
- ㉓ Putotājs

Piezīme: Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet visas detaļas, kā aprakstīts nodaļā TĪRĪŠANA.

AIZSARDZĪBA PRET PĀRSLODZI

Lai izvairītos no pārslodzes izraisītiem bojājumiem, šī ierīce ir aprīkota ar automātisko drošības sistēmu, kura nepieciešamības gadījumā atslēdz strāvas padevi. Šādā gadījumā pagrieziet slēdzi ③ stāvoklī “off / 0” un nogaidiet aptuveni 15 minūtes, līdz motors būs atdzisis, tad ieslēdziet ierīci atkal.

PULSĀCIJAS REŽĪMS “• pulse” ④

Pulsācijas režīmu var izmantot sekojošos gadījumos:

- Smalcinot smalkus un mīkstus produktus (piemēram: olas, sīpolus vai pētersīļus).
- Uzmanīgi iejaucot miltus mīklā, lai uzturētu mīklu samīcītu.
- Pievienojot saputotas olas vai krēmu cietākiem produktiem.

Pulsācijas režīms tiek aktivizēts nospiežot zilo pogu uz motora slēdža ④, slēdzim jābūt stāvoklī „off/0”.

Pirms pulsācijas režīma ieslēgšanas iestatiet nepieciešamo ātrumu ar ātruma regulatora palīdzību ⑤. Atlaižot pulsācijas pogu ④, ierīce izslēgsies.

IETEICAMIE ĀTRUMI IZMANTOJOT DAŽĀDUS PAPILDPIEDERUMUS

Iestatiet nepieciešamo ātrumu ar ātruma regulatora palīdzību ⑤. Ieteicams vispirms iestatīt ātrumu un tikai tad ieslēgt ierīci, lai ierīce uzreiz varētu darboties ar nepieciešamo ātrumu.

Papildpiederumi	Ātrumu diapazons
Mīcītājs	6
Asmens ⑫ un ⑭	6-14
Putotājs:	
– olas baltums	5
– krēms	3
Rīve, šķēlētāji, griezēji	2-8
Kartupeļu frī sistēma	2-3

(skat. atzīmes arī uz ierīces)

DARBS AR DIVU TRAUKU SISTĒMU

Vienlaicīgi var darbināt tikai vienu trauku.

Traukam, kurš netiek izmantots, jāatrodas augšējā pozīcijā, vai papildus to var pagriezt „click” virzienā līdz tas nostiprinās vietā. Trauku var noņemt, kad sakrīt bultiņas uz trauka un kombaina. Drošības apsvērumu dēļ uz brīvā motora pārvada vienmēr uzlieciet aizsargvāku ③ pēc tam, kad trauks ir noņemts.

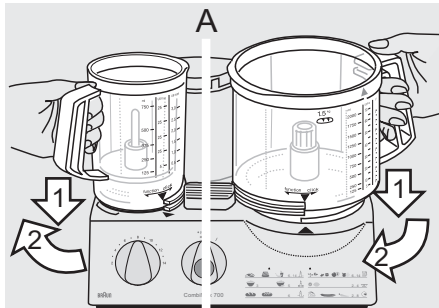
DUBULTĀ DROŠĪBAS SISTĒMA

Ierīci var ieslēgt tikai tad, ja trauks un vāks ir rūpīgi nofiksēti vietā. Ja vāks tiek atvērts ierīces darbības laikā, tad motors izslēdzas automātiski. Tā kā šajā gadījumā slēdzis ③ ir ieslēgts stāvoklī “I”, pagrieziet to stāvoklī “off / 0”, lai izvairītos no nejaušas ieslēgšanās.

TRAUKU UZLIKŠANA

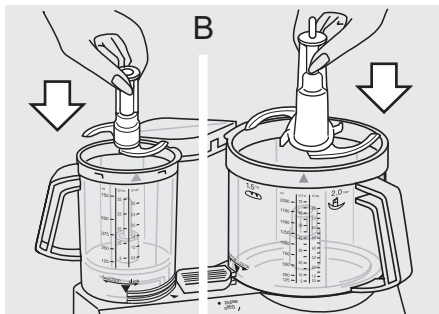
Pārtikas apstrādes trauks ⑦ tiek lietots uz motora bloka ① lielā motora pārvada. Smalcināšanas trauks ⑩ tiek lietots uz mazā motora pārvada.

1. Kad motora bloks ir izslēgts, uzlieciet attiecīgo trauku uz tam paredzēto motora pārvadu, tā lai sakristu bultiņas uz trauka un motora bloka (zīmējums A).



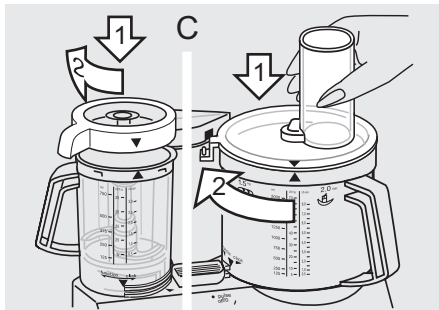
Tad pagrieziet trauku virzienā "function" (uz trauka) līdz tas nofiksējas gala pozīcijā. Traukam uz otra motora pārvada jābūt paceltā stāvoklī. Ja otrs motora pārvads ir brīvs, uzlieciet aizsargvāku ⑬.

2. Uzlieciet nepieciešamo papildpiederumu (skat. katra papildpiederuma instrukciju) uz trauka ass un uzspiediet līdz fiksācijai (zīmējums B).



Ieliekot asmeni ⑫ smalcināšanas traukā ⑩, spiediet to uz leju, līdz izdzirdat kā tas nostiprinās savā vietā.

3. Uzlieciet vāku uz trauka tā, lai bultiņa uz vāka atrastos pret bultiņu uz trauka (zīmējums C).



Tad pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā, virzot tā „snīpi” motora bloka ① drošības slēdža atverē, līdz izdzirdat kā tas nostiprinās savā vietā.

Piezīme: Uzliekot smalcināšanas trauka ⑩ vāku ⑪, neaizmirstiet ielikt vākā blīvi ⑭.

TRAUKU NOŅEMŠANA

Izslēdziet ierīci. Pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un paceliet to. Pagrieziet trauku "click" virzienā līdz bultiņa uz trauka sakrīt ar bultiņu uz motora daļas un nolieciet to nost.

Noņemot asmeni no trauka ass, satveriet to aiz roktura.

Uzmanību! Asmeņi ir ļoti asi!

Asmens ⑭ tiek komplektēts ar aizsargvāku. Ja asmens netiek lietots, glabājiet to aizsargvākā.

TĪRĪŠANA

Pirmkārt, vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla pirms tīrīšanas. Tīriet motora bloku ① tikai ar mitru drānu.

Visas pārējās detaļas drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ja nepieciešams, rūpīgi notīriet visas daļas ar lāpstiņu vai birstīti pirms noskalošanas.

Apstrādājot pārtikas produktus, kuros ir dabiskā krāsviela, piemēram, burkānus, ierīces plastmasas daļas var iekrāsoties. Pirms šo daļu tīrīšanas ar ūdeni, notīriet tās ar augu eļļu.

Lai notīrītu vāku ⑪, vispirms izņemiet no tā blīvi ⑭. Pēc tīrīšanas ielieciet blīvi atpakaļ. Blīvi var lietot no abām pusēm.

Tīrīšanai nelietojiet asus priekšmetus.

Asmeņus un citus uzgaļus tīriet ļoti uzmanīgi - tie ir ļoti asi.

PĀRTIKAS APSTRĀDES TRAUKA ⑦ IZMANTOŠANA

Izmantojot pārtikas apstrādes trauku, pirms produktu ielikšanas traukā vispirms ielieciet nepieciešamos papildpiederumus.

1. Mīcīšana

Mīcīšanai varat izmantot mīcītāju ②, vai asmeni ④. Labāku rezultātu sasniegšanai iesakām lietot mīcītāju, jo tas ir speciāli veidots rauga mīklas, makaronu mīklas un smilšu mīklas pagatavošanai.

Rauga mīkla (maizei, kūkām)

Maks. 500g miltu plus pārējās sastāvdaļas.

Ātrums - 6, ilgums - pusotra minūte. Ieberiet pārtikas apstrādes traukā miltus, pievienojiet citas sastāvdaļas, izņemot šķidrās sastāvdaļas.

Uzlieciet vāku ⑧ un nofiksējiet to. Tad iestatiet 6 ātrumu un ieslēdziet ierīci. Pievienojiet šķidrās sastāvdaļas caur iepildīšanas atveri vākā motora darbības

laikā.

Mīcot ar asmeni ④, nepievienojiet mīklai sastāvdaļas, kuras nav paredzēts sasmalcināt (piemēram: rozīnes, sukādes, mandeles u.t.t.) Tās jāpievieno manuāli pēc tam, kad mīkla ir samīcīta un izņemta no pārtikas apstrādes trauka.

Makaronu mīkla

Maks. 500g miltu plus pārējās sastāvdaļas.

Ātrums - 6, ilgums - pusotra minūte.

Ieberiet pārtikas apstrādes traukā miltus, pievienojiet citas sastāvdaļas, izņemot šķidrās sastāvdaļas.

Pievienojiet šķidrās sastāvdaļas caur iepildīšanas atveri vākā motora darbības laikā. Nepievienojiet šķidrās sastāvdaļas pēc tam, kad mīkla ir savēlusies bumbā, jo tad tā šķidrumu vairs neuzsūks vienmērīgi.

Smilšu mīkla

Maks. 500g miltu plus pārējās sastāvdaļas.

Ātrums - 6, ilgums - aptuveni 1 minūte.

Ieberiet pārtikas apstrādes traukā miltus, pievienojiet citas sastāvdaļas. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, sviestu ieteicams pievienot ne pārāk cietu, ne pārāk mīkstu.

Uzlieciet vāku ⑧ un nofiksējiet to. Tad iestatiet 6 ātrumu un ieslēdziet ierīci. Pārtrauciet mīcīšanu īsi pēc tam, kad mīkla ir savēlusies bumbā. Citādi smilšu mīkla kļūs pārāk mīksta.

2. Jaukšana

Kūku un kēksa mīklas jaukšanai izmantojiet asmeni ④.

Mīcītājs ② nav piemērots kūku mīklas jaukšanai.

Maks. 500g miltu plus pārējās sastāvdaļas.

Kūku mīkla (2 metodes)	Ātrums / laiks
a) Saputojiet sviestu, cukuru un olas	6 / apm. 1 min.
elejiet pienu	6 / apm. 15 sek.
Rūpīgi iejauciet miltus, izmantojot pulsācijas režīmu.	14 / apm. 10-15x „• pulse”
b) Iepildiet visas sastāvdaļas, izņemot šķidrās sastāvdaļas, pārtikas apstrādes traukā.	14 / apm. 1 min.
Iepildiet nepieciešamās šķidrās sastāvdaļas caur iepildīšanas atveri vākā motoram darbojoties. Pēc tam manuāli pievienojiet pārējās sastāvdaļas (piemēram rozīnes).	

Kēkss	Ātrums / laiks
Saputojiet olas ar ūdeni (ja nepieciešams)	14 / apm. 2 min.
pievienojiet cukuru	14 / apm. 4 min.
iejauciet miltus ar pulsācijas režīmu	8 / 5 x „● pulse”
pievienojiet kakao pulveri	8 / 5 x „● pulse”

3. MAISIŠANA

Zupu, kokteiļu u.c. maisīšanai izmantojiet asmeni 14.

Maksimālais tilpums 2 l.
Ātrums 10 (citādi saturs var plūst pāri trauka malām).

Piena kokteiļu gatavošanai ieberiet traukā sasmalcinātus augļus.

Uzlieciet vāku 8 un nofiksējiet. Vispirms ar 14 ātrumu sasmalciniet augļus, tad, darbinot ierīci ar 10 ātrumu, pielejiet šķidrumu un pabeidziet maisīšanu.

Maisot pienu, lūdzu ņemiet vērā, ka tas saputotsies. Tādēļ izvēlieties mazāku daudzumu.

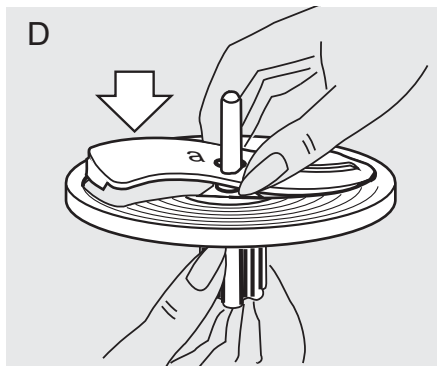
4. SMALCINĀŠANA

Smalcināšana pārtikas apstrādes traukā ar asmeni 14.

Piezīme: Lielāka produktu daudzuma apstrādei lietojiet pārtikas apstrādes trauku 7 ar asmeni 14. Mazāka produktu daudzuma apstrādei iesakām lietot smalcināšanas trauku 10 ar asmeni 12.

5. ŠĶĒLĒŠANA, GRIEŠANA, RĪVĒŠANA

- Ielieciet nepieciešamo uzgali turētājā 15 (zīmējums D) un nostipriniet vietā. Lai izņemtu uzgali, pabīdīiet uz augšu uzgaļa galu, kurš izvirzījies ārā uzgaļu turētāja apakšpusē.

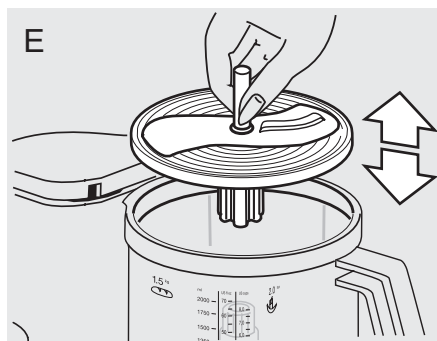


- Uzlieciet salikto šķēlētāju/griezēju uz pārtikas apstrādes trauka ass (zīmējums E).
- Uzlieciet vāku 8 un nofiksējiet to. Iestatiet ātrumu un ievietojiet apstrādājamās produktus atverē,

Apstrādes piemēri.

Smalcināšanas laiks ir aptuveni un atkarīgs no produktu kvalitātes, daudzuma un vēlamās smalkuma pakāpes.

Produkts	Maks. daudzums	Sagatavošana	Ātrums	Režīms	Laiks/pulsācijas
Cietas maizes radziņi	4 gab.	ceturtdaļās	14	I	45 sek.
Ledus gabaliņi	28 gab.	Veseli	14	I	1 minūte (sniegs)
Āboli	700g	ceturtdaļās	8	● pulse / I	15 sek.
Atdzesēta šokolāde	400g	Salauzta gabalos	14	I	rupji 15 sek. smalki 30 sek.
Olas	8 gab.	Veselas	6	● pulse	8 reizes
Siers (mīksts)	400g	3 cm kubiņos	14	I	20 sek.
Siers (ciets)	700g	3 cm kubiņos	14	I	60-70 sek.
Gaļa	700g	kubiņos	14	● pulse / I	40 sek.
Burkāni	700g	gabaliņos	14	I	10 sek.
Sīpoli	700g	ceturtdaļās	14	● pulse	10-13 reizes



kamēr motors ir izslēgts. Produktu ievietošana no jauna jāveic, kad motors ir izslēgts.

- Nekad nelieciet rokas iepildes atverē, kamēr motors darbojas. Vienmēr lietojiet stampiņu 9 (zīmējums F).

Piezīme: Apstrādājot sulīgu vai mīkstu barību, labākus rezultātus sasniegsiet, ja izmantosiet zemāku ātrumu. Cietākiem produktiem izvēlieties lielāku ātrumu. Nepārpildiet pārtikas apstrādes trauku.

Smalkais šķēlētājs - a 16

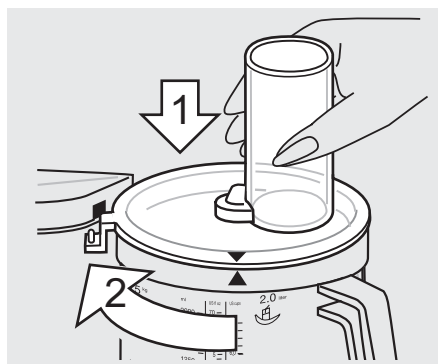
Ātrums 2-3.

Apstrādājami produkti: kāposti, gurķi, nevārīti kartupeļi, burkāni, sīpoli, redīsi.

Rupjais šķēlētājs - b 17

Ātrums 2-3.

Apstrādājami produkti: gurķi, kolrābji, nevārīti kartupeļi, sīpoli, banāni, tomāti, selerija, sēnes.



Smalkais griezējs - c 18

Ātrums 4-6.

Apstrādājami produkti: siers (mīksts vai vidēji ciets), gurķi, burkāni, nevārīti kartupeļi, āboli.

Rupjais griezējs - d 19

Ātrums 4-6.

Apstrādājami produkti: siers (mīksts vai vidēji ciets), gurķi, kolrābji, bietes, burkāni, nevārīti kartupeļi, āboli, kāposti.

Rīve - e 20

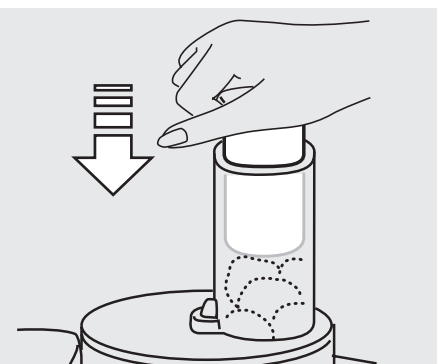
Ātrums 8-14.

Apstrādājami produkti: nevārīti kartupeļi (piem. kartupeļu pankūkām), mārrutki, siers (ciets).

Kartupeļu frī sistēma 21

Uzlieciet kartupeļu frī sistēmu uz ass trauka centrā, uzlieciet vāku 8 un nofiksējiet to vietā. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, ielieciet 3-4 kartupeļus (atkarībā no lieluma) vāka 8 iepildes atverē, kamēr motors ir izslēgts. Iestatiet 2-3 ātrumu un ieslēdziet ierīci.

Izslēdziet motoru pirms produktu iepildīšanas no jauna. Izmantojiet stampiņu, lai viegli piespiestu kartupeļus, bīdot tos iepildīšanas atverē.



6. PUTOŠANA AR PUTOTĀJU ②③

Ātrums / laiks

Pamatmasas putošana

Maks. 280-300 g	
Sajauciet olas ar ūdeni (ja nepieciešams)	5/apm. 2 min
pievienojiet cukuru	5/apm. 2 min
ieberiet miltus	2/apm.30 sek

Olu baltumu putošana

Min. 2 olu baltumi	4-5/apm.4 min.
Maks. 6 olu baltumi	4-5/apm. 6 min.

Krēmu putošana

Min. 0,15-0,2 l	3/apm.1-2 min.
Maks. 0,4 l	3/apm.3,5-4 min.

Pirms krēma putošanas vairākas
stundas atdzesējiet to pie temperatūras
4°C.

SMALCINĀŠANAS TRAUKA IZMANTOŠANA ⑩

Asmeni ⑫ var izmantot smalcināšanai,
biezeņu pagatavošanai un mazāka
produktu daudzuma sajaukšanai.
Smalcināšanas trauks ir ideāli piemērots
uzpūteņu, pastēšu vai kokteiļu
pagatavošanai.

Maksimālais tilpums: 750ml šķidruma.

Uzmanību: asmens ⑫ ir ārkārtīgi ass.

Svarīgi: Maksimālais smalcināšanas
trauka darbības laiks ir 1 minūte.
Šķidrumus var apstrādāt ilgāk.

Šokolādi, cietas garšvielas un kafijas
pupiņas nedrīkst smalcināt.

Kad motors ir izslēgts, ielieciet asmeni
⑫ smalcināšanas traukā ⑩ un pēc tam
ievietojiet tajā visus produktus.

Šķidrumus var pievienot pa atveri vākā
⑪, kad motors strādā.

Uzlieciet vāku ⑪ ar blīvi ⑬ uz
smalcināšanas trauka un aizveriet to
kā aprakstīts iepriekš. Pēc produktu
apstrādes vispirms no trauka izņemiet
asmeni un tikai pēc tam izņemiet
apstrādātos produktus. Maisot pienu,
lūdzu ņemiet vērā, ka tas saputosies.
Tādēļ izvēlieties mazāku daudzumu.

Apstrādes piemēri.

Apstrādes laiks ir aptuvens un atkarīgs no produktu kvalitātes, daudzuma un vēlamās
smalkuma pakāpes.

Smalcināšana

Produkts	Maks. daudzums	Sagatavošana	Ātrums	Slēdža stāvoklis	Laiks/ pulsācijas režīma reizes
Burkāni	150g	gabalos	6	● pulse	7 reizes
Sīpoli	100g / 1.5 sīpols	ceturtdaļās	6	● pulse	6-8 reizes
Pētersīļi	30g / pus sauja	bez stublājiem	14	I	5-10 sek.
Ķiploki	1 daiviņa	vesela	14	I	5 sek.
Gaļa (liesums)	250g	ceturtdaļās	14	I	15 sek.

Jaukšana

Produkts	Sagatavošana	Ātrums	Slēdža stāvoklis	Laiks/pulsācijas režīma reizes
Dzērieni	Sasmalciniet augļus pirms apstrādes. Pievienojiet pienu.	14	I	aptuveni 30 sek.
Bērnu pārtika (piemēram augļi, dārzeņi)	Sasmalcināti.	14	● pulse I	10 reizes 10 sek.
Majonēze	Sajauciet 1 olu, sinepes un etiķi. Lēni ielejiet eļļu caur vāka atveri.	14	I	30-45 sek.
„Tartar” mērce	Sajauciet 1 olu, sinepes un etiķi. Lēni ielejiet eļļu caur vāka atveri. Pievienojiet sagrieztu olu un etiķi.	14 6	I ● pulse	30-45 sek. 3-5 reizes
Avokado pasta	Sasmalciniet 1 daiviņu ķiploka, pievienojiet 2 šķēles avokado (ceturtdaļās, bez kauliņiem), 1 ēdamkaroti citronu sulas, 1 ēdamkaroti olīveļļas, 150ml jogurta, 1/2 ēdamkaroti cukura, sāli, piparus.	14 14	I I	5 sek. aptuveni 45 sek.

Vanīļa-medus-žāvētas plūmes

(pankūku pildījums vai mērce.
Izmantojiet smalcināšanas trauku (10),
14 ātrumu)

Ielieciet smalcināšanas traukā 100g
krēmveida medus un 100g žāvētas
plūmes un smalciniet 10 sekundes. Tad
pievienojiet 50ml ūdens (ar vaniļu) un
smalciniet vēl 3 sekundes.

Mazāka daudzuma mīklas iejaukšana

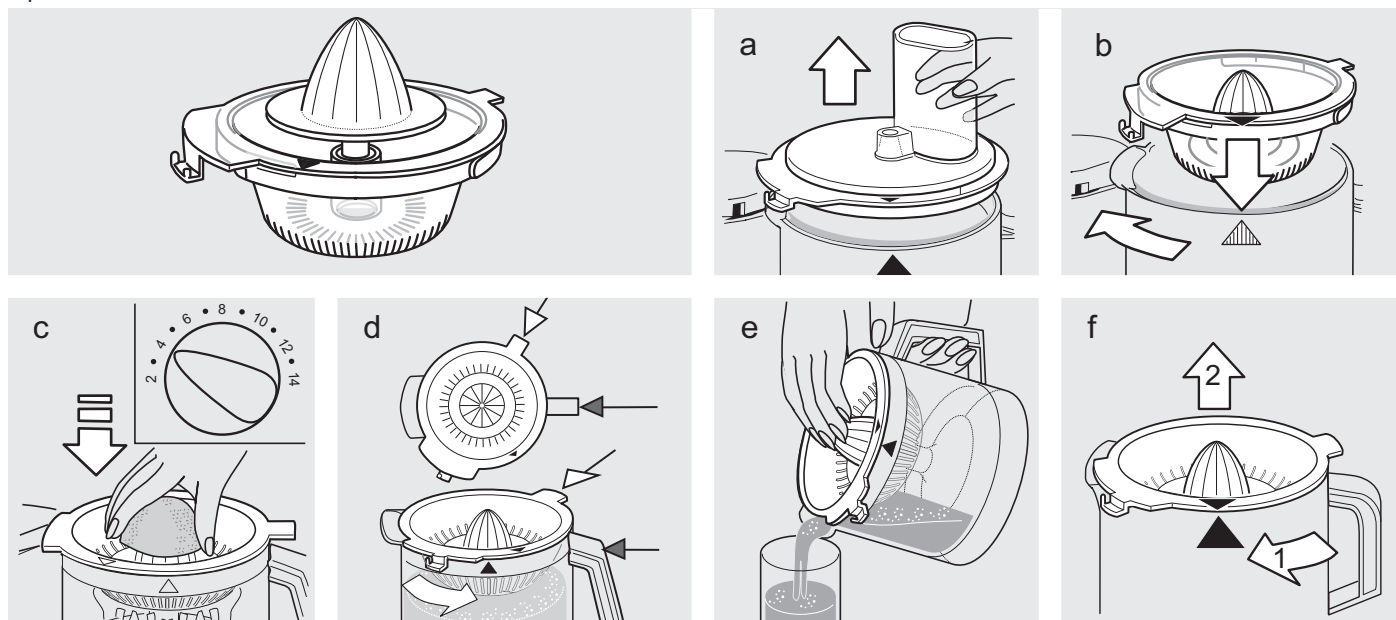
Smalcināšanas trauku var izmantot sekojošu mīklas veidu iejaukšanai; receptē
uzrādīti maksimālie produktu daudzumi:

	Ātrums	Slēdža stāvoklis	Laiks/pulsācijas režīma reizes
Pankūku mīkla 250g miltu, 375ml piena, 2 olas, sāls	6	I	45-60 sek.
Krēma putošana 200 ml putukrējuma	6	I	30 sek.

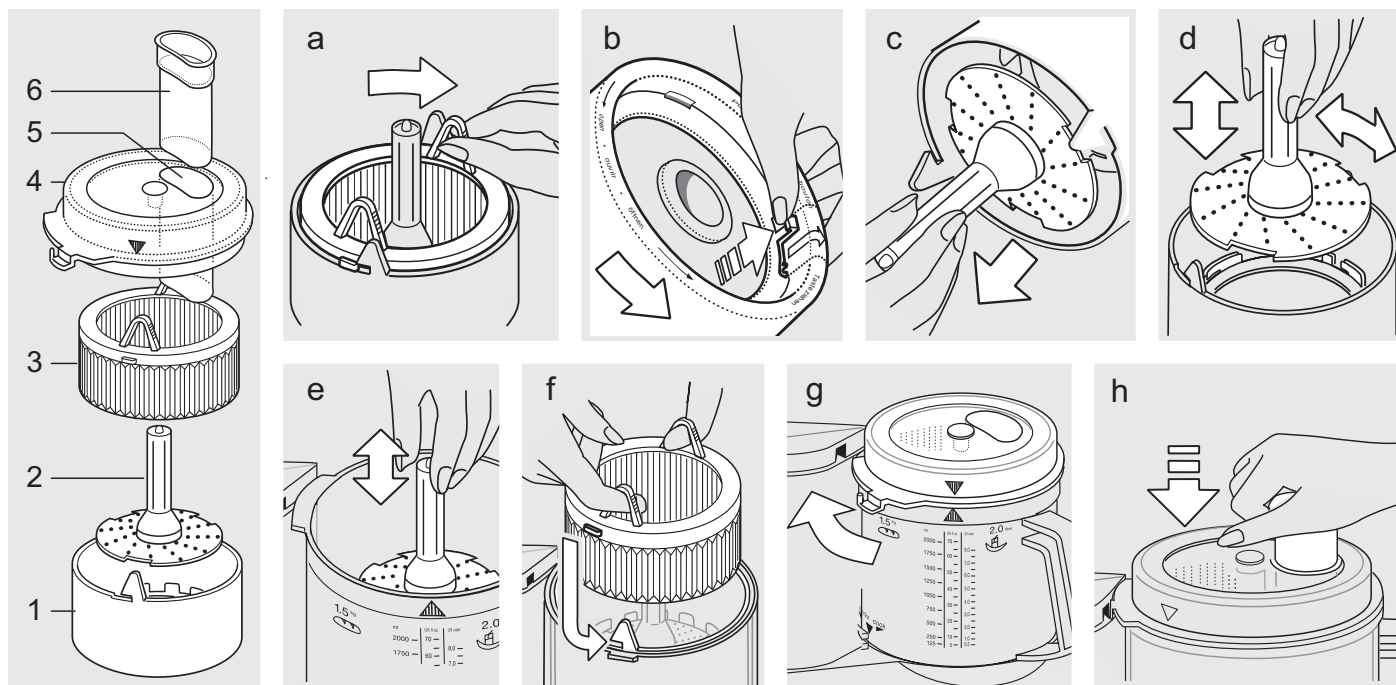
PAPILDIERĪCES

Braun citrusaugļu sulu spiede PJ600.

Tips 3200. Ātrums 2–4.



Braun sulu spiede / smalcinātājs SJ600. Tips 3200.



Apraksts

- ① Sulu spiedes cilindrs
- ② Smalkās rīves disks
- ③ Filtrējošais siets
- ④ Vāks
- ⑤ Iepildīšanas atvere
- ⑥ Stampiņa

Sagatavošana pirms lietošanas

Pēc ierīces izpakošanas, lūdzu, izjauciet to un notīriet detaļas. Lai izjauktu ierīci, rīkojieties šādi:

- noņemiet filtrējošo sietu ③, pagriežot to pulksteņa rādītāja virzienā (a). Ar rokām nomazgājiet detaļas;
- izvelciet ķīli, kas atrodas sulu spiedes apakšējā daļā ① cik tālu tas iet (b).
- Kad ķīlis no cilindra apakšējās daļas ir izņemts (b), pagriežiet sulu spiedes cilindru (1) pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz tiek atbrīvots smalkās rīves disks ②.
- Tad izvelciet rīves disku ②, turot to aiz ass, no sulu spiedes cilindra ① (c).

Salikšana

- pievienojiet motora blokam Braun CombiMax virtuves kombaina pārtikas apstrādes trauku (bez asmens) un nostipriniet to.

Rīvēšanai:

- izmantojiet tikai smalkās rīves disku ② (e).

Sulas spiešanai:

- ievietojiet smalkās rīves disku ② sulu spiedes cilindrā ① tā, lai robe rīves diska malā atrastos pret sulu spiedes cilindra izciļņiem (d);
- turot smalkās rīves disku ② pie ass, ievietojiet to cilindrā, pēc tam pagriežiet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nostiprinās (d);
- pārbaudiet, vai rīves disks ir nostiprināts, mēģinot pagriezt rīves diska ② asi. Ja rīves disks būs ievietots pareizi, to nevarēs pagriezt;
- ievietojiet filtrējošo sietu ③ sulu spiedes cilindrā ① un pārliecinieties, ka abi izciļņi atrodas cilindra robos (f);
- lai izspiestu sulu, novietojiet salikto sulu spiedi uz Braun CombiMax virtuves kombaina pārtikas apstrādes trauka motora pārvada. Produktu sarīvēšanai novietojiet rīves disku ② uz pārtikas apstrādes trauka motora pārvada;
- novietojiet vāciņu ④ uz Braun CombiMax pārtikas apstrādes trauka tādā veidā, lai uz vāciņa redzamā bultiņa atrastos pret bultiņu uz pārtikas apstrādes trauka. Pēc tam pagriežiet vāciņu pulksteņa rādītāja virzienā, līdz vāciņa sprausla ar klikšķi (g) nostiprinās drošības slēdzī, kas

atrodas uz Braun CombiMax ierīces motora korpusa. Lai noņemtu vāciņu, pagriežiet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.

Sulas spiešana

Maksimālais tilpums: 500 g vai līdz biezumu konteiners ir pilns. Varat izspiest gan augļu, gan dārzeņu sulu.

- Augļu vai dārzeņu sagatavošana: augļus vai dārzeņus pirms lietošanas nomazgājiet vai nomizojiet. Ja augļi vai dārzeņi satur lielas sēklas vai kauliņus, tad pirms sulas spiešanas izņemiet tos. Augļus un dārzeņus ar biežām, cietām mizām (citrusi, kivi, bietes) pirms spiešanas nomizojiet. Tādus augļus kā āboli un bumbieri var pārstrādāt ar mizām un serdēm.
- Ātruma izvēle: Braun CombiMax ierīcē izvēlieties iestatījumu 7–8.
- Spiešana: ieslēdziet Braun CombiMax ierīci, ievietojiet augļus vai dārzeņus iepildīšanas atverē ⑤ un spiediet tos lejup, izmantojot stampiņu ⑥ (h). Uzmanību! Izmantojiet tikai ierīcei pievienoto stampiņu. Neievietojiet atverē pirkstus, ja ierīces motors ir ieslēgts! Nepārslogojiet ierīci!
- Izjaukšana: izslēdziet Braun CombiMax ierīci, pagriežiet vāciņu ④ pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un noņemiet to no pārtikas apstrādes trauka, rīkojieties saskaņā ar nodaļā "Sagatavošana pirms lietošanas" sniegtajiem norādījumiem. Noņemiet "Braun CombiMax" pārtikas apstrādes traukam visas detaļas. Ja biezumu masa ir ļoti blīva, izņemiet filtrējošo sietu ③ no sulu spiedes cilindra ①, pavelkot aiz piestiprinātajiem gredzeniem (f).

Rīvēšana

Smalkā rīve ir paredzēta šādu pārtikas produktu smalkai sarīvēšanai: ciets siers (piemēram, Itālijas "Parmigiano" vai Šveices "Sprintz"), mārutki (piemēram, mārutku pastas sagatavošanai), āboli un burkāni (piemēram, bērnu pārtikas sagatavošanai).

Svarīgi! Smalkās rīves disks nav piemērots šokolādes rīvēšanai.

- Pārtikas produktu sagatavošana pirms rīvēšanas: Augļi un dārzeņi pirms rīvēšanas jānomazgā un jānomizo. Jāizņem sēklas un kauliņi. Sieram jānogriež garoziņa. Pārtikas produktus jāsgriež tādos gabaliņos, lai varētu ērti ievietot iepildīšanas atverē ⑤.
- Ātruma izvēle: "Braun CombiMax" ierīcē izvēlieties iestatījumu 7–14.
- Piezīme: cieti pārtikas produkti jārīvē, izmantojot lielāka ātruma iestatījumu.
- Rīvēšana: ieslēdziet "Braun

CombiMax" ierīci, ievietojiet sagatavotos produktus iepildīšanas atverē ⑤ un spiediet tos lejup, izmantojot stampiņu ⑥ (h). Uzmanību! Izmantojiet tikai ierīcei pievienoto stampiņu. Neievietojiet atverē pirkstus, ja ierīces motors ir ieslēgts!

- Izjaukšana: izslēdziet "Braun CombiMax" ierīci, pagriežiet vāciņu ④ pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un noņemiet to no pārtikas apstrādes trauka. Pēc rīvēšanas noņemiet rīves disku ② no pārtikas apstrādes trauka.

Tīrīšana

Visas detaļas drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, iestatot temperatūru līdz 65°C. Pirms ierīces mazgāšanas jāiztīra pārtikas produktu mīkstā masa un citi atlikumi. Pārstrādājot produktus ar augstu pigmenta saturu (piem., burkānus), plastmasas daļas var iekrāsoties. Šādos gadījumos pirms mazgāšanas trauku mazgājamā mašīnā, notīriet plastmasas daļas ar augu eļļu.

Šeit minētā informācija var tikt mainīta, iepriekš nebrīdinot.

Produkts atbilst Eiropas direktīvai EMC 2004/108/EC un Zema Sprieguma direktīvai 2006/95/EC.



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.



Lietuvių Virtuvės kombainas „CombiMax 700, 700 Vital“ Tipas 3202

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

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.

Svarbu:

-  **Ašmenys ⑫/⑭ yra labai aštrūs!** Laikykite juos tik už kotelio. Po naudojimo, pirmiausia visuomet išimkite ašmenis iš indo ⑦/⑩ ir tik po to perdirbtą maistą.
- Įsitikinkite, kad Jūsų namuose esančio maitinimo šaltinio parametrai atitinka parametrus, išspausdintus ant prietaiso dugno. Junkite prietaisą tik prie kintamosios srovės šaltinio.
- Saugoti nuo vaikų.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir fiziškai ar protškai neįgalūs asmenys, jei jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens. Rekomenduojame laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose ir apdirbti tik nurodytam maisto kiekiui.
- Nedėkite jokių dalių į mikrobangų krosnelę.
- Nelieskite pirštais pavaros veleno. Uždėkite apsauginį dangtelį ⑬, kai pavaros velenas nėra naudojamas, kadangi abu velenai veikia tuo pat metu įjungus prietaisą.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Elektriniai „Braun“ prietaisai atitinka taikomus saugumo standartus. Elektrinių prietaisų taisymas (įskaitant laido pakeitimą) gali būti atliktas tik įgaliotuose aptarnavimo centruose. Klaidingas, nekvalifikuotas taisymas gali smarkiai sužeisti prietaisą naudojantį asmenį.
- Padėdami prietaisą laikymui būtinai jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Techniniai duomenys

- Įtampa/galia vatais: žr. modelio plokštelę ant prietaiso dugno.
- Veikimo laikas ir maksimali talpa: žr. perdirbimo instrukcijas.

Aprašymas

„Braun CombiMax“ su dviem indais puikiai minko, maišo, smulkina, pjausto, trina ir tarkuoja vidutiniu ir dideliu greičiu.

Geriausiems rezultatams pasiekti virtuvės kombainas turi du indus: didelį maisto perdirbimo indą ⑦ ir mažą smulkinimo indą ⑩.

Taigi, trinimui, smulkinimui ar maišymui galite pasirinkti didelį arba mažą indą. Be to, galite naudoti mažą indą maistui, kurį vėliau galėsite perdirbti dideliame inde (pvz., susmulkinti riešutus riešutų torto tešlai). Vienu metu galite naudoti tik vieną indą.

- ① Variklio dalis
- ② Vieta laidui laikyti
- ③ Variklio jungiklis („I“ = įjungta, „Off/0“ = išjungta)
- ④ Pulsavimo režimas „• pulse“
- ⑤ Greičio reguliatorius (2-14)
- ⑥ Saugumo užraktas (norint išvengti vienalaikio abiejų indų naudojimo)
- ⑦ Maisto perdirbimo indas (2 l talpa)
- ⑧ Maisto perdirbimo indo ⑦ dangtelis.
- ⑨ Dangtelio ⑧ stumtuvas
- ⑩ Smulkinimo indas nedideliams kiekiams apdirbti (0,75 l talpa).
- ⑪ Smulkinimo indo ⑩ dangtelis
- ⑫ Dangtelio ⑪ žiedas
- ⑬ Ašmenys smulkinimo indui ⑩
- ⑭ Apsauginis dangtelis pavaros velenui, kai indas nuimtas

Priedai maisto perdirbimo indui ⑦
(Svarbu: ne visi priedai yra pridėti prie visų modelių).

- ⑭ Ašmenys maisto perdirbimo indui ⑦ su apsauginiu dangteliu
- ⑮ Detalių laikiklis
- ⑯ Smulkaus raikymo detalė - a
- ⑰ Stambaus raikymo detalė - b
- ⑱ Smulkaus pjaustymo detalė - c
- ⑲ Stambaus pjaustymo detalė - d
- ⑳ Tarkavimo detalė - e.
- ㉑ Skrudintų bulvyčių sistema
- ㉒ Plastikinis ar metalinis minkymo kabliukas (priklauso nuo modelio)
- ㉓ Plakimo priedas

Pastaba: Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, išvalykite visas dalis taip, kaip nurodyta skytyje „Valymas“.

Apsauga nuo perkrovos

Tam, kad prietaisas nesugestų dėl perkrovos, jame yra įrengtas automatinis apsauginis jungiklis, kuris, prireikus, išjungia elektros padavimą. Jei taip atsitiks, pasukite variklio jungiklį į „off/0“ padėtį ir palaukite apie 15 minučių, kad prietaisas atvėstų prieš vėl jį įjungiant.

Pulsavimo režimas „• pulse“ ④

Pulsavimo režimas gali būti naudojamas tokiais atvejais:

- Smulkinant trapų ir minkštą maistą, pvz., kiaušinius, svogūnus ar petražoles.

- Atsargiai įmaišant miltų į tešlą, kai reikia palaikyti kremingą konsistenciją.
- Dedant plaktų kiaušinių ar grietinėlės į kietą maistą.

Pulsavimo režimą „• pulse“ galite įjungti paspaudę mėlyną mygtuką esantį ant variklio jungiklio ④, jungikliui esant „off/0“ padėtyje.

Prieš įjungdami pulsavimo režimą, greičio reguliatoriumi ⑤ pasirinkite norimą greitį. Atleidus mėlyną pulsavimo mygtuką ④, prietaisas išsijungs.

Rekomenduojamas greitis skirtingiems priedams

Greičio reguliatoriumi ⑤ pasirinkite norimą greitį. Rekomenduojama pirmiausia nustatyti greitį ir tik po to įjungti prietaisą, kad prietaisas nuo pat pradžių dirbtų pageidaujamu greičiu.

Priedai	greitis
Minkymo kabliukas	6
Ašmenys ⑫ ir ⑭	6-14
Plakimo priedas: – kiaušinių baltymams – grietinėlei	5 3
Raikymo, tarkavimo ir pjaustymo detalės	2-8
Skrudintų bulvyčių sistema	2-3

Darbas su dviem indais

Vienu metu galima naudoti tik vieną indą.

Nenaudojamas indas turi būti viršutinėje padėtyje arba pasuktas „click“ kryptimi, kur jis įtvirtinamas savo vietoje. Kai rodyklių žymės sutampa, indas gali būti nuimtas. Saugumo sumetimais visuomet uždėkite apsauginį dangtelį ⑬ ant tuščio pavaros veleno, kai indas nuimtas.

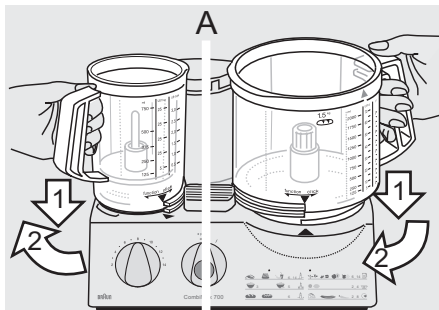
Dvigubos apsaugos funkcija

Prietaisą galima įjungti tik tuomet, kai ant norimo indo yra tinkamai uždėtas dangtelis. Jei maisto perdirbimo metu nuimsite dangtelį, variklis automatiškai išsijungs. Kadangi tokiu atveju variklio jungiklis ③ vis dar yra „I“ padėtyje, pasukite jį į padėtį „off/0“, kad išvengtumėte netikėto variklio įsijungimo.

Indų uždėjimas

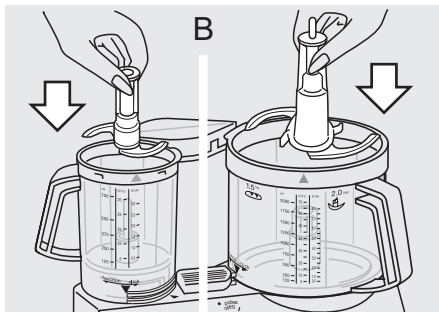
Maisto perdirbimo indas ⑦ veikia uždėtas ant didžiojo disko variklio dalyje ①. Smulkinimo indas ⑩ veikia uždėtas ant mažojo disko.

1. Išjungę variklį, uždėkite indą ant atitinkamo disko taip, kad indo rodyklės sutaptų su rodyklėmis ant variklio dalies (A).



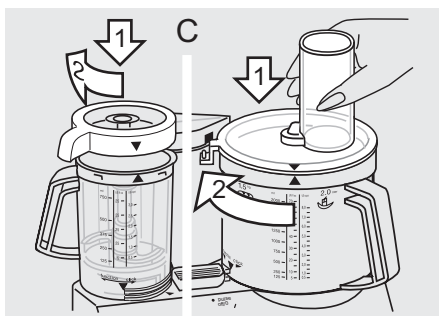
Tuomet pasukite indą „function“ kryptimi, kol užsifiksuos apatinėje padėtyje. Indas ant kito disko turi būti viršutinėje padėtyje. Jei kitas diskas yra tuščias, uždėkite ant jo apsauginį dangtelį 13.

2. Uždėkite reikiamą priedą (žr. kiekvieno priedo instrukcijas) ant pavaros veleno, esančio inde, ir spauskite žemyn tiek, kiek galima įspausti (B).



Dėdami ašmenis 12 į smulkinimo indą 10, spauskite juos žemyn tol, kol garsiai užsifiksuos savo vietoje.

3. Uždėkite dangtelį ant indo taip, kad rodyklė ant dangtelio sutaptų su rodykle ant indo (C).



Tuomet pasukite dangtelį pagal laikrodžio rodyklę taip, kad jo noselė atsidurtų variklio dalies 1 saugumo užrakto angoje ir garsiai užsifiksuotų savo vietoje.

Svarbu: Dėdami dangtelį 11 ant smulkinimo indo 10, įsitikinkite, kad dangtelis su žiedu 11a.

Indų nuėmimas

Išjunkite prietaisą. Pasukite dangtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite. Tuomet pasukite indą „click“ kryptimi, kol strėlė ant indo sutaps su strėle ant

variklio dalies ir nuimkite indą. Norėdami išimti ašmenis, traukite juos laikydami už kotelių.

Įspėjimas: Ašmenys yra labai aštrūs.

Ašmenys 14 turi apsauginį dangtelį. Jei ašmenys nenaudojami, laikykite juos ant apsauginio dangtelio.

Valymas

Prieš valydami visuomet išjunkite variklį ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Variklio dalį 1 valykite tik drėgna šluoste.

Visos dalys gali būti plaunamos indaplovėje. Jei reikia, prieš plaudami išvalykite visas dalis mentele arba šepetėliu.

Intensyvios spalvos maistas (pvz. morkos) gali nudažyti plastikines dalis. Prieš plaudami šias dalis vandeniu, nuvalykite jas kepalu aliejumi.

Prieš valydami dangtelį 11, pirmiausia nuimkite žiedą (11a). Išvalę, įdėkite žiedą į vietą. Dangtelio žiedą galite naudoti iš abiejų pusių.

Valydami nenaudokite aštrių įrankių.

Ašmenis ir detales valykite labai atsargiai – šios dalys labai aštrios.

Maisto perdirbimo indo 7 naudojimas

Naudodami maisto perdirbimo indą, visuomet įdėkite reikiamus priedus prieš sudėdami maistą.

1. Minkymas

Minkymui galite naudoti minkymo kabliuką 2 arba ašmenis 14. Tam, kad pasiektumėte geriausių minkymo rezultatų, rekomenduojame naudoti minkymo kabliuką, kuris yra specialiai skirtas mielinei tešlai, makaronų tešlai ir pyragaičių tešlai.

Mielinė tešla (duonai/tortui)

Daugiausia 500 g miltų ir kiti ingredientai.
Greitis 6, laikas 1 ½ min.

Suberkite miltus į maisto perdirbimo indą, tuomet sudėkite kitus priedus, išskyrus skysčius. Uždėkite dangtelį 8 ir įstatykite indą į vietą. Tuomet pasirinkite 6 greitį ir įjunkite prietaisą. Supilkite skysčius pro pildomąjį dangtelio vamzdį, kai variklis įjungtas.

Jei minkymui naudojate ašmenis 14, nedėkite į tešlą tokių ingredientų kaip razinos, saldainių drožlės, migdolai ir pan., kurių nereikia pjaustyti. Juos ranka suberkite į suminkytą tešlą, kai išimsite ją iš indo.

Makaronų tešla

Daugiausia 500 g miltų ir kiti ingredientai.
Greitis 6, laikas 1 ½ min.

Suberkite miltus į maisto perdirbimo indą, tuomet sudėkite kitus priedus, išskyrus skysčius. Supilkite reikiamą skysčio kiekį pro pildomąjį dangtelio vamzdį, kai variklis įjungtas.

Kai tešla susiformuos į kamuolį, nebepilkite skysčių, nes jie tolygiai nesusigers.

Pyragaičių tešla

Daugiausia 500 g miltų ir kiti ingredientai.
Greitis 6, laikas: apie 1 minutę.

Suberkite miltus į maisto perdirbimo indą, tuomet sudėkite kitus priedus. Geriausių rezultatų pasieksite naudodami ne per kietą ir ne per minkštą sviestą.

Uždėkite dangtelį 8 ir įtvirtinkite savo vietoje. Pasirinkę 6 greitį, įjunkite prietaisą. Kai tešla susiformuos į kamuolį, iškart sustabdykite minkymą.

Kitaip pyragaičių tešla pasidarys per minkštą.

2. Maišymas

Tortų ar biskvitinės tešlos maišymui naudokite ašmenis 14.

Minkymo kabliukas 2 nėra tinkamas tortų ar biskvitinėi tešlai maišyti.

Daugiausia 500 g miltų ir kiti ingredientai.

Torto tešla (2 būdai)	Greitis/laikas
a) grietinėlę, sviestą, cukrų ir kiaušinius	6/apytikriai 1 min.
sudėkite į pieną	6/apytikriai 15 s.
ir atsargiai įmaišykite į miltus naudodami pulsavimo režimą.	14/apytikriai 10-15 x „• pulse“
b) visus ingredientus išskyrus skysčius sudėkite į maisto perdirbimo indą.	14/apytikriai 1 min.

Supilkite reikiamą skysčio kiekį pro pildomąjį dangtelio vamzdį, kai variklis įjungtas. Tuomet ranka įdėkite tokius ingredientus, kaip razinos.

Biskvito tešla	Greitis/laikas
Grietinėlę, kiaušinius, vandenį (jei reikia)	14/apytikriai 2 min.
ir cukrų	14/apytikriai 4 min.
įmaišykite į miltus naudodami pulsavimo režimą.	8/5 x „• pulse“
Supilkite kakavos miltelius.	8/3 x „• pulse“

3. Trynimas

Sriuboms, kokteiliams ir pan. trinti naudokite ašmenis ¹⁴.

Didžiausia talpa 2 l, greitis 10 (Priešingu atveju indas gali persipildyti).

Gamindami pieno kokteilius, sudėkite stambiai susmulkintus vaisius į maisto perdirbimo indą.

Uždėkite dangtelį ⁸ ir įtvirtinkite savo vietoje. 14 greičiu sutrinkite vaisius, tuomet nustatę 10 greitį įpilkite skysčių ir baikite trinti.

Kai maišysite pieną, atminkite, kad jis putos. Naudokite mažesniais kiekiais.

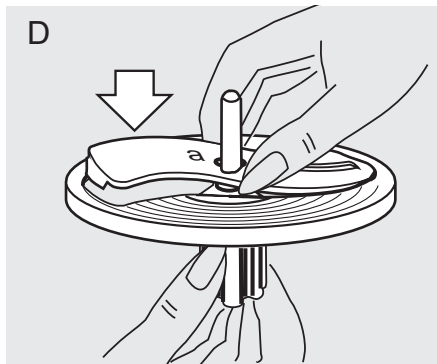
4. Smulkinimas

Smulkinimas maisto perdirbimo inde naudojant ašmenis ¹⁴

Pastaba: Didesniems kiekiams perdirbti naudokite maisto perdirbimo indą ⁷ su ašmenimis ¹⁴. Mažesniems kiekiams perdirbti rekomenduojame naudoti smulkinimo indą ¹⁰ su ašmenimis ¹².

5. Raikymas, pjaustymas, tarkavimas

- Detalę, kurią ketinate naudoti, įdėkite į detalių laikiklį ¹⁵ kaip parodyta paveikslėlyje (D) ir įspauskite ją į vietą. Norėdami išimti detalę, patraukite už detalės galo, kuris kyšo iš detalių laikiklio dugno.

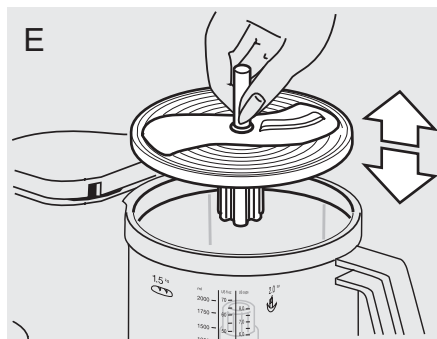


- Uždėkite surinktą pjaustymo/raikymo detalę ant pavaros veleno (E) maisto perdirbimo inde.

Perdirbimo pavyzdžiai

Perdirbimo laikas yra apytikris ir priklauso nuo maisto kokybės, kiekio ir norimo smulkumo.

Produktai	Maks. kiekis	Paruošimas	Greitis	Režimas	Laikas
Kieti duonos rageliai	4	kvadratais	14	I	45 s.
Ledo gabalėliai	28	smulkiai	14	I	1 min.
Obuoliai	700g	kvadratais	8	„• pulse“/I	15 s.
Šokoladas	400g	sulaužyti	14	I	stambiai 15 s. smulkiai 30 s.
Kiaušiniai	8	smulkiai	6	„• pulse“/I	8 kartai
Sūris (minkštas)	400g	3 cm kubeliais	14	I	20 s.
Sūris (kietas)	700g	3 cm kubeliais	14	I	60-70 s.
Mėsa	700g	kubeliais	14	„• pulse“/I	40 s.
Morkos	700g	dalimis	14	I	10 s.
Svogūnai	700g	kvadratais	14	„• pulse“	10-13 kartų



- Uždėkite dangtelį ⁸ taip, kad užsifiksuotų. Nustatykite greitį ir įdėkite norimą perdirbti maistą į pildomąjį vamzdį, kol variklis išjungtas. Vėl pripildyti maisto galite tik tuomet, kai variklis išjungtas.
- Niekuomet neikiškite rankų į pildomąjį vamzdį, kol variklis įjungtas. Visuomet naudokite stumtuvą ⁹ (F).

Pastaba: Ruošiant sultingą ar minkštą maistą, geresnių rezultatų pasieksite naudodami mažesnę greitį. Kietam maistui perdirbti naudokite didesnę greitį. Neperpildykite maisto perdirbimo indo.

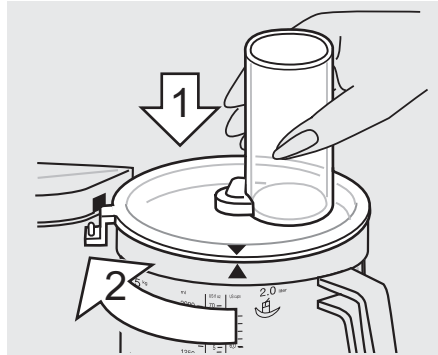
Smulkaus raikymo detalė – a ¹⁶.

Greičiai 2-3.

Perdirbimo pavyzdžiai: agurkai, kopūstai, žalios bulvės, morkos, svogūnai, ridikėliai.

Stambaus raikymo detalė – b ¹⁷.

Greičiai 2-3.



Perdirbimo pavyzdžiai: agurkai, kalmarai, žalios bulvės, svogūnai, bananai, pomidorai, grybai, salierai.

Smulkaus pjaustymo detalė – c ¹⁸.

Greičiai 4-6.

Perdirbimo pavyzdžiai: sūris (nuo minkšto iki vidutinio kietumo), agurkai, morkos, žalios bulvės, obuoliai.

Stambaus pjaustymo detalė – d ¹⁹.

Greičiai 4-6.

Perdirbimo pavyzdžiai: sūris (nuo minkšto iki vidutinio kietumo), agurkai, kalmarai, burokėliai, morkos, žalios bulvės, obuoliai, kopūstai.

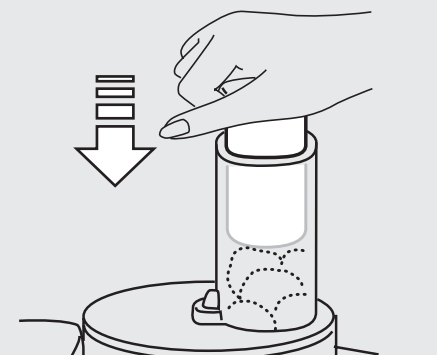
Tarkavimo detalė – e ²⁰.

Greičiai 8-14. Perdirbimo pavyzdžiai: žalios bulvės (pvz., bulviniams blynams), krienai, Parmigiano sūris (kietas).

Skrudintų bulvyčių sistema ²¹.

Uždėkite skrudintų bulvyčių sistemą ant pavaros veleno, uždėkite dangtelį ⁸ taip, kad užsifiksuotų. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, įdėkite 3-4 bulves (priklausomai nuo dydžio) į dangtelio pildomąjį vamzdį ⁹, kai variklis išjungtas.

Nustatykite 2-3 greitį ir įjunkite prietaisą. Papildomą porciją dėkite tik išjungę variklį. Sudėkite bulves į pildomąjį vamzdį ir spaustuvu ⁹ jas šiek tiek paspauskite.



6. Plakimas naudojant plakimo priedą ²³

Greitis/laikas

Biskvito plakimas

Daugiausia
280-300g.

miltų ir ingredientai:
grietinė, kiaušinius, vandenį
(jei reikia)

5/apytikriai 2min.

ir cukrų

5/apytikriai 2min.

įmaišyti į miltus

2/apytikriai 30 s.

Kiaušinių baltymų plakimas

Mažiausiai 2
kiaušinių baltymai

4-5/apytikriai
4 min.

Daugiausiai 6
kiaušinių baltymai

4-5/apytikriai
6 min.

Grietinės plakimas

Mažiausiai
0,15-0,2 l

3/apytikriai
1-2 min.

Daugiausiai 0,4 l

3/apytikriai
3,5-4 min.

Prieš plakdami sterilizuotą grietinę, palaikykite ją vėsioje vietoje kelias valandas (apytikriai 4° C temperatūroje).

Smulkinimo indo ¹⁰ naudojimas

Ašmenis ¹² galite naudoti smulkinimui, trynimui ir mažesnių kiekių maišymui. Smulkinimo indas puikiai tinka putėsiams, makaronams ir padažams paruošti.

Maksimali talpa: 750ml skysčio.

Įspėjimas: Ašmenys ¹² ypač aštrūs.

Svarbu: maksimalus perdirbimo laikas smulkinimo inde yra 1 minutė. Skysčiai gali būti ruošiami ilgiau. Šokoladas, kavos pupelės ir kieti prieskoniai negali būti smulkinami. Išjungę variklį, įdėkite ašmenis ¹² į smulkinimo indą ¹⁰ ir sudėkite visus ingredientus. Skysčius galite pilti per angelę, esančią dangtelyje ¹¹, kai variklis įjungtas.

Uždėkite dangtelį ¹¹ su žiedu ¹⁶ ant smulkinimo indo ir uždarykite pagal anksčiau pateiktus nurodymus. Po naudojimo, visuomet pirma išimkite ašmenis ir tik po to perdirbtą maistą. Kai maišysite pieną, jis putos. Naudokite mažesniais kiekiais.

Perdirbimo pavyzdžiai

Perdirbimo laikas yra apytikris ir priklauso nuo maisto kokybės, kiekio ir norimo smulkumo.

Smulkinimas

Produktai	Maks. kiekis	Paruošimas	Greitis	Režimas	Laikas
Morkos	150g	gabalėliais	6	„• pulse“	7 kartai
Svogūnai	100g/1 ½ svogūno	kvadratais	6	„• pulse“	6-8 kartai
Petražolės	30g/1 ½ kekės	be kotelių	14	I	5-10 s.
Česnakai	1 galvutė	smulkiai	14	I	5 s.
Mėsa	250g	kvadratais	14	I	15 s.

Trynimas

Produktai	Paruošimas	Greitis	Režimas	Laikas
Kokteiliai	Pirmiausia susmulkinkite vaisius, po to įpilkite pieno.	14	I	apie 30 s.
Vaikų maistas (vaisiai, daržovės)	smulkiai	14	„• pulse/I“	10x 10 s.
Majonezas	Sumaišykite 1 kiaušinį, prieskonius, garstyčias ir actą. Lėtai įpilkite per dangtelio angą aliejaus.	14	I	30-45 s.
„Tartar“ padažas	Sumaišyti 1 kiaušinį, prieskonius, garstyčias ir actą.	14	I	30-45 s.
		6	„• pulse“	3-5 kartai
Avokadai	Susmulkinkite 1 galvutę česnako, įdėkite 2 prinokusius avokadus (supjaustytus į 4 dalis, be kauliukų), 1 valgomąjį šaukštą citrinų sulčių, 1 valgomąjį šaukštą alyvuogių aliejaus, 150 ml jogurto, 1/2 arbatinį šaukštelį cukraus, druskos, pipirų.	14	I	5 s.
		14	I	apytikriai 45 s.

Vanilė – medus – džiovintos slyvos (kaip torto įdaras ar džemas)

(naudokite smulkinimo indą (10), pasirinkite 14 greitį)
Į smulkinimo indą įdėkite 100g tiršto medaus ir 100g džiovintų slyvų ir smulkinkite 10 sekundžių. Tuomet įpilkite 50 ml vandens (vanilės skonio) ir maišykite dar 3 sekundes.

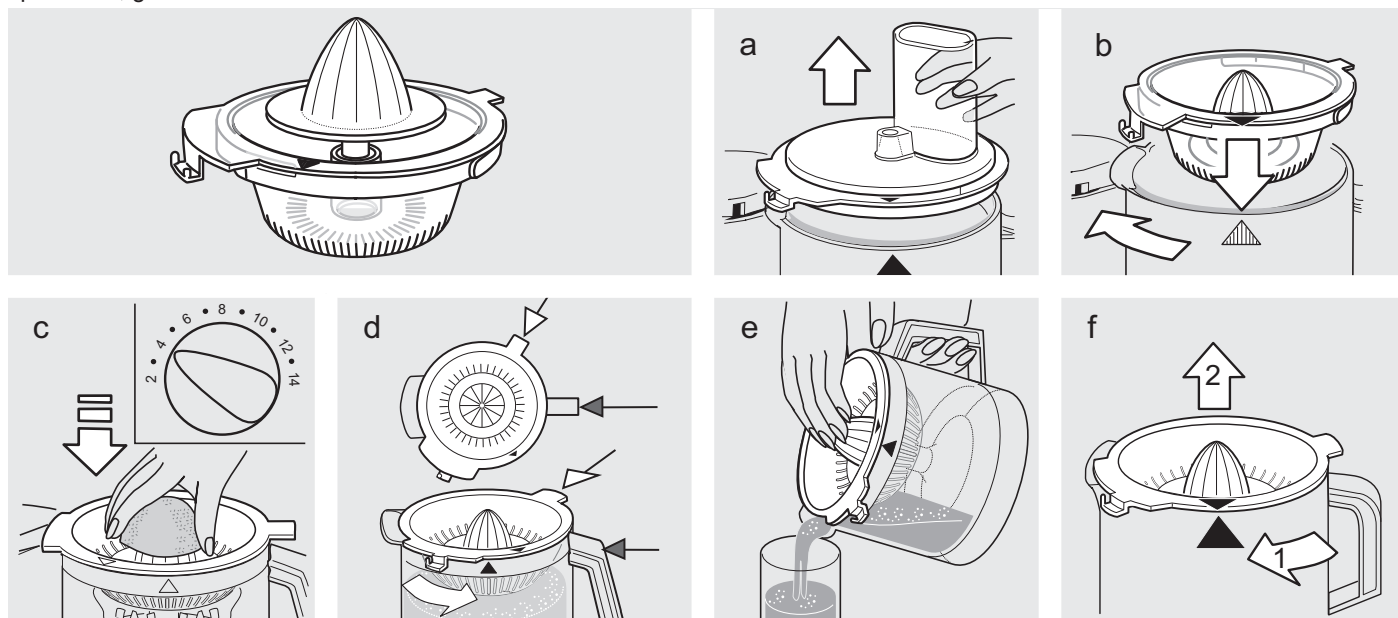
Mažesnio tešlos kiekio maišymas

Smulkinimo indas pritaikytas tik nurodytai tešlos rūšiai paruošti; recepte nurodyti didžiausi kiekiai:

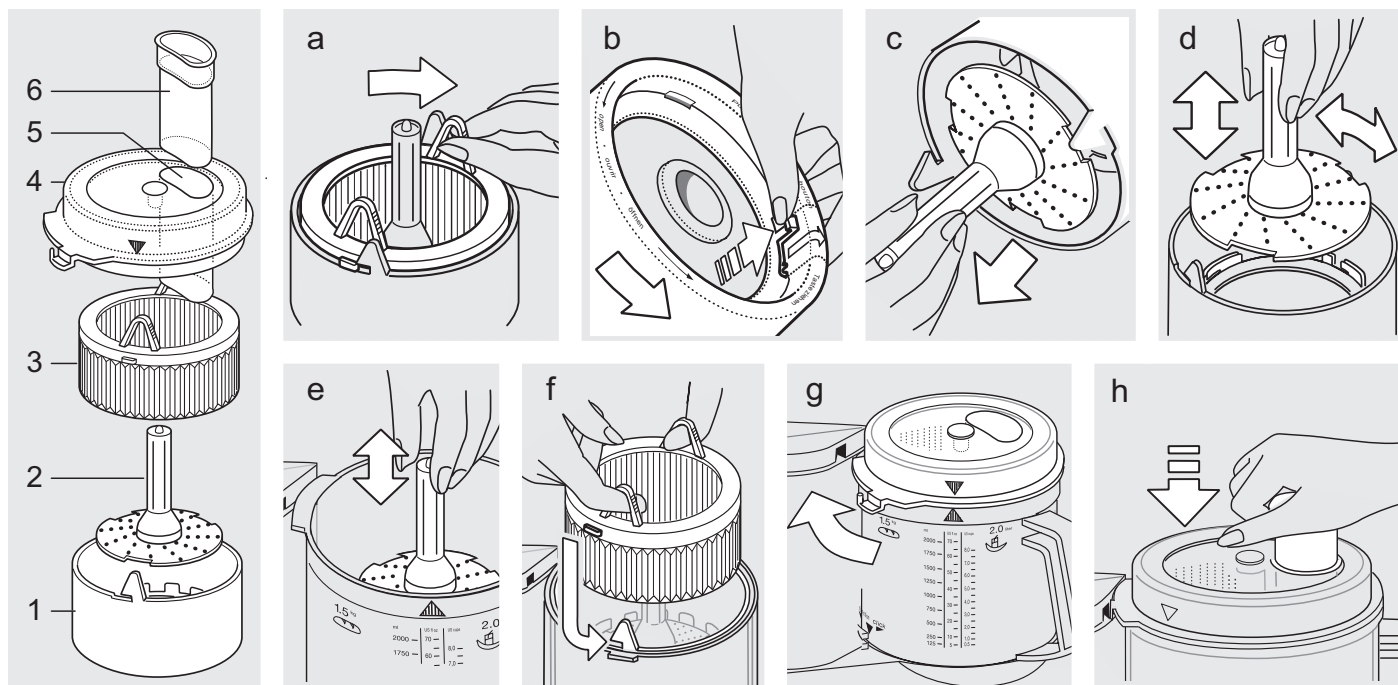
	Greitis	Režimas	Laikas
Blynų tešla 240 g miltų, 375 ml pieno, 2 kiaušiniai, druskos.	6	I	45-60 s.
200 ml grietinėlės	6	I	30 s.

Specialūs priedai

„Braun“ citrusinių vaisių sulčiaspaudė PJ 600, tipas 3200, greičiai: 2 – 4



„Braun“ sulčiaspaudė/smulkaus tarkavimo priedas SJ 600, tipas 3200



Aprašymas

- ① Sulčiaspaudės būgnas
- ② Smulkaus tarkavimo diskas
- ③ Koštuvas
- ④ Dangtis
- ⑤ Produktų supylimo anga
- ⑥ Stumtuvas

Prieš pradedant naudoti prietaisą

Išpakavę prietaisą, išardykite jį ir išvalykite visas dalis. Ardykite sulčiaspaudę tokia tvarka:

- Atlaisvinkite koštuvą ③, sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę (a). Visas dalis išplaukite rankomis.
- Ištraukite sulčiaspaudės būgno ① apatinėje dalyje esantį kaištį tiek, kiek jis išsitrauks (b).
- Prieš laikrodžio rodyklę pasukite sulčiaspaudės būgną ① su ištrauktu jo apatinėje dalyje esančiu kaiščiu (b). Taip atlaisvinsite smulkaus tarkavimo diską ②.
- Tuomet, laikydami už ašies, iš sulčiaspaudės būgno ① išimkite smulkaus tarkavimo diską ② (c).

Surinkimas

- Prie variklio dalies pritvirtinkite maisto produktams apdirbti skirtą „Braun CombiMax“ talpyklą (be ašmenų) ir užfiksuokite.

Tarkavimui:

- Naudokite tik smulkaus tarkavimo diską ② (e).

Sultims spausti:

- Įkiškite smulkaus tarkavimo diską ② į sulčiaspaudės būgną ① taip, kad pjaunamosios smulkaus tarkavimo disko kraštelio dalys slystų virš sulčiaspaudės laikomųjų spraustukų (d).
- Pastumkite smulkaus tarkavimo diską ② už ašies kiek žemyn ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol pasigirs spragtelėjimas ir diskas užsifiksuos (d).
- Patikrinkite, ar smulkaus tarkavimo diskas gerai užsifiksavo, pabandę pasukti jo ašį. Jei diskas yra įstatytas tinkamai, ašis nepasisuks.
- Įkiškite koštuvą ③ į sulčiaspaudės būgną ① ir patikrinkite, ar abi ašelės pataikė į būgno griovelius (f).
- Tam, kad galėtumėte spausti sultis, pritvirtinkite surinktą sulčių spaudimo prietaisą ant „Braun CombiMax“ maisto produktams apdoroti skirtos talpyklos varomojo veleno. Jeigu pageidaujate maisto produktus tarkuoti, ant maisto produktams apdoroti skirtos talpyklos varomojo veleno pritaisykite tik smulkaus tarkavimo diską ②.
- Ant „Braun CombiMax“ maisto produktams apdoroti skirtos talpyklos

uždėkite dangtelį ④ taip, kad ant dangtelio esanti strėlytė sutaptų su ant talpyklos esančia strėlyte. Tuomet pasukite dangtelį pagal laikrodžio rodyklę, kad dangtelio snapelis patektų į „Braun CombiMax“ agregato variklio dalies apsauginį užraktą ir pasigirstų spragtelėjimas, reiškiantis, jog dangtelis užfiksuotas reikiamoje vietoje (g). Norėdami dangtelį nuimti, pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę.

Sulčių spaudimas

Didžiausia išeiga: 500 g arba išspaustu sulčių kiekis, kai minkštimo ir išspaudo talpykla jau pilna. Sultis galima spausti iš vaisių ir daržovių.

- **Vaisių ir daržovių paruošimas:** Jei vaisiai su kauliukais ar koteliais, pirmiausia turėtumėte juos išimti. Vaisius ir daržoves su kietesne žieve (pvz., citrusinius vaisius, kivius ar burokėlius) pirmiausia reikia nulupti. Vaisius su sėklomis, tokius kaip obuoliai ar kriaušės, spauskite su žievelėmis ir graužtukais.
- **Greičio pasirinkimas:** prašome pasirinkti sulčiaspaudės „Braun CombiMax“ 7–8 greičio nustatymo padėtis.
- **Sulčių spaudimo procesas:** junkite sulčiaspaudės „Braun CombiMax“ variklį. Sudėkite paruoštus perdirbti vaisius ar daržoves į produktų supylimo angą ⑤ ir pastumkite juos stumtuvu ⑥ (h) žemyn. Dėmesio! Visuomet naudokitės tik stumtuvu. Niekuomet neikiškite pirštų į produktų supylimo angą, kai sulčiaspaudės variklis yra įjungtas! Nepridėkite per daug produktų.
- **Išardymas:** išjunkite sulčiaspaudės „Braun CombiMax“ variklį. Pasukite dangtelį ④ prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį nuo maisto produktams apdoroti skirtos talpyklos. Tuomet ardykite sulčiaspaudę taip, kaip aprašyta skyrelyje „Prieš pradedant naudoti prietaisą“. Išimkite visas dalis iš sulčiaspaudės „Braun CombiMax“ maisto produktams apdoroti skirtos talpyklos. Jeigu susikaupęs vaisių minkštimas ir išspaudos yra labai suslėgti, ištraukite iš sulčiaspaudės būgno atlaisvintą koštuvą ③, paėmę jį už traukiamųjų žiedelių (f).

Tarkavimas

Prietaisas skirtas maisto produktams, tokiems kaip kietasis sūris (pvz., itališkas parmezano sūris arba šveicariškas sprintz sūris), krienams (pvz., tarkuotiems krienams pagaminti), obuoliams ir morkoms (pvz., vaikų maistui), smulkiai sutarkuoti.

Dėmesio! Smulkaus tarkavimo diskas netinka šokoladui tarkuoti.

- **Maisto produktų paruošimas tarkuoti:** vaisius ir daržoves pirmiausia nuplauti arba nulupti. Po to pašalinti sėklas ir šerdis. Nuo sūrio reikia pašalinti luobelę. Maisto produktus susmulkinti nedideliais, į produktų pripylimo angą ⑤ telpančiais gabalėliais.
- **Greičio pasirinkimas:** prašome pasirinkti sulčiaspaudės „Braun CombiMax“ 7–14 greičio nustatymo padėtis. Pastaba: kietus maisto produktus reikėtų tarkuoti įjungus didesnę greitį.
- **Tarkavimas:** įjunkite sulčiaspaudės „Braun CombiMax“ variklį. Sudėkite paruoštus perdirbti vaisius ar daržoves į produktų supylimo angą ⑤ ir pastumkite juos stumtuvu ⑥ (h) žemyn. Dėmesio! Visuomet naudokitės tik stumtuvu. Niekuomet neikiškite pirštų į produktų supylimo angą, kai sulčiaspaudės variklis yra įjungtas!
- **Išardymas:** išjunkite sulčiaspaudės „Braun CombiMax“ variklį. Pasukite dangtelį ④ prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį nuo maisto produktams apdoroti skirtos talpyklos. Sutarkavus produktus, iš maistui apdoroti skirtos talpyklos reikia išimti smulkaus tarkavimo diską ②.

Valymas

Visas sulčiaspaudės dalis galima plauti indaplovėje iki 65 °C temperatūroje. Patartina nepalikti minkštimo, išspaudo ir kitų produktų likučių ant prietaiso dalių, kad jie nepridžiūtų prieš plaunant sulčiaspaudės dalis. Perdirbant produktus, turinčius didelį kiekį pigmentų (pvz. morkas), gali nusidažyti plastikinės dalys: prieš plaudami plastikines dalis indaplovėje, nuvalykite jas augaliniu aliejumi.

Turinys gali būti keičiamas atskirai neįsėjus.

Šis gaminys atitinka Elektromagnetinio suderinamumo 2004/108/EB ir Žemųjų įtampų 2006/95/EB direktyvų reikalavimus.



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.



Eesti KASUTUSJUHEND Köögikombain Braun CombiMax 700, 700 Vital. Tüüp: 3202.

Meie tooted vastavad kõige kõrgematele kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disaininõuetele. Loodame, et Brauni uuest seadmest on teile palju kasu.

Enne seadme esmakasutust lugege juhend hoolikalt läbi.

NB!

-  **Tiiviknoad ^{12/14} on väga teravad!** Hoidke neid ainult varrest. Pärast toiduainete töötlemist tõstke alati kõigepealt noad nõust ^{7/10} välja ja alles seejärel tühjendage nõu.
- Kontrollige, kas võrgupinge vastab seadme põhjal märgitud pingele. Seadme võib ühendada ainult vahelduvvooluvõrku.
- Hoidke seade lastele kättesaamatus kohas.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks lastele ega isikutele, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud, kui neid ei juhenda nende ohutuse eest vastutav isik. Üldiselt soovime seadet hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Seade on mõeldud kodus kasutamiseks ja retseptides näidatud toiduainekoguste töötlemiseks.
- Ühtki seadme osa ei tohi kasutada mikrolaineahjus.
- Ärge kunagi puutuge sõrmedega seadme pöörlevat võlli. Kui seadet ei kasutata, asetage alati võllile kaitsekate ¹³ peale. Kui seade on sisse lülitatud, töötavad mõlemad võllid.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Brauni elektriseadmed vastavad kehtivatele ohutusnõuetele. Elektriseadmeid tohib parandada ja töötehjuhet vahetada ainult tootja poolt volitatud hooldus- ja parandustöökoja. Ebapädev parandustöö võib põhjustada seadme kasutajale füüsilist või materiaalset kahju.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see välja ja eemaldage alati pistik pistikupesast.

Tehnilised andmed

- Pinge/võimsus: vt märget seadme põhjal.
- Töö kestus ja töödeldavad kogused: vt kasutusjuhiseid allpool.

Seadme osad

Brauni kahe nõuga CombiMax sõtkub tainast, segab, püreestab, peenestab, viilustab ja riivib lihtsalt ning kiirelt. Parima tulemuse saamiseks on seadmel kaks töönoa: põhinõu ⁷ ja väiksem peenestinõu ¹⁰.

Peenestamisel, püreestamisel või segamisel võite valida kahest nõust suuruselt sobivaima. Väikses nõus võite ette valmistada toiduaineid, mida saab järeltöödelda suures nõus (nt peenestada pähkleid koogitaina jaoks). Korraga saab kasutada ainult ühte nõu.

- 1 Korpus
- 2 Juhtmehoidik
- 3 Käivituslülit (sees = I, väljas = off/0)
- 4 Pulsilüliti «• pulse»
- 5 Sujuv kiirusregulaator (2–14)
- 6 Turvalukk (takistab kahe nõu samaaegset kasutamist)
- 7 Põhinõu (2-liitrine)
- 8 Põhinõu ⁷ kaas
- 9 Lükkur kaanele ⁸
- 10 Peenesti väikestele kogustele (0,75-liitrine)
- 11 Peenesti (10) kaas
- 12 Kummitihend kaanele ¹¹
- 13 Peenesti ¹⁰ tiiviknuga
- 14 Veovõlli kaitsekate, kui nõu on eemaldatud

Põhinõu ⁷ tarvikud

(NB! Kõigil mudelitel ei ole kõiki tarvikuid)

- 14 Põhinõu ⁷ tiiviknuga ja selle kaitsekate
- 15 Terahoidik
- 16 Peenviilustustera – a
- 17 Jämeviilustustera – b
- 18 Peenriivimistera – c
- 19 Jämeriivimistera – d
- 20 Püreetera – e
- 21 Friikartulitera
- 22 Tainakonks (sõltuvalt mudelist kas plastikut või metallist)
- 23 Vispel

NB! Enne esmakasutust puhastage kõik osad (vt «Puhastamine»).

Ülekoormuskaitse

Ülekoormuse tõttu tekkida võivate seadme vigastuste vältimiseks lülitub seade automaatselt välja. Kui töötav seade äkki seiskub, siis keerake käivituslülit ³ välja (off/0-asendisse) ja oodake vähemalt 15 minutit, enne kui lülitate seadme uuesti sisse. Nii jõuab mootor maha jahtuda.

Pulsilüliti «• pulse» ⁴

Pulseeriva töö lüliti on soovitatav kasutada järgmistel juhtudel:

- pehmete ja õrnade toiduainete, nt keedumunade, sibula ja peterselli peenestamine;
- jahu ettevaatlik lisamine tainasse;
- vahustatud munade või vahukoore segamine tainasse või toidu sisse.

Pulsilüliti «• pulse» hakkab tööle, kui vajutate sinisele nupule käivitusnupu ⁴ keskel. Käivitusnupp peab olema off/0-asendis.

Enne pulseeriva töö lüliti kasutamist valige sobiv kiirus kiirusregulaatoriga ⁵. Kui vabastate pulsilüliti ⁴, siis lülitub seade välja.

Soovitatav töökiirus

Töökiirus valitakse sujuva kiirusregulaatoriga ⁵. Valige alati kõigepealt sobiv kiirus ja alles seejärel käivitage seade lüliti. Nii toimides alustate tööd alati õige kiirusega.

Seadme osa	Kiirus
Tainakonks	6
Tiiviknoad ¹² ja ¹⁴	6-14
Vispel	
– munavalgeds	5
– kreem	3
Viilustus-, riivimis- ja püreetera	2-8
Friikartulitera	2-3

Kahe nõuga süsteemi tutvustus

Ainult ühte nõu võib korraga kasutada.

Nõu, mida ei kasutata, peab olema ülaasendis või oma kohale lukustatud. Kui nõu ja korpuse nooled on kohakuti, saab nõu eemaldada. Kui nõu on eemaldatud, katke veovõll alati kaitsekatega ¹³.

Kahekordne turvalukustus:

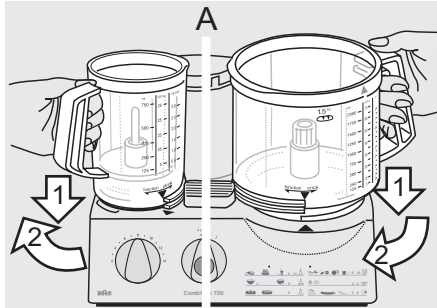
Seadet saab käivitada ainult siis, kui nõu ja kaas on õigesti oma kohal. Kui kaas avatakse seadme töötamise ajal, siis lülitub seade automaatselt välja. Kuna käivituslülit ³ jääb siis asendisse I, keerake lüliti off/0-asendisse, et mootor ei lülituks hiljem kogemata sisse

Töönõude paigaldamine

Põhinõu ⑦ kasutatakse korpuse

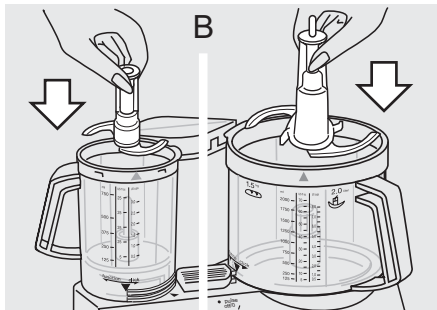
① põhinõualusel ja peenestit ⑩ peenestialusel.

1. Kui mootor on välja lülitatud, asetage sobiv nõu seadme korpuse vastavale alusele nii, et nõu ja korpuse nooled satuksid kohakuti (vt joonist A).



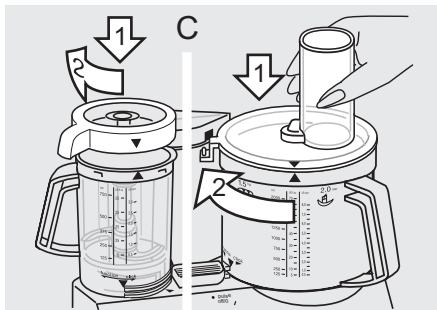
Seejärel keerake nõu päripäeva, kuni see lukustub. Kui teisel veovõllil on teine nõu, peab see olema ülaasendis. Kui teine veovõll on vaba, katke see kaitsekattega ⑬.

2. Asetage vajalik tarvik (vt tarvikute kasutusjuhiseid) nõusse veovõlliile ja vajutage nii alla kui võimalik (vt joonist B).



Kui panete tiiviknoa ⑫ peenestisse ⑩, siis vajutage seda alla, kuni see klõpsatab kuuldavalt oma kohale.

3. Asetage sobiv kaas nõule nii, et kaane ja nõu nooled satuksid kohakuti (vt joonist C).



Seejärel keerake kaant päripäeva, kuni kaane eend siseneb korpuse ① turvaluku avasse ja kaas klõpsatab kuuldavalt kinni.

NB!

Kui asetate kaane ⑪ peenestile ⑩, peab tihend ⑬ olema oma kohal.

Töönõude eemaldamine

Pärast mootori väljalülitamist eemaldage kaas, pöörates seda vastupäeva.

Seejärel keerake nõu «click» suunas, kuni nõu ja korpuse nooled on kohakuti, ja tõstke nõu ära.

Kui võtate tera nõust välja, siis hoidke seda ainult varrest kinni ja tõmmake see ära.

Ettevaatust! Terad on väga teravad!

Tiiviknoal ⑭ on kaitsekate. Kui tiiviknuga ei kasutata, tuleb seda hoida kaitsekattel.

Puhastamine

Kõigepealt lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast. Korpuse ① puhastamiseks pühkige seda niiske lapiga.

Kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas. Raskelt puhastatavaid kohti võib puhastada harja või kaabitsaga enne veega loputamist.

Mõni värviandev aedvili (nt porgand) võib seadme plastosi värvida. Värvunud kohti puhastage enne pesu taimeõliga.

Enne kaane ⑪ pesemist eemaldage esmalt tihend ⑬. Pange tihend pärast pesemist tagasi oma kohale. Tihendit võib kasutada mõlemalt poolt. Ärge kasutage puhastamiseks teravaid esemeid.

Lõiketerade puhastamisel olge eriti ettevaatlik, sest need on väga teravad!

Põhinõu ⑦ kasutamine

Põhinõu kasutamisel asetage alati kasutatav tarvik (tera, tainakonks, vispel) enne nõu toitainetega täitmist oma kohale veovõlliile.

1. Taina valmistamine

Taina valmistamiseks võib kasutada tainakonksu ② või tiiviknuga ⑭. Parim tulemus saadakse tainakonksuga, mis on mõeldud spetsiaalselt pärmi-, makaroni- ja võitaina valmistamiseks.

Pärmitainas (leiva- või saiatainas)

Kõige rohkem 500 g jahu pluss teised koostisained. Kiirus 6, tööaeg 11/2 minutit.

Kallake põhinõusse kõigepealt jahu ja seejärel teised toiduained, välja arvatud vedelad koostisained. Lukustage kaas ⑧ oma kohale. Valige kiirus 6 ning käivitage seade. Vedelad toiduained lisage kaane etteandetoru kaudu masina töötamise ajal.

Kui segate tainast tiiviknoaga ⑭, ärge lisage tainasse rosinaid, mandleid ega teisi aineid, mida ei ole mõeldud

peenestada. Sellised ained peab tainale lisama käsitsi segades, kui valmis tainas on valatud nõust välja.

Makaronitainas

Kõige rohkem 500 g jahu pluss teised koostisained.

Kiirus 6, tööaeg 11/2 minutit.

Kallake põhinõusse kõigepealt jahu ja seejärel teised toiduained, välja arvatud vedelad koostisained. Lisage kaanes oleva etteandetoru kaudu vajalik kogus vedelikku seadme töötamise ajal. Kui sõtkutav tainas on muutunud palliks, pole mõtet vedelikku enam lisada, sest see ei segune tainasse enam ühtlaselt.

Võitainas

Kõige rohkem 500 g jahu pluss teised koostisained.

Kiirus 6, tööaeg umbes 1 minut.

Kallake jahu põhinõusse ja lisage teised toiduained. Parima tulemuse saamiseks ei tohi või olla liiga pehme ega liiga kõva.

Lukustage kaas ⑧ oma kohale. Valige kiirus 6 ja käivitage seade.

Tainas on valmis, kui on tekkinud pall. Liigsest sõtkumisest muutub tainas liiga pehmeks.

2. Segamine

Kasutage koogitaina (nt biskviitkoogi) segamiseks tiiviknuga ⑭.

Tainakonks ② ei sobi koogitaina segamiseks.

Maksimaalne jahu kogus on 500 g pluss teised koostisained.

Koogitainas (kaks võimalust)	Kiirus/aeg
a) Vahustage või, suhkur ja munad.	6 / u 1 min
Kallake juurde piim	6 / u 15 sek
ja lisage jahu pulsilülitit kasutades.	14 / 10–15 x «• pulse»

b) Kallake kõik ained, välja arvatud vedelik, põhinõusse.	14 / u 1 min
---	--------------

Lisage vedelad toiduained kaane etteandetoru kaudu mootori töötamise ajal. Lõpuks lisage käsitsi segades rosinad ja teised ained, mis jäävad terveks.

Biskviiditainas	Kiirus/aeg
Vahustage munad ja vajaduse korral vesi,	14/u 2 min
Lisage suhkur ja jahu	14/u 4 min
pulsilüliti kasutades.	8/ 5 x «• pulse»
Lisage kakao.	8/ 3 x «• pulse»

3. Püreestamine

Kasutage tiiviknuga ^⑭ suppe, kokteilisegude jms valmistamiseks. Vedeliku maksimaalkogus on 2 liitrit.

Kiirus 10 (muidu võib segu üle ääre pritsida)

Piimakokteili valmistamisel tükeldage puuviljad põhinoosusse. Lukustage kaas ^⑧ oma kohale. Püreestage puuvilju esmalt kiirusel 14 ja seejärel lisage vedelik kiirusel 10.

Pange tähele, et vahustamisel piima maht suureneb. Kasutage väiksemaid koguseid.

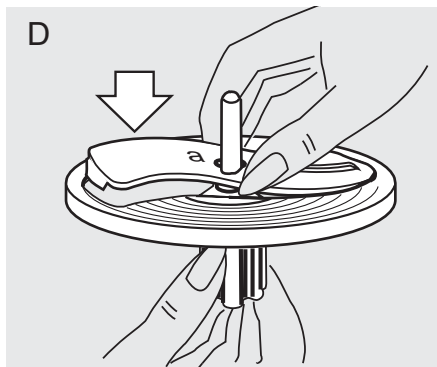
4. Peenestamine

Peenestage põhinoos tiiviknoga ^⑭.

NB! Suurte koguste valmistamisel kasutage põhino ^⑦ ja tiiviknuga ^⑭. Väiksemate koguste peenestamiseks sobib peenestino ^⑩ ja selle tiiviknuga ^⑫.

5. Viilustamine, riivimine ja püreestamine

- Pange soovitud tera terahoidikusse ^⑮ ja kinnitage see joonisel D näidatud viisil oma kohale (klõps!). Tera eemaldamiseks lükake hoidiku all



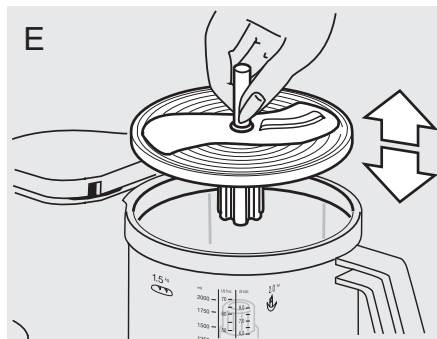
olev eend ülespoole.

- Asetage kokkupandud tarvik põhino veovõllile (vt joonist E).
- Pange kaas ^⑧ nõule ja fikseerige oma kohale. Valige kiirus ja pange toiduained nõusse kaane etteandetoru kaudu (mootor peab olema välja lülitatud). Mootori peab välja lülitama ka toiduainete lisamise ajaks.

Näiteid põhino kasutamise kohta

Valmistusajad on ligikaudsed. Aeg sõltub kasutatavast toiduainest, selle kogusest ja soovitud peenestusastmest.

Toiduaine	Max kogus	Ettevalmistus	Kiirus	Lüliti asend	Aeg/kasutus
Kuivikud	4	neljastatud	14	I	45 sek
Jäätükid	28	terved	14	I	1 min (lumi)
Õunad	700g	neljastatud	8	«•pulse/l»	15 sek
Šokolaad (kõva)	400g	tükkidena	14	I	jäme 15 sek peen 30 sek
Munad	8	terved	6	«•pulse»	8 x
Juust (pehme)	400g	3 cm kuubikud	14	I	20 sek
Juust (kõva)	700g	3 cm kuubikud	14	I	60-70 sek
Liha	700g	kuubikud	14	«•pulse/l»	40 sek
Porgandid	700g	tükkidena	14	I	10 sek
Sibulad	700g	neljastatud	14	«•pulse»	10-13 sek



- Ärge kunagi pistke etteandetorusse sõrmi mootori töötamise ajal. Kasutage toiduainete lisamiseks lükkurit ^⑨ (vt joonist F).

NB! Lõpptulemus on parem, kui töötlete pehmeid ja mahlakaid toiduaineid väiksemal kiirusel. Kõvade toiduainete töötlemine nõuab suuremat kiirust. Ärge pange nõu liiga täis.

Peenviilustustera – a ^⑮

Kiirus 2–3.

Sobivad toiduained: kurk, kapsas, toores kartul, porgand, sibul, redis.

Jämeviilustustera – b ^⑰

Kiirus 2–3.

Sobivad toiduained: kurk, nuikapsas, toores kartul, sibul, banaan, tomat, seemned, seller.

Peenriivimistera – c ^⑱

Kiirus 4–6.

Sobivad toiduained: juust (pehme või poolkõva), kurk, porgand, toores kartul, õun.

Jämeriivimistera – d ^⑲

Kiirus 4–6.

Sobivad toiduained: juust (pehme või poolkõva), kurk, nuikapsas, peet, porgand, toores kartul, õun, kapsas.

Püreetera – e ^⑳

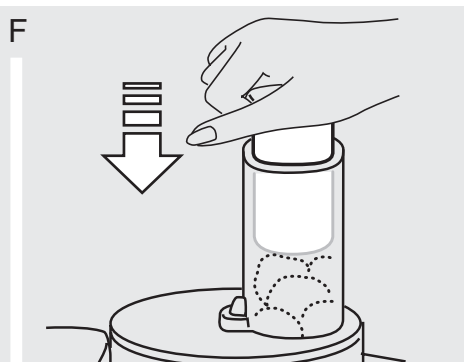
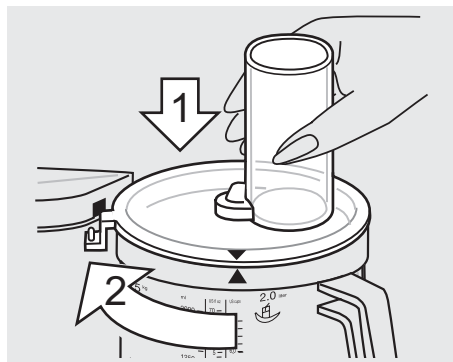
Kiirus 8–1.

Sobivad toiduained: toores kartul (nt kartulipannkookide jaoks), mädarõigas, parmesani juust.

Friikartulitera ^㉑

Asetage friikartulitera veovõllile ja lukustage kaas ^⑧ paigale. Parima tulemuse saamiseks lisage kaane etteandetoru kaudu nõusse korraga 3–4 kartulit (sõltuvalt suurusest), kui seade on välja lülitatud.

Valige kiirus 2 või 3 ja käivitage seade. Kartuleid lisades lülitage seade välja ja lükake kartulid lükkuriga ^⑨ etteandetoru kaudu nõusse.



6. Vispliga segamine²³

Kiirus/aeg

Biskviiditaina segamine

Max 280–300 g jahu pluss koostisained.

Segage munad ja soovi korral vesi, 5/ u 2 min

lisage suhkur ja lõpuks 5/ u 2 min

ettevaatlikult jahu. 2/ u 30 sek

Munavalgete vahustamine

Min kogus: 2 munavalget 4–5/ u 4 min

Max kogus: 6 munavalget 4–5/ u 6 min

Koor vahustamine

Min kogus: 0,15–0,2 L 3/u 1–2 min

Max kogus: 0,4 L 3/ u 3,5–4 min

Koor vahustub paremini, kui seda on hoitud külmikus mitu tundi (umb 4°C juures).

Peenesti kasutamine ¹⁰

Peenesti tiiviknuga ¹² võib kasutada väiksemate koguste peenestamiseks, püreestamiseks ja segamiseks. Peenesti nõu sobib suurepäraselt vahtude, määrete ja dippide valmistamiseks.

Maksimaalne maht: 750 ml.

Ettevaatust! Tiiviknuga ¹² on väga terav.

NB! Maksimaalne töötlemise aeg peenestis on 1 minut. Vedelikke võib töödelda kauem.

Šokolaadi, tugevaid vürtse ja kohviube ei tohi peenestada.

Kui mootor on välja lülitatud, paigalda tiiviknuga ¹² peenesti nõusse ¹⁰, seejärel aseta nõusse koostisained.

Vedelikke võib valada läbi kaanes ¹¹ oleva avause mootori töötamise ajal.

Asetage kaas ¹¹ koos kummitihendiga ^{11a} peenesti nõule ning sulge see eespool kirjeldatud viisil. Pärast kasutamist eemaldage alati esmalt tiiviknuga peenesti nõust ning seejärel valage välja töödeldud toit. Piima segamisel pidage meeles, et see läheb vahtu. Kasutage väiksemaid koguseid.

Näiteid peenesti kasutamise kohta

Valmistusajad on ligikaudsed. Aeg sõltub kasutatavast toiduainest, selle kogusest ja vajalikust peenestusastmest.

Hakkimine

Toiduaine	Max kogus	Ettevalmistus	Kiirus	Lüliti asend	Aeg/kasutuskorrad
Porgand	150g	tükid	6	«•pulse»	7 x
Sibul	100g	neljastatud	6	«•pulse»	6–8 x
Petersell	30g	eemaldage varred	14	I	5–10 sek
Küüslauk	1 küüs	tervelt	14	I	5 sek
Lahja liha	250g	neljastatud	14	I	15 sek

Püreestamine

Toiduaine	Ettevalmistus	Kiirus	Lüliti asend	Aeg/kasutuskorrad
Joogid	Tükeldage puuvili enne seadme sisselülitamist. Lisage piim.	14	I	u 30 sek
Imikutoit (nt puuvili, aedvili)	tükeldatult	14	«• pulse» I	10 x 10 sek
Majonees	Segage kanamunad, maitseained, sinep ja äädikas. Kallake õli peene nirena kaane etteandeava kaudu nõusse.	14	I	30-45 sek
Tartar	Segage 1 muna, maitseained, sinep ja äädikas. Lisada aeglaselt õli läbi kaaneava. Lisada neljaks lõigatud muna ja äädikas.	14 6	I «• pulse»	30-45 sek 3–5 x
Avokaado	Tükeldage 1 küüslauguküüs, lisada 2 küpset avokaadot (neljastatult, ilma kivita), 1 sl sidrunimahla, 1 sl oliivõli, 150 ml jogurt, ½ sl suhkrut, soola, pipart.	14 14	I I	5 sek umb 45 sek

Vanilli, mee ja mustade ploomide segu
(pannkoogikattena või määrdena)
Kasutage peenesti nõud ® ja kiirust 14.

Pange peenesti nõusse 100 g kreemjat mett ja 100 g musti ploome ning peenestage 10 sekundit. Seejärel lisage 50 ml vett (vanilliga maitsestatud). Peenestage veel 3 sekundit.

Tainaste segamine väiksemates kogustes

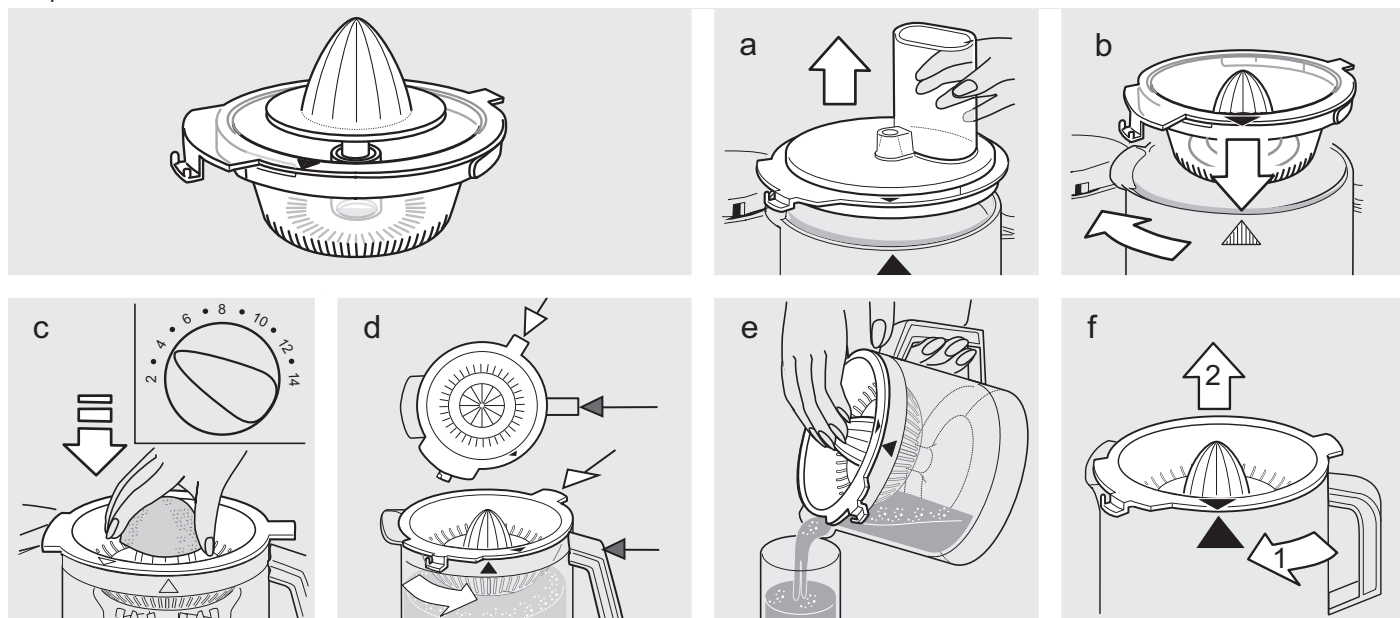
Peenestis võib valmistada allpool näidatud tainaid. Antud kogused on maksimaalsed valmistuskogused.

	Kiirus	Lüliti asend	Aeg
Pannkoogitainas 250g jahu 375 ml piima 2 muna sool	6	I	45-60 sek
Koore vahustamine 200 ml koort	6	I	30 sek

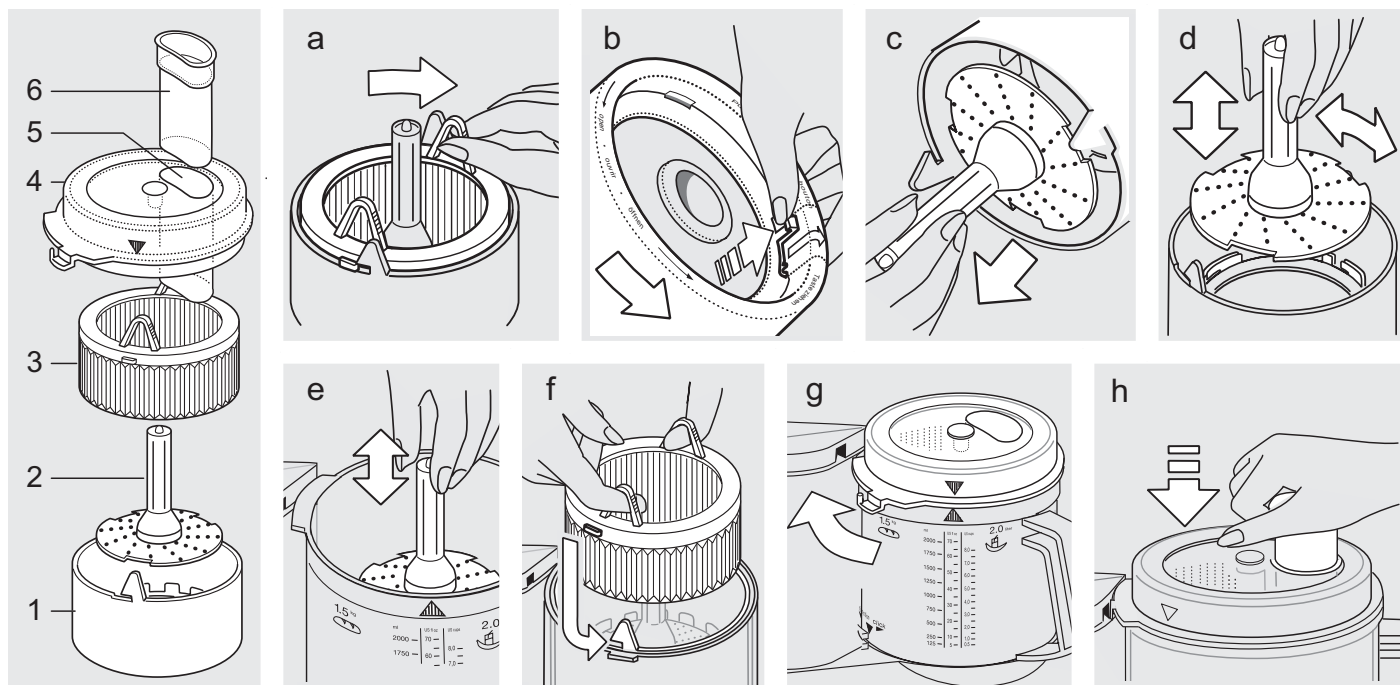
Lisatarvikud

Brauni tsitruspress PJ 600.

Tüüp: 3200. Kiirus 2–4.



Brauni mahlapress/peenriivitera SJ 600. Tüüp: 3200.



Seadme osad:

- ① Mahlatrummel
- ② Peenriivi ketas
- ③ Sõelakorv
- ④ Kaas
- ⑤ Sisestamistoru
- ⑥ Lükkur

Enne esmakordset kasutamist

Pärast seadme lahtipakkimist võtke see koost lahti ja puhastage kõik osad. Seadme lahti võtmisel toimige järgmiselt:

- Sõelakorvi ③ lahti võtmiseks keerake seda päripäeva (a) ja peske kõik osad käsitsi puhtaks.
- Tõmmake mahlatrumli ① põhjas olevat võtit nii kaugele, kui see tuleb (b).
- Keerake mahlatrummel ① vastupäeva. Kasutage selleks mahlatrumli põhjas olevat võtit, mis on välja tõmmatud (b), kuni peenriivi ketas ② vabaneb lukustusest.
- Seejärel tõmmake peenriivi ketas 2 võllist kinni hoides mahlatrumlist välja 1 (c).

Kokku panemine

- Paigaldage Braun CombiMax mahlapressi (ilma lõiketeradeta) viljaliha nõu mootoriplokile ja lukustage see oma kohale.

Riivimiseks:

Kasutage ainult peenriivi ketast ② (e).

Mahla pressimiseks:

- Sisestage peenriivi ketas ② mahlatrumlisse ① nii, et peenriivi ketta välisservas olevad väljalõiked libisevad üle mahlatrumli kinnitusnagade (d).
- Suruge peenriivi ketta ② võlli veidi allapoole ja keerake päripäeva, kuni see lukustub klõpsatusega (d).
- Kontrollige, kas peenriivi ketas on korralikult fikseeritud. Selleks proovige keerata peenriivi ketta ② võlli. Kui ketas on korralikult lukustatud, siis ei saa võlli keerata.
- Sisestage sõelakorv ③ mahlatrumlisse ① ja kontrollige, et mõlemad nagad fikseeruvad trumli (f) olevatesse avadesse.
- Mahla pressimiseks asetage kokku pandud Braun CombiMaxi mahlapressi viljaliha nõu võllile. Riivimiseks paigaldage viljaliha nõu võllile ainult peenriivi ketas ②.
- Paigaldage Braun CombiMaxi viljaliha nõule kaan ④ nii, et kaanele märgitud nool paigutub kohakuti viljaliha nõul oleva noolega. Seejärel keerake kaant päripäeva, kuni kaanel olev tila lukustub kuuldava klõpsatusega Braun CombiMaxi mootoriploki turvalukku (g). Eemaldamiseks keerake kaant vastupäeva.

Mahla pressimine

Maksimaalne võimsus: 500 g või kui viljaliha nõu on täis. Võib pressida nii puu- kui köögiviljamahla.

- Puu- ja köögiviljade ettevalmistamine: pressitavad viljad peske puhtaks ja koorige. Luuviljade kivid tuleb eemaldada. Seemnetega puuviljad (nt õunad ja pirnid) pressitakse koos koore ja seemnetega. Paksukoorelised puu- ja köögiviljad (tsitrusviljad, kiivid, punapeet) tuleb enne pressimist ära koorida.
- Kiiruse valik: valige Braun CombiMaxi seadistus 7–8.
- Mahla pressimine: lülitage Braun CombiMaxi mootor sisse. Taitke ettevalmistatud puu- või köögiviljad sisestamistorusse ⑤ ja lükake need lükkuri ⑥ (h) abil alla. Tähelepanu: kasutage alati lükkurit. Ärge kunagi küünitage sisestamistorusse, kui mootor töötab! Ärge ülekoormake seadet.
- Lahti võtmine: lülitage Braun CombiMaxi mootor välja. Keerake kaant ④ vastupäeva ja eemaldage see viljaliha nõult. Seejärel järgige osas „Enne esmakordset kasutamist” toodud juhiseid. Eemaldage Braun CombiMaxi viljaliha nõu kõik osad. Kui viljalihamass on väga tihe, tõmmake lahti rakendatud sõelakorv ③ mahlatrumlist ① välja. Kasutage selleks vastavaid tõmberõngaid (f).

Riivimine

Peenriivi ketas on mõeldud selliste toiduainete nagu kõva juust (nt itaalia parmesani juust või šveitsi sprintzi juust), redise (nt redisepüree), õunte ja porgandite (nt imikutoidu valmistamiseks) peeneks riivimiseks.

NB! Peenriivi ketas ei sobi šokolaadi riivimiseks.

- Toiduainete ettevalmistamine riivimiseks: esmalt peske või koorige puu- ja köögiviljad. Eemaldage seemned ja südamikud. Lõigake ära juustu koorik. Lõigake toiduained piisavalt väikesteks tükkideks, nii et need mahuvad sisestamistorusse ⑤.
- Kiiruse valik: valige Braun CombiMaxi seadistus 7–14. Märkus: kõvade toiduainete riivimiseks kasutage suuremat kiirust.
- Mahla pressimine: lülitage Braun CombiMaxi mootor sisse. Taitke ettevalmistatud toiduaine sisestamistorusse ⑤ ja lükake need lükkuri ⑥ (h) abil alla. Tähelepanu: kasutage alati lükkurit. Ärge kunagi küünitage sisestamistorusse, kui mootor töötab!
- Lahti võtmine: lülitage Braun CombiMaxi mootor välja. Keerake

kaant ④ vastupäeva ja eemaldage see viljaliha nõult. Seejärel eemaldage viljaliha nõult peenriivi ketas ②.

Puhastamine

Kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas temperatuuril kuni 65°C. Viljalihamass ja muud toidujäätmed ei tohi enne seadme puhastamist ära kuivada. Pigmendirikkad mahlad (nt porgandimahl) võivad plastosi värvida. Plekid eemaldage enne pesu taimeõliga.

Toodud andmed võivad muutuda ilma etteatamiseta.

See toode vastab Euroopa Ühenduse direktiividele 2004/108/EC (elektromagnetiline ühilduvus) ja 2006/95/EC (madalpinge elektriseadmed).



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.



Latviski

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.

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

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

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

Ražots Ungārijā.

Lietuvių

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

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

Pagaminta Vengrijoje.

Eesti

Garantii

Seadmel on kaheaastane garantii, mis hakkab kehtima seadme müügipäevast (müügitempel talongil). Garantiiaja jooksul kõrvaldatakse tasuta kõik seadmel ilmnenud 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 parandustöökogas 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 parandustöökotta 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).

Valmistaja: Braun GmbH. Valmistatud Ungaris.

Esindaja: Procter & Gamble Services Eesti OÜ, Paldiski mnt 27/29, 10612 Tallinn.

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