

BRAUN

MultiGourmet

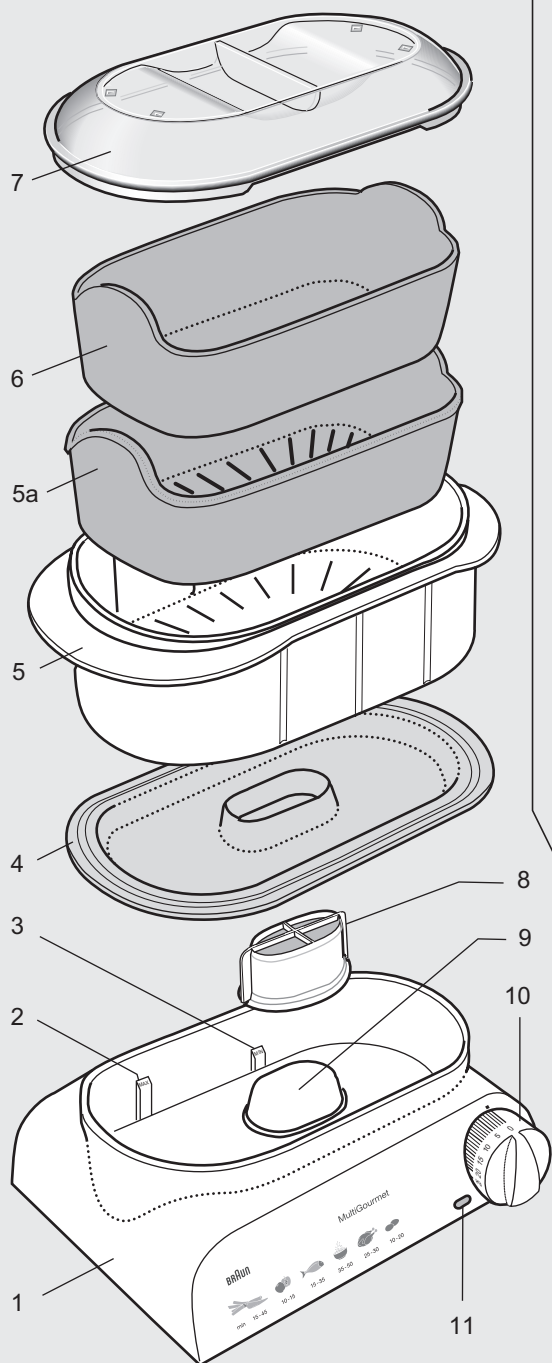
FS 10

MultiGourmet

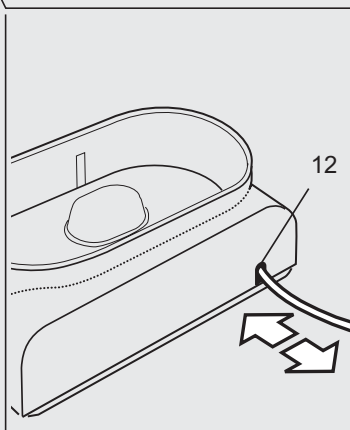
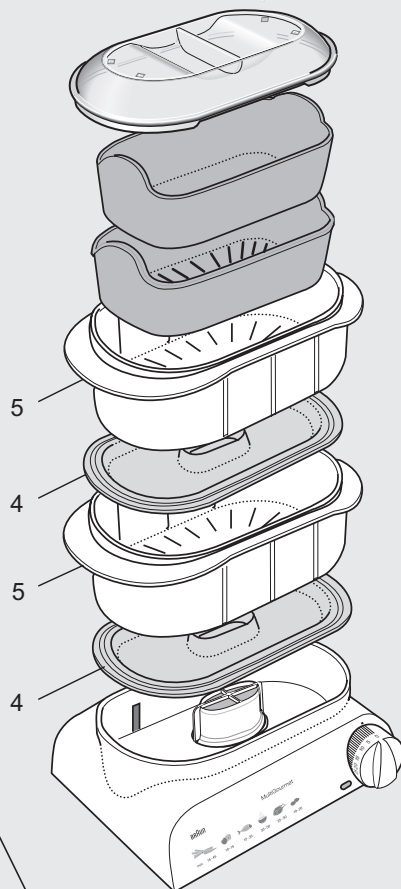
FS 20

Type 3216

FS 10



FS 20



Latviski

Tvaicētājs MultiGourmet FS 10, FS 20 Tips 3216.

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

Braun tvaicētājs ir īpaši labi piemērots dārzenu, rīsu, zivju, gaļas un mājputnu gaļas tvaicēšanai. Tvaicēšana ir visveselīgākais un vieglākais ēdiena pagatavošanas veids. Vitamīni, minerālvielas, dabiskā krāsa un garša tiks gandrīz pilnībā saglabāti.

Modelis Braun MultiGourmet FS 20 sastāv no diviem tvaika groziem ⑤ un divām paplātēm ④. Tādējādi modelis FS 20 ir apmēram divreiz ietilpīgāks nekā modelis FS 10 (izņemot, rīsu tvaicēšanas gadījumā).

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet ierīces lietošanas instrukciju!

UZMANĪBU!

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar garīga vai fiziska rakstura traucējumiem, izņemot gadījumus, kad tos uzrauga personas, kas atbild par viņu drošību. Drošības apsvērumu dēļ glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet vai spriegums tīklā atbilst uz ierīces norādītajam.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai mājas apstākļos neliela produktu daudzuma apstrādei (skatīt apstrādes tabulas).
- Lietojiet tvaika grozu ⑤ tikai kopā ar paplāti ④.
- Lai samazinātu baltā tvaika groza ⑤ iekrāsošanos, tvaicējot produktus, kuros ir dabiskā krāsviela (burkānus, papriku, tomātus u.c.), vienmēr lietojiet melno trauku ⑤a.
- Melno trauku rīsiem ⑥ vai melno trauku ⑤a noņemiet no paplātes ④ tikai kopā ar tvaika grozu ⑤.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nekad neievietojiet pamatni ① ūdenī.
- Nepieskarieties karstai ierīcei bez cimdiem un nelietojiet to bez vāka ⑦. Noņemot vāku, turiet to tā, lai Jūs nenonāktu saskarsmē ar izplūstošo tvaiku vai pilošo karsto ūdeni. Esiet uzmanīgi ar karsto šķidrumu uz paplātēm.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Lai izvairītos no citu apkārtējo priekšmetu sabojāšanas, lietojot ierīci, vienmēr nodrošiniet pietiekoši daudz brīvas vietas ap to un virs tās.
- Lietojot ierīci, novietojiet to uz sausas, horizontālas un karstumizturīgas virsmas.
- Nekad nenovietojiet ierīci uz karstas virsmas vai virs atklātas uguns.
- Braun elektroierīces atbilst visaugstākajiem drošības standartiem. Remontu vai vada nomaiņu drīkst veikt tikai Braun pilnvarota servisa personāls. Nepareiza remonta veikšana var radīt apdraudējumu lietotājam.

Specifikācijas

- Spriegumu un jaudu skatīt uz ierīces.
- Maksimālā ietilpība: 1,2l ūdens.

Apraksts

- ① Pamatne
- ② Maksimālā ūdens tilpuma atzīme (ilgstošai tvaicēšanai)
- ③ Minimālā ūdens tilpuma atzīme (ātrai tvaicēšanai)
- ④ Paplāte (modeļa FS 20 komplektācijā ir divas paplātes)
- ⑤ Tvaika grozs ar spraugām (modeļa FS 20 komplektācijā ir divi tvaika grozi)
- ⑤a Mels trauks ar spraugām tvaika grozam ⑤, paredzēts krāsainu produktu (burkānu, paprikas, tomātu u.c.) tvaicēšanai.
- ⑥ Mels trauks rīsiem (bez spraugām) tvaika grozam
- ⑦ Caurspīdīgs vāks
- ⑧ Tvaika akselerators (noņemams)
- ⑨ Sildīšanas elements
- ⑩ Ieslēgšanas / Izslēgšanas (on/off) slēdzis ar taimerī (60 minūtes)
- ⑪ Signāllampīņa slēdzim ⑩
- ⑫ Vieta neizmantotās vada daļas glabāšanai

Uzmanību: Notīriet visas detaļas pirms pirmās lietošanas, kā aprakstīts nodaļā "Tīrīšana".

Tvaicēšana

1. Iepildiet pamatnē ① aukstu krāna ūdeni un uzlieciet tvaika akseleratoru ⑧. Nepievienojiet ūdenim nekādas garšvielas, mērces, vīnu vai tml. Nepieciešamais ūdens daudzums (līdz maksimālai vai minimālai ūdens atzīmei) tiek noteikts atkarībā no iestatītā tvaicēšanas laika.

Tvaicēšana tvaika grozā ⑤ (dārzeni, zivis)

Ielieciet produktus tvaika grozā ar spaugām

⑤. Pievienojiet garšvielas, kad tvaicēšana ir beigusies.

Lai izvairītos no baltā tvaika groza ⑤ iekrāsošanās, tvaicējot produktus, kuros ir dabiskā krāsviela (burkānus, papriku, tomātus u.c.), vienmēr lietojiet melno trauku ⑤a.

Modelis FS 20: lietojot abus tvaika grozus ⑤, melno trauku krāsojošiem produktiem ⑤a vai melno trauku rīsiem ⑥ var lietot tikai augšējā tvaika grozā.

Tvaicēšana melnajā rīsu traukā ⑥ (piem. rīsi, graudi)

Ielieciet rīsus/graudus un ielejiet šķidrumu, ja nepieciešams, rīsu traukā. Ielieciet rīsu trauku tvaika grozā.

2. Uzlieciet piepildīto tvaika grozu uz paplātes

④ un abus kopā uzlieciet uz pamatnes ①.

Uzlieciet vāku ⑦ uz tvaika groza. Nelietojot vāku, elektrības patēriņš būs lielāks un tvaicēšanas laiks ilgāks.

Modelis FS 20: lietojot abus tvaika grozus, uzlieciet otro tvaika grozu ar paplāti uz apakšējā tvaika groza.

3. Lietojot tvaicētāju, atbrīvojiet pietiekami daudz vietas virs tā un tam apkārt (piem. attiecībā uz plauktiem).

4. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.

5. Iestatiet tvaicēšanas laiku ⑩. Lai to izdarītu, vispirms pagrieziet slēdzi līdz 60 minūšu atzīmei un tad pagrieziet to atpakaļ līdz nepieciešamajai tvaicēšanas laika atzīmei. Iedegsies signāllampa ⑪ un sāksies tvaicēšana.

6. Kad tvaicēšanas laiks būs beidzies, ierīce automātiski izslēgsies un signāllampa ⑪ nodzīsīs.

7. Pārbaudiet, vai produkti ir gatavi. Uzvelciet garos virtuves cimds, atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Noņemiet vāku ⑦, bet uzmanieties no tvaika. Piešķarieties citām karstajām daļām. Produktus pārbaudiet ar dakšiņas palīdzību. Ja vēlaties turpināt tvaicēšanu, uzlieciet vāku ⑦ un ieslēdziet ierīci vēlreiz.

Modelis FS 20 - lietojot abus tvaika grozus: lai pārbaudītu, vai produkti ir gatavi arī apakšējā grozā, rīkojieties sekojoši. Izslēdziet ierīci un noņemiet vāku ⑦. Uzmanīgi noņemiet augšējo tvaika grozu (ar melno trauku) un uzlieciet to uz vāka otras puses. Tad, izmantojot virtuves

cimds, uzmanīgi noņemiet paplāti no apakšējā tvaika groza un pārbaudiet vai produkti ir gatavi. Ja vēlaties turpināt tvaicēšanu abos tvaika grozos, vispirms uzlieciet paplāti uz apakšējā tvaika groza un tad uzlieciet augšējo tvaika grozu ar vāku. Ieslēdziet ierīci vēlreiz.

8. Kad ierīce pati izslēdzas un produkti ir pagatavoti, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai nedaudz atdzist. Tad noņemiet tvaika grozu, melno trauku rīsiem vai melno trauku krāsojošiem produktiem kopā ar tvaika grozu, izmantojot virtuves cimds. Vāka otro pusi ⑦ var izmantot kā paliktni, uz kā novietot tvaika grozu. Izņemiet produktus no tvaika groza vai rīsu trauka un pievienojiet garšvielas. Modelis FS 20: Ierīces izjaukšanai skatīt punktu 7.

9. Šķidrumu, kas satecējis paplātē ④, var izmantot mērcēs vai zupās.

10. Pirms izlejat atlikušo ūdeni no pamatnes ①, izjauciet vai tīrīt ierīci, vienmēr ļaujiet tai atdzist. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Ūdens daudzums

Nepieciešamais ūdens daudzums ir atkarīgs no tvaicēšanas laika. Ja tvaicēšanas laiks ir līdz 18 minūtēm, piepildiet pamatni ar ūdeni līdz minimālajai ūdens atzīmei ③. Ja tvaicēšanas laiks ir ilgāks par 18 minūtēm, piepildiet pamatni ar ūdeni līdz maksimālajai ūdens atzīmei ②. Vienmēr nodrošiniet nepieciešamo ūdens līmeni. It sevišķi, ja tvaicēšanas laiks tiek pagarināts. Ja tvaiks vairāk nerodas, pārbaudiet ūdens daudzumu pamatnē. Lai to veiktu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet ierīcei nedaudz atdzist. Uzmanīgi noņemiet tvaika grozu un paplāti un pielejiet ūdeni.

Uzmanību! Visas ierīces detaļas ir domātas lietošanai tikai Braun MultiGourmet tvaicētājos. Neievietojiet tās cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.

Tvaicēšana tvaika grozā ⑤ un melnajā rīsu traukā ⑥

Piezīme: produktu daudzumi un apstrādes laiki ir uzrādīti aptuveni, tvaicēšanai vienā tvaika grozā (piemēram, modelim FS 10). Tvaicēšanas laiki, kas uzrādīti tabulās, attiecas arī uz mazāka produktu daudzuma apstrādi. Ja tiek apstrādāti lielāki produktu daudzumi, tvaicēšanas laiks var būt nedaudz ilgāks, ja tvaika cirkulācijai nav pietiekami daudz brīvas vietas.

Padomi tvaicēšana ar modeli FS 20: Tvaicēšanas laiks augšējā tvaika grozā ir ilgāks. Tāpēc:

- lielākos produktu gabaliņus vai produktus, kuriem nepieciešams ilgāks tvaicēšanas laiks, tvaicējiet apakšējā tvaika grozā.
- tvaicējot dažādu veidu produktus ar dažādu tvaicēšanas laiku: produktus, kuriem nepieciešams ilgāks tvaicēšanas laiks, tvaicējiet apakšējā tvaika grozā. Pēc kāda laika uzlieciet tvaicēšanas grozu ar produktiem, kuru tvaicēšanai nepieciešams īsāks laiks, uz apakšējā groza un turpiniet tvaicēšanu.

Augļi un dārzeņi

- Pirms tvaicēšanas nogrieziet ziedkāpostu, brokoļu un kāpostu resnos stublājus.
- Tvaicējiet salātus un zaļumus pēc iespējas īsāku laiku, jo tie ātri zaudē dabisko krāsu.
- Saldētos dārzeņus pirms tvaicēšanas nav nepieciešams atkausēt.

Produkts	Veids	Daudzums	Tvaicēšanas ilgums
Artišoki	Svaigi	4 (vidēji)	40-45 min.
Sparģeļi	Svaigi	500 g	30-40 min.
Pupas, zirņi	Svaigi, veseli vai sagriezti	500 g	25-35 min.
Brokoļi	Svaigi, atdalīti no čemura	500 g	15-20 min.
Briseles kāposti	Svaigi	500 g	20-25 min.
Kāposti	Svaigi, sagriezti	500 g	25-30 min.
Burkāni	Svaigi, sagriezti	500 g	20-25 min.
Ziedkāposti	Svaigi, atdalīti no čemura	500 g	20-25 min.
Kabači	Svaigi, sagriezti	500 g	15-20 min.
Fenheļi	Svaigi, sagriezti	500 g	15-20 min.
Kolrābji	Svaigi, sagriezti kubiņos	500 g	20-25 min.
Puravi	Svaigi, sagriezti	500 g	15-20 min.
Sēnes	Svaigas, veselas vai sagrieztas	500 g	20-25 min. (sagrieztas par 5min. mazāk)
Kartupeļi	Sagriezti	500 g	20-25 min.
Kartupeļi	Nemizoti	500 g	30-40 min.
Kukurūza	Svaiga	2 vāļītes	55-60 min., (bieži jāgroza)
Āboli	Svaigi, sagriezti astotdaļās	500 g	10-15 min.
Bumbieri	Svaigi, sagriezti sestdaļās	500 g	10-15 min.

Zivis un jūras veltes

- Sasaldētu zivi var tvaicēt bez atsaldēšanas, ja tā pirms tvaicēšanas ir sadalīta un tvaicēšanas laiks tiek pagarināts par aptuveni 10%.

Produkts	Veids	Daudzums	Tvaicēšanas ilgums
Forele	Svaiga	2 gab., 150 g katrs	18-25 min.
Tuncis	Svaigs	2 gab., 200 g katrs	25-30 min.
Plaudis	Svaigs, vesels	1 gab., 400 g	17-25 min.
Sarkanā jūras asara fileja	Svaiga	2 gab., 200 g katrs	15-18 min.
Pollaka fileja	Svaiga	2 gab., 140 g katrs	15-18 min.
Garneles	Saldētas	450 g	15-20 min.
Mīdijas	Gliemežvākos	1000 g	18-25 min.
Kalmāri	Saldēti	600 g	20-25 min.
Omāri	Čaulā	2 gab.	30-35 min.

Gaļa, māļputnu gaļa un olas

- Ieteicams apstrādāt mīkstu gaļu ar nelielu tauku daudzumu.
- Gaļai jābūt labi nomazgātai un nosusinātai tā, lai no gaļas iztecētu pēc iespējas mazāk sulas.
- Olās pirms apstrādes jāizdur caurumi.

Produkts	Veids	Daudzums	Tvaicēšanas ilgums
Tītara sitenis	Svaigs	2 gab. 150 g katrs	25-30 min.
Vistas stilbiņi	Svaigi	2 gab. 150 g katrs	25-30 min.
Teļa gaļas sitenis	Svaigs	2 gab. 150 g katrs	30-35 min.
Jēra gaļas karbonāde	Svaiga	2 gab. 120 g katrs	25-30 min.
Frankfurtes desiņas	Svaigas	2-8 (apvalks jāsadursta)	8-10 min.
Liellopu gaļas cīsiņi	Svaigi	2-8 (apvalks jāsadursta)	8-13 min.
Mīksti vārītas olas	Čaumalās	2-10 (vidēja lieluma)	10-13 min.
Cieti vārītas olas	Čaumalās	2-10 (vidēja lieluma)	15-20 min.

Rīsi, grūbas

- Izmantojiet melno trauku rīsiem ⑥, ielieciet rīsus un graudus, pievienojiet nepieciešamo šķidruma daudzumu.
- Modelis FS20: lietojot abus tvaika grozus, lūdzu, rīkojieties sekojoši. Vispirms tvaicējiet rīsus (vai citus produktus, kuriem nepieciešams ilgs tvaicēšanas laiks) rīsu traukā ⑥, kurš ir ievietots apakšējā tvaika grozā, ar uzliktu vāku ⑦. Pēc kāda laika uzlieciet uz pamatnes ① otru tvaika grozu, kurš piepildīts ar citiem produktiem, un turpiniet tvaicēt rīsus, uzliekot tvaika grozu ar rīsu blodu uz apakšējā tvaika groza.

Produkts	Daudzums	Ūdens līmenis pamatnē ①	Šķidruma līmenis rīsu traukā ⑥	Tvaicēšanas ilgums
Basmati rīsi	250 g	Maksimāls	300-400 ml ūdens	35-40 min.
Gargraudu rīsi	250 g	Maksimāls	300-400 ml ūdens	35-40 min.
Brūnie rīsi	250 g	Maksimāls	300-400 ml ūdens	45-50 min.
Pudiņa rīsi	250 g	Maksimāls	750 ml piena	60 min.
Indiešu ēdiens (kukurūza)	250 g	Maksimāls	300-400 ml ūdens	20-25 min.

Tīrīšana

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Izņemot pamatni ①, visas pārējās ierīces detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai ar rokām, izmantojot tīrīšanas līdzekli. Tvaika akseleratoru ⑧ pirms tīrīšanas var noņemt. Pamatni ① noslaukiet ar mitru drānu.

Atkalķošana

Pēc vairākkārtējas tvaicētāja lietošanas (atkarībā no ūdens cietības pakāpes) karsēšanas elements ⑨ pamatnē ① ir pārklājies ar nosēdumu kārtu. Ierīce ir jāatkalķo. Piepildiet pamatni ① ar galda etiķi (5%) tā, lai karsēšanas elements ⑨ ir pārklāts ar šķīdumu. Ielieciet vietā tvaika akseleratoru ⑧. Uzlieciet vāku, pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla un iestatiet taimeru uz 15 minūtēm. Ja pēc 15 minūtēm uz akseleratora vēl ir nosēdumi, atkārtojiet procedūru vēlreiz. Kad pamatne un etiķis ir atdzisuši, iztukšojiet pamatni ①. Izskalojiet pamatni ① ar siltu ūdeni 3 līdz 4 reizes. Uz tvaika akseleratora atlikušos nosēdumus var notīrīt ar birstīti.

Šeit minētā informācija var tikt mainīta, iepriekš nebrīdinot.

Šis 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.



Servisa nodrošināšana

Šim produktam mēs nodrošinām 2 gadu bezmaksas servisu no produkta iegādes dienas. Servisa nodrošināšanas laikā, veicot remontu vai nomainot bojātās produkta detaļas, mēs bez maksas novērsīsim visus defektus, kas radušies ražošanas procesā. Ja produktu nav iespējams salabot, to var apmainīt pret jaunu vai analogisku produktu. Šī servisa nodrošināšana ir spēkā jebkurā valstī, kurā šo produktu piedāvā Braun vai tā pilnvaroti izplatītāji.

Servisa nodrošināšana neattiecas uz 1) bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas

rezultātā; 2) normālu ierīces nolietojumu; 3) defektiem, kuri būtiski neietekmē ierīces darbību vai tās vērtību. Servisa nodrošināšana nav spēkā, ja remontu ir veikusi persona, kura nav pilnvarota to darīt, kā arī ja remonta laikā nav izmantotas oriģinālās Braun detaļas.

Lai veiktu bezmaksas ierīces remontu servisa nodrošināšanas laikā, griezieties Braun pilnvarotā servisa centrā, lūdzu ņemot ierīci un pirkuma čeku.

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

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

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

Ražots Vācijā.

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

Vairāk informācijas par Braun produktiem – www.braun.com.

Lietuvių

Garų troškintuvas

„Braun MultiGourmet“ FS 10, FS 20

Tipas 3216

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

Šis prietaisas itin patogus norint garuose išvirti daržoves, ryžius, žuvį, mėsą bei paukštieną. Gaminimas garuose yra būdas paruošti švelniausią ir sveikiausią maistą. Taip puikiai išlaikysite vitaminus, mineralus, natūralų maisto skonį bei spalvą.

„Braun MultiGourmet plus“ FS 20 modelyje yra 2 garų puodai ⑤ ir 2 skardos varvantiems skysčiams ④. Todėl šis modelis yra kone dvigubai talpesnis už modelį „Braun MultiGourmet“ FS 10.

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.

Dėmesio!

- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir fiziškai ar protiškai neįgalūs asmenys, jei jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens. Rekomenduojame laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar Jūsų el. įtamos parametrai atitinka parametrus, nurodytus prietaiso apačioje.
- Šis prietaisas skirtas vidutiniams namuose ruošiamo maisto kiekiams apdirbti (žr. paruošimo lenteles).
- Garų puodą ⑤ naudokite tik su skarda varvantiems skysčiams ④.
- Garuose gamindami spalvotus produktus (pvz., morkas, papriką, pomidorus ir pan.) visuomet naudokite juodą įdėklą ⑤, kad kuo mažiau nusidažytų baltas garų puodas ⑤.
- Juodą ryžių indą ⑥ ar juodą įdėklą ⑤ išimkite tiksliai kartu su garų puodu ⑤ iš skardos varvantiems skysčiams ④.
- Prieš valydami prietaisą, visuomet išjunkite jį iš elektros lizdo. Niekomet nepamerkite pagrindo ① į vandenį.
- Niekomet nelieskite prietaiso be puodkėlės ar virtuvinių pirštinių ir nenaudokite jo be dangčio ⑦. Nukeldami dangtį, visuomet laikykite jį taip, kad išvengtumėte kontakto su kylančiais garais ar lašančiu karštu vandeniu. Atsargiai elkitės su

karštais skysčiais skardoje.

- Panaudoję prietaisą, visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Naudodami prietaisą, užtikrinkite pakankamai erdvės virš ir šalia jo, kad jis nepakenktų pvz., spintelėms ar kitiems objektams.
- Naudodami prietaisą, pastatykite jį ant sauso, lygaus ir atsparaus karščiui paviršiaus.
- Niekomet nestatykite prietaiso ant karšto paviršiaus ar virš atviros ugnies.
- Elektriniai „Braun“ prietaisai atitinka taikomus saugumo standartus. Remontuoti ar pakeisti maitinimo laidą gali tik įgalioti „Braun“ asmenys. Nekvalifikuotas remontas gali smarkiai sužeisti prietaisą naudojančią asmenį.

Techniniai duomenys

- Įtampa/galia vatais: žr. modelio plokštelę prietaiso apačioje
- Maksimali talpa: 1,2 l vandens

Aprašymas

- ① Pagrindas
- ② Maksimalaus vandens pripildymo žymuo (ilgam gaminimui garuose)
- ③ Minimalaus vandens pripildymo žymuo (trumpam gaminimui garuose)
- ④ Skarda varvantiems skysčiams (modelis FS 20 turi 2 tokias skardas)
- ⑤ Garų puodas su angelėmis (modelis FS 20 turi 2 tokius puodus)
- ⑤a Juodas įdėklas (su angelėmis) garų puodui ⑤, ruošiant spalvotus produktus (pvz., morkas, papriką, pomidorus ir pan.)
- ⑥ Juodas ryžių indas (be angelių) garų puodui
- ⑦ Dangtis (permatomas)
- ⑧ Garų akceleratorius (nuimamas)
- ⑨ Kaitinimo elementas
- ⑩ Įjungimo/išjungimo jungiklis su laikmačiu (60 minučių)
- ⑪ Jungiklio signalinė lemputė
- ⑫ Vieta laidui, nenaudojamai laido atkarpai laikyti

Svarbu: išvalykite visas dalis prieš pirmą naudojimą, kaip aprašyta skiltyje „Valymas“.

Gaminimas garuose

1. Pripildykite pagrindą ① šalto vandens ir įstatykite garų akceleratorių ⑥ į vietą. Į vandenį nedėkite jokių prieskonių, padažų, vyno ir pan. Reikiamas vandens kiekis (maksimalus ar minimalus vandens pripildymas) priklauso nuo pasirinkto gaminimo laiko.

Gaminimas garų puode ⑤. (pvz., daržovės, žuvis)

Sudėkite maistą į garų puodą su angelėmis ⑤. Kai baigsite gaminti garuose, įdėkite prieskonių.

Garuose gaminami spalvoti produktai (pvz., morkos, paprika, pomidorai ir pan.), visuomet naudokite juodą įdėklą ⑤a, kad kuo mažiau nusidažytų baltas garų puodas ⑤.

Modelis FS 20: Naudojant abu garų puodus ⑤, juodas įdėklas ⑤a ar juodas ryžių indas ⑥ gali būti naudojamas tik viršutiniame garų puode.

Gaminimas juodame ryžių inde ⑥ (pvz., ryžiai, apkepas)

Sudėkite ryžius/grūdus į ryžių indą ir, jei reikia, įpilkite skysčio. Ryžių indą įdėkite į garų puodą.

2. Pripildytą garų puodą uždėkite ant skardos varvantiems skysčiams ④, esančios ant pagrindo ① ir garų puodą uždenkite dangčiu ⑦. Jei dangtis bus netinkamai uždėtas, elektros energijos sunaudojimas bus didesnis ir gaminimas garuose užims daugiau laiko.

Modelis FS 20: Naudodami abu garų puodus, vieną garų puodą su skarda varvantiems skysčiams uždėkite ant apatinio garų puodo.

3. Naudodami garų troškintuvą, įsitikinkite, kad virš ir šalia jo yra pakankamai erdvės nuo kitų objektų (pvz., lentynų).

4. Įkiškite laidą į elektros lizdą.

5. Nustatykite laikmatį ⑩. Norėdami nustatyti laikmatį, pirmiausiai pasukite ratuką iki 60 minučių ir tuomet pasukite atgal iki pageidaujamo gaminimo laiko. Užsidegs signalinė lemputė ⑪ ir gaminimas prasidės.

6. Pasibaigus pasirinktam gaminimo laikui prietaisas išsijungs ir signalinė lemputė ⑪ užges.

7. Patikrinkite, ar maistas išviręs. Užsimaukite ilgas virtuvines pirštines. Išjunkite prietaisą. Nukelkite dangtį ⑦, saugodamiesi besiveržiančių garų. Nelieskite jokių įkaitusių dalių. Patikrinkite

maistą naudodamiesi ilga šakute. Jei norite tęsti gaminimą, garų puodą uždėkite dangčiu ⑦ ir vėl įjunkite prietaisą.

Modelis FS 20: Naudojant abu garų puodus: Norėdami patikrinti, ar maistas išviręs apatiniame garų puode, darykite kaip nurodyta: Išjunkite prietaisą ir nukelkite dangtį ⑦. Atsargiai nukelkite viršutinį garų puodą (kartu su juodu įdėklų) ir uždėkite jį ant kitos dangčio pusės. Tuomet, mūvėdami virtuvinėmis pirštinėmis, atsargiai nuimkite skardą varvantiems skysčiams nuo apatinio garų puodo ir patikrinkite, ar maistas išviręs. Jei norite tęsti gaminimą abiejuose garų puoduose, pirmiausia uždėkite skardą varvantiems skysčiams ant apatinio garų puodo, tuomet uždėkite viršutinį garų puodą su dangčiu. Vėl įjunkite prietaisą.

8. Kai prietaisas išsijungs ir maistas bus išviręs, ištraukite laidą iš elektros lizdo ir leiskite jam iš lėto atvėsti. Tuomet nuimkite garų puodą, juodą ryžių indą ar juodą įdėklą kartu su garų puodu, mūvėdami virtuvines pirštines. Kita dangčio ⑦ pusė gali būti naudojama kaip padėklas garų puodui. Išimkite maistą iš garų puodo ar ryžių indo ir paskaninkite prieskoniais.

Modelis FS 20: Norėdami išardyti, žiūrėkite nr. 7.

9. Skysčiai, kurie sutekėjo į skardą varvantiems skysčiams ④, gali būti naudojami padažams ar sriubai paruošti.

10. Prieš išpildami iš pagrindo ① likusį vandenį, išardydami ar išvalydami prietaisą, visuomet leiskite jam atvėsti. Ištraukite laidą iš elektros lizdo.

Vandens kiekis

Reikiamas vandens kiekis priklauso nuo gaminimo laiko. Troškindami iki 18 minučių, pripildykite pagrindą iki minimalaus vandens pripildymo žymens ③. Troškindami virš 18 minučių, pripildykite pagrindą iki maksimalaus vandens pripildymo žymens ②. Užtikrinkite pakankamą vandens kiekį, ypač tuomet, kai troškinimo laikas buvo pratęstas. Jei nebesigamina garai, patikrinkite vandens kiekį. Norėdami tai padaryti, ištraukite laidą iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui šiek tiek atvėsti. Atsargiai nukelkite garų puodą ir skardą varvantiems skysčiams, ir įpilkite vandens.

Dėmesio: Visos dalys skirtos naudoti tik „Braun MultiGourmet“ garų troškintuve. Nedėkite jų į orkaitę ar mikrobangų krosnelę.

Troškinimas garų puode ⑤ ir juodame ryžių inde ⑥

Svarbu: Kiekiai ir troškinimo laikas yra apytikriai, troškinant viename garų puode (pvz., modelis FS 10). Troškinimo laikas, nurodytas lentelėse, taip pat tinka gaminant mažesnius kiekius. Gaminant didesnius kiekius, troškinimo laikas gali būti šiek tiek ilgesnis jei nėra pakankamai vietos sudaryti galimybę pakankamai garų cirkuliacijai.

Patarimai, troškinant modelyje FS 20: Troškinimo laikas viršutiniame garų puode yra ilgesnis.

Todėl:

- Troškinkite didesnius maisto gabalėlius ilgesnį troškinimo laiką apatiniame garų puode.
- Gaminant skirtingos rūšies maistą su skirtingu troškinimo laiku: apatiniame garų puode troškinkite maistą su ilgesniu troškinimo laiku. Po kurio laiko, garų puodą su trumpesniu troškinimo laiku uždėkite ant apatinio garų puodo.

Daržovės ir vaisiai

- Išpjaukite kietus kopūstų, žiedinių kopūstų ar brokolių kotelius.
- Lapuotas, žalias daržoves troškinkite trumpiausią laiką, nes jos lengvai praranda spalvą.
- Šaldytų daržovių nereikėtų atšildyti prieš troškinant.

Produktas	Klasė	Apytikris kiekis	Troškinimo laikas
Artišokai	švieži	4 (vidutiniai)	40-45 min.
Šparagai	švieži	500 g	30-40 min.
Pupelės	šviežios	500 g	25-35 min.
Brokoliai	švieži	500 g	15-20 min.
Briuselio kopūstai	švieži	500 g	20-25 min.
Kopūstai	švieži, supjaustyti	500 g	25-30 min.
Morkos	šviežios, supjaustytos	500 g	20-25 min.
Žiediniai kopūstai	švieži	500 g	20-25 min.
Cukinijos	šviežios, supjaustytos	500 g	15-20 min.
Paprastieji pankoliai	švieži, supjaustyti	500 g	15-20 min.
Koliaropės	Šviežios, supjaustytos kubeliais	500 g	20-25 min.
Porai	švieži, supjaustyti	500 g	15-20 min.
Grybai	švieži, sveiki ar supjaustyti	500 g	20-25 min. (pjaustytiems 5 min. mažiau)
Bulvės	supjaustytos	500 g	20-25 min.
Bulvės	neluptos	500 g	30-40 min.
Saldieji kukurūzai	švieži	2 gabalėliai	55-60 min.
Obuoliai	švieži, 1/8 gabalėlio	500 g	10-15 min.
Kriaušės	švieži, 1/6 gabalėlio	500 g	10-15 min.

Žuvis ir jūros gėrybės

- Šaldytą žuvį galite troškinti jos neatšildę, jei gabalėliai yra atskirti.
Troškinimo laikas prasitęs apytikriai 10 %.

Produktas	Klasė	Apytikris kiekis	Troškinimo laikas
Upėtakis	šviežias	2 gabalėliai po 150 g	18-25 min.
Tunas	šviežias	2 gabalėliai po 200 g	25-30 min.
Karšis	šviežias, nepjaustytas	1 gabalėlis, 400 g	17-25 min.
Jūrinio ešerio filė	šviežias	2 gabalėliai po 200 g	15-18 min.
Ledjūrio menkės filė	šviežias	2 gabalėliai po 140 g	15-18 min.
Krevetės	šaldytos	450 g	15-20 min.
Dvigeldis moliuskas	kevale	1.000 g	18-25 min.
Kalmaras	šaldytas	600 g	20-25 min.
Omaras	kevale	2 gabalėliai	30-35 min.

Mėsa, paukštiena ir kiaušiniai

- Geriausiai tinka minkšta mėsa su šiek tiek riebalų.
- Mėsa turi būti gerai nuplauta ir nusausta, kad ištekėtų kuo mažiau sulčių
- Pirmiausia sudėkite kiaušinius

Produktas	Klasė	Apytikris kiekis	Troškinimo laikas
Kalakuto pjausniai	švieži	2 gabalėliai po 150 g	25-30 min.
Viščiukų ketvirčiai	švieži	2 gabalėliai po 150 g	25-30 min.
Veršienos pjausniai	švieži	2 gabalėliai po 150 g	30-35 min.
Ėrienos muštiniai	švieži	2 gabalėliai po 120 g	25-30 min.
Parūkytos dešrelės	šviežios	2-8 (persmeigtomis odelėmis)	8-10 min.
Jautienos dešrelės	šviežios	2-8 (persmeigtomis odelėmis)	8-13 min.
Minkštai virti kiaušiniai	kiaušinio lukšte	2-10 vidutinio dydžio	10-13 min.
Kietai virti kiaušiniai	kiaušinio lukšte	2-10 vidutinio dydžio	15-20 min.

Ryžiai, grūdai, apkepai

- Naudokite juodą ryžių indą ⑥ ir kartu su ryžiais, grūdais ir pan. įpilkite reikiamą kiekį skysčio.
- Modelis FS 20: Jei naudojate abu garų puodus, tęskite kaip nurodyta: prieš pradėdami patroškinkite, pvz. ryžius ilgą troškinimo laiką juodame ryžių inde ⑥, įdėtame į apatinį garų puodą su uždengtu dangčiu ⑦. Po kurio laiko uždėkite kitą garų puodą su kitu maistu ant pagrindo ① ir tęskite troškinti pvz., ryžius, uždėdami garų puodą ant viršaus.

Produktas	Apytikris kiekis	Vandens kiekis pagrinde ①	Skysčių kiekis ryžių inde ⑥	Troškinimo laikas
Basmati ryžiai	250 g	maksimalus	300-400 ml vandens	35-40 min.
Ilgagrūdžiai ryžiai	250 g	maksimalus	300-400 ml vandens	35-40 min.
Rudieji ryžiai	250 g	maksimalus	300-400 ml vandens	45-50 min.
Ryžiai desertams	250 g	maksimalus	750 ml pieno	60 min.
Kukurūziniai miltai	250 g	maksimalus	750-1000 ml vandens	20-25 min.

Valymas

Prieš valydami prietaisą, visuomet ištraukite laidą iš elektros lizdo. Visos dalys gali būti plaunamos indaplovėje ar rankomis naudojant indų ploviklį, išskyrus pagrindą ①. Valydami garų akceleratorių ⑥, jį galite nuimti. Pagrindą ① valykite drėgna šluoste.

Nukalkinimas

Panaudojus garų troškintuvą keletą kartų (priklausomai nuo vandens kietumo Jūsų namuose), kaitinimo elementas ⑨, esantis pagrindė ①, pasidengia kalkių nuosėdų sluoksniu. Turėtumėte nukalkinti prietaisą. Įpilkite į pagrindą balto buitinio acto (5 %) tiek, kad apsemtų kaitinimo elementą. Įdėkite garų akceleratorių ⑥ į vietą. Uždarykite prietaisą, įjunkite jį į elektros tinklą ir nustatykite 15 min. laiką. Jei po 15 min. vis dar matysite kalkių nuosėdų sluoksnį, pakartokite procedūrą. Kai actas ir prietaisas pakankamai atvės, ištuštinkite pagrindą. Skalaukite pagrindą ① šiltu vandeniu 3-4 minutes. Likusias kalkes iš garų akceleratoriaus galima pašalinti šepetėliu.

Turinys gali būti keičiamas atskirai neįspėjus.

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.



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



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 keičiamas jo dalys, ar visas prietaisas turi būti pakeistas nauju. Garantija galioja kiekvienoje šalyje, kur šis prietaisas tiekiamas „Braun“ ar jo paskirto platintojo.

Garantija negalioja šiais atvejais: gedimai, atsiradę dėl netinkamo prietaiso naudojimo, įprastinis nusidėvėjimas, taip pat defektai, neturintys įtakos prietaiso funkcionalumui. Garantija nustoja galioti, jei prietaiso remontas vykdytas tai daryti neįgaliotų 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 Vokietijoje.

Eesti

KASUTUSJUHEND

Elektriauruti MultiGourmet FS 10, FS 20.

Tüüp 3216.

Meie tooted on valmistatud nii, et nad täidaksid kõrgeimaid kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disaininõudeid. Loodame, et Teil on uuest Brauni tootest kasu ja rõõmu.

Braun MultiGourmet sobib eriti hästi köögivilja, riisi, kala, liha (sh linnuliha) aurutamiseks. Aurutamine on kõige tervislikum toiduvalmistamisviis. Vitamiinid, mineraalained ja toidu loomulik maitse ning värv säilivad aurutamisel eriti hästi.

Braun MultiGourmet plus FS 20 aurutil on kaks aurutuskorvi ⑤ ja kaks alust ④, mille tõttu selle kasutusvõimalused kahekordistuvad, võrreldes Brauni MultiGourmet FS 10 aurutiga (v.a riisi aurutamisel).

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.

NB!

- 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 soovitame seadet hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Enne seadme kasutamist kontrollige, kas vooluvõrgu pingeline vastab seadmel märgitud pingele.
- Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks ja selles juhendis mainitud koguste töötlemiseks (vt tabelit).
- Kasutage aurutuskorvi ⑤ ainult koos alusega ④.
- Kui aurutate värvviandvaid toiduaineid (nt porgand, paprika, tomat, peet), kasutage alati musta aurutuskorvi ⑤a, nii väldite valge aurutuskorvi ⑤ värvumist.
- Pärast aurutamist tõstke must riisinõu ⑥ või must aurutuskorv ⑤a alati koos aurutuskorviga ⑤ aluse ④ peale.
- Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast alati enne, kui hakkate seadet puhastama. Ärge kunagi peske seadme korpust ① vees.
- Ärge kunagi puudutage seadet ilma pakajinda või -lapita ning ärge kasutage seadet ilma kaaneta ⑦. Tõstke kaas ära nii, et Te ei puutuks kokku väljapaiskuva auru või kuum

tilkuva veega. Olge ettevaatlik – alusele kogunenud vesi võib olla kuum.

- Kui olete lõpetanud seadme kasutamise, lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- Seadme kasutamisel peab selle ümber olema piisavalt vaba ruumi. Nii tagate, et ümbritsevad pinnad (nt köögimööbel) ei kahjustu.
- Kasutage seadet kuival, tasasel ja kuumuskindlal pinnal.
- Ärge kunagi asetage seadet kuumale pinnale ega lahtisele tulele.
- Brauni elektriseadmed vastavad kehtivatele ohutusnõuetele. Parandus- ja hooldustööd võib teha vaid Brauni volitatud hooldustöökojas. Valesti või oskamatult tehtud parandustöö võib ohustada kasutaja turvalisust ja tervist.

Tehnilised andmed

- Pinge/võimsus: vt andmeplaati seadme põhjal.
- Maksimaalne mahtuvus: 1,2 l vett.

Seadme osad

- ① Korpuse
- ② Vee maksimumtaseme märkjoon (pikade aurutusaegade jaoks)
- ③ Vee miinimumtaseme märkjoon (lühikeste aurutusaegade jaoks)
- ④ Alus (mudelil FS 20 on 2 alust)
- ⑤ Aurutuskorv auruaukudega (mudelil FS 20 on 2 aurutuskorvi)
- ⑤a Must korv (auruaukudega) aurutuskorvile ⑤ värvviandvate toiduainete (nt porgand, paprika, tomat, peet jms) aurutamiseks
- ⑥ Must riisinõu (ilma auruaukudeta) aurutuskorvile
- ⑦ Kaas (lähbipaistev)
- ⑧ Aurujaotur (eemaldatav)
- ⑨ Kuumutusosa
- ⑩ Taimeriga (60 min) lülitisnupp
- ⑪ Lülitisnupu ⑩ märgutuli
- ⑫ Juhtmekamber

Märkus: enne seadme esmakasutust puhastage kõik osad (vt lõik „Puhastamine”).

Aurutamine

1. Täitke korpuse veenõu ① külma veega ja asetage aurujaotur ⑧ kohale. Ärge lisage veele mingeid maitseaineid, kastmeid, veini vms. Vajalik veekogus (miinimum- või maksimumkogus) sõltub valitud aurutus-ajast.

Aurutamine aurutuskorvis ⑤

(nt köögiviljad, kala):

Asetage toit auraukudega aurutuskorvi⑤. Lisage maitseained alles siis, kui aurutamine on lõppenud.

Kui valmistate värviaidvaid toiduaineid (nt porgand, paprika, peet, tomat jms), kasutage alati musta aurutuskorvi ⑤a. Nii vähendate valge aurutuskorvi ⑤ värvumist.

Mudel FS 20: Kui kasutuses on mõlemad aurutuskorvid ⑤, siis pannakse must aurutuskorv ⑤a või must riisinõu ⑥ ülemise aurutuskorvi sisse.

Aurutamine mustas riisinõus ⑥

(nt riis/ viljaterad):

Asetage riis/viljaterad ja vajaduse korral vedelik riisinõusse. Asetage riisinõu aurutuskorvi.

2. Asetage täidetud aurutuskorv alusele ④ korpuses ①. Pange aurutuskorvile kaas ⑦ peale. Ilma kaaneta kasutamisel on energiakulu suurem ja aurutusaeg pikem. Mudel FS 20: Kui mõlemad aurutuskorvid on kasutuses, asetage teine aurutuskorv koos alusega alumise aurutuskorvi peale.

3. Auruti kasutamisel jälgige, et auruti kohal ja kõrval oleks vaba ruumi (ei oleks riuleid vms).

4. Pange toitejuhtme pistik pistikupessa.

5. Reguleerige aurutusaeg taimeriga ⑩. Keerake nupp esmalt 60 min kohate ja siis tagasi soovitud aurutusaajale. Märgutuli ⑪ süttib ja aurutamine algab.

6. Kui valitud aurutusaeg on lõppenud, lülitub seade automaatselt välja ja märgutuli kustub.

7. Kontrollige, kas toit on küps. Pange pajakindad kätte, lülitage auruti välja. Kaant ⑦ tõstes olge ettevaatlik, kaane alt paiskub tulikuuma auru. Ärge kunagi puudutage seadme kuumi osi. Proovige toidu küpsemis-astet pika kahvliga. Kui soovite aurutamist jätkata, pange kaas ⑦ uuesti peale ja lülitage seade sisse. Mudel FS 20: kui mõlemad aurutuskorvid on kasutuses ja Te soovite proovida toidu küpsemisastet alumisest aurutuskorvis, siis toimige nii: lülitage seade välja ja tõstke kaas ⑦ kõrvale. Tõstke ülemine aurutus-korv ja selle sees olev must aurutuskorv ettevaatlikult seadmest välja ja asetage see tagurpidi keeratud kaanele. Seejärel (pajakindad käes) eemaldage ettevaatlikult alus alumisest aurutuskorvist ja proovige, kas toit on valmis. Kui soovite

aurutamist jätkata mõlemas korvis, sulgege esmalt alumine korv alusega ja asetage seejärel ülemine aurutuskorv koos kaanega selle peale. Lülitage seade uuesti sisse.

8. Kui seade on automaatselt välja lülitunud ja toit on parajalt küps, eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel veidi jahtuda. Tõstke aurutuskorv, must riisinõu või must korv koos aurutuskorviga välja. Ärge unustage kasutada pajakindaid! Keerates kaane ⑦ teistpidi, saate sellest aluse aurutuskorvi jaoks. Tõstke toit aurutuskorvist või riisinõust teise nõusse ja maitsestage soovi järgi.

Mudel FS 20: Seadme lahtivõtmist vaadake punktist 7.

9. Alusele ④ kogunenud vedelikku võib kasutada kastmete või supi valmistamiseks.

10. Enne kui kallate järelejäänud vee korpuse veenõust ① ära ja panete selle uuesti kokku või puhastate, laske seadmel alati korralikult maha jahtuda. Eemaldage pistik pistikupesast.

Vee kogus

Vajaliku vee hulk sõltub aurutusaajast. Kui aurutusaeg on 18 minutit või lühem, kallake korpuses olevasse veenõusse vett kuni minimaalse koguse märgini ③. Kui aurutusaeg on pikem kui 18 minutit, kallake korpuses olevasse veenõusse vett kuni max märgini ②. Veenduge, et vett on piisavalt, eriti siis, kui pikendate aurutusaega. Kui auru enam ei tule, kontrollige, kas seadmes on vett. Selleks eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel veidi jahtuda. Tõstke esmalt ära aurutuskorv ning seejärel ettevaatlikult alus ning lisage vett. Märkus: kõik seadme osad on mõeldud kasutamiseks vaid Braun MultiGourmet aurutis. Need ei sobi toidu valmistamiseks tavalises või mikrolaineahjus.

Aurutamine aurutuskorvis ⑤ või mustas riisinõus ⑥

Märkus: kogused ja aurutusaajad on soovituslikud ja käivad aurutamise kohta ühes aurutuskorvis (nt mudel FS 10). Tabeli aurutusaajad kehtivad ka väiksemate toidukoguste puhul. Suuremate koguste puhul võib aurutusaeg mõnevõrra pikeneda, kui aur ei pääse korralikult nõus ringlema.

Mudel FS 20: aurutusaeg ülemises aurutuskorvis on pikem. Seepärast

- kasutage alumist aurutuskorvi, kui toit on suuretükiline või nõuab pikemat aurutusaega;

- kui valmistate korraga toiduaineid, millel on erinev aurutusaeg, siis aurutage pikemat aega nõudvaid toiduaineid alumises aurutuskorvis. Mõne aja pärast asetage ülejäänud toiduained teise aurutuskorvi ja asetage see alumise aurutuskorvi peale.

Köögi- ja puuviljad

- Lõigake pea-, lill- ja brokolikapsal tugev juureosa ära.
- Aurutage leherohkeid ja rohelist köögivilju võimalikult lühikese aja jooksul, kuna need kaotavad kiiresti värvi.
- Ärge külmutatud köögivilju enne aurutamist sulatage.
-

Toit	Ettevalmistus	Kogus (umbes)	Aurutusaeg
Artišokk	värske	4 (keskmist)	40–45 min
Spargel	värske	500 g	30–40 min
Türgi uba	värske, terve või tükeldatud	500 g	25–35 min
Brokoli	värske, õisikuga	500 g	15–20 min
Brüsseli kapsas	värske	500 g	20–25 min
Peakapsas	värske, tükeldatud	500 g	25–30 min
Porgand	värske, tükeldatud	500 g	20–25 min
Lillkapsas	värske, õisikuga	500 g	20–25 min
Suvikõrvits	värske, tükeldatud	500 g	15–20 min
Apteegitill	värske, tükeldatud	500 g	15–20 min
Nuikapsas	värske, kuubikud	500 g	20–25 min
Porrulauk	värske, tükeldatud	500 g	15–20 mi.
Seened	värsked, tükeldatud või terved	500 g	20–25 min (tükeldatuna u 5 min vähem)
Kartul	tükeldatud	500 g	20–25 min
Kartul	koorega	500 g	30–40 min
Magus mais	värske	2 tk	55–60 min (keerake valmistamise ajal mitu korda)
Õun	värske, 1/8 tükkidena	500 g	10–15 min
Pirn	värske, 1/6 tükkidena	500 g	10–15 min

Kala ja vähilised

- Eraldage külmutatud kalatükid enne arutamist üksteisest, siis ei ole eelsulatamine vajalik, kuid valmistusaega peab umbes 10 % pikendama.

Toit	Ettevalmistus	Aurutusaeg	Tvaicēšanas ilgums
Forell	värske	2 tükki, 150g/tk	18–25 min
Tuunikala steigid	värske	2 tükki, 200 g/tk	25–30 min
Latikas	värske, terve	1 tükk, 400 g	17–25 min
Punaahven, filee	värske	2 tükki, 200 g/tk	15–18 min
Mintai, filee	värske	2 tükki, 140g/tk	15–18 min
Krevetid	külmutatud	450 g	15–20 min
Teod	karpides	1000 g	18–25 min
Kalmaar	külmutatud	600 g	30–35 min
Vähk	koores	2 tükki	30–35 min

Looma- ja linnuliha ning munad

- Örn, väherasvane liha sobib aurutamiseks kõige paremini.
- Peske liha ja pühkige see hoolikalt enne aurutamist kuivaks, et aurutamise ajal voolaks lihavedelikku võimalikult vähe välja.
- Kanamunade valmistamisel torkige nendesse eelnevalt augud.

Toit	Ettevalmistus	Kogus (umbes)	Aurutusaeg
Kalkuni-karbonaad	toores	2 tükki, 150g/tk	25–30 min
Kanaliha, koivad	toores	2 tükki, 150g/tk	25–30 min
Vasikaliha-karbonaad	toores	2 tükki, 150g/tk	30–35 min
Lambaliha-karbonaad	toores	2 tükki, 120g/tk	25–30 min
Viiner	toores	2–8 tk, sisselõiked pinnal	8–13 min
Rõngasvorst	toores	2–8 tk, sisselõigetega	8–13 min
Muna, vedel	koorega	2–10 keskmist	10–13 min
Muna, kõva	koorega	2–10 keskmist	15–20 min

Riis, viljaterad

- Kasutage musta riisinõu ⑥ ja lisage riisile/viljateradele vajalik kogus vett.
- Mudel FS 20: kui kasutate mõlemat aurutuskorvi korraga, eelküpsetage riis/viljaterad mustas riisinõus ⑥ alumise aurutuskorvi sees. Asetage kaas ⑦ peale. Mõne aja pärast asetage teine toiduainetega aurutuskorv korpusele ① ehk kõige alla. Riisinõu koos aurutuskorviga tõstke kõige peale.

Toit	Kogus (umbes)	Vee kogus korpuse veenõus ①	Vedelikukogus riisinõus ⑥	Aurutusaeg
Basmati-riis	250 g	max	300–400 ml vett	35–40 min
	250 g	max	300–400 ml vett	35–40 min
	250 g	max	300–400 ml vett	45–50 min
	250 g	max	750 ml piima	60 min
	250 g	max	750-1000 ml vett	20–25 min

Puhastamine

Eemaldage pistik pistikupesast alati enne seadme puhastamist. Peale korpuse ① võib kõiki teisi auruti osi pesta kas nõudepesu-masinas või käsitsi nõudepesuvahendiga. Aurujaoturi ⑧ võib puhastamiseks eemaldada. Pühkige korpust ① niiske lapiga.

Katklakivi eemaldamine

Kui kasutate aurutit sageli, moodustub korpuse ① kuumutusosa ⑨ peale katklakivi kiht. Katklakivi tekib kasutatava vee karedusest. Kui selline kiht on tekkinud, tuleb see eemaldada. Kallake korpuse veenõusse 5% äädikalahust nii, et kuumutusosa on parajasti kaetud. Asetage aurujaotur ⑧ kohale. Sulgege seade, lülitage vooluvõrku ja reguleerige aurutusajaks 15 minutit. Kui katklakivi on 15 minuti pärast veel näha, korrake protseduuri. Kui äädikalahus ja seade on jahtunud, tühjendage korpuse veenõu. Loputage korpust ① kolm-neli korda sooja veega. Kogu järelejäänud katklakivi võib eemaldada harjaga.

Toodud andmed võivad muutuda ilma etteateamiseta.

Valmistaja: Braun GmbH. Valmistatud Saksamaal.

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

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.



Garantii

Seadmel on kaheaastane garantii, mis hakkab kehtima seadme müügipäevast (müügitempel talongil). Garantiiaja jooksul kõrvaldatakse tasuta kõik seadmel ilmnenuvad vead, mis on tingitud ebakvaliteetsest materjalist või valmistamisest ja koostamisest, vahetatakse välja vigased detailid või kogu seade, kui praak on tekkinud tootja süü tõttu.

Garantiiparandust ei tehta juhul, kui rikke on põhjustanud seadme vale kasutamine (juhendi järgimata jätmine), ebaõige voolupinge või kui seade on purunenud. Samuti ei kehti garantii seadme normaalse kulumise ning vigade korral, mis ei halvenda seadme väärtust ega kasutust. Garantii ei kehti, kui seadet ei ole parandatud Brauni ametlikus hooldus- ja parandustöökojas ega Brauni varuosadega.

Garantiiparanduse alla ei käi seadme puhastamine.

Garantii ei kehti pardlite ja kosmeetiliste pardlite võrgukasseti ja lõiketera kohta ning elektriliste hambaharjade harjapeade kohta.

Garantii jõustub ainult siis, kui ostukuupäev garantii- ja registreerimistalongil on kinnitatud kaupluse templi ja müüja allkirjaga.

Garantii ei anna seadme kasutajale ja teistele isikutele õigust nõuda vääras kasutamisest johtuvate materiaalsete ja isiklike kahjude korvamist.

Garantii kehtib riikides, kus käesolevat seadet müüakse kas Brauni tütarfirma või selle ametliku esindaja kaudu ja kus ei ole kehtestatud impordipiiranguid ega muid seadusi, mis takistavad seadmele lubatud garantiiteenindust. Garantiiparandusse viidav seade peab olema komplektne. Klient toimetab seadme parandustöökohta omal kulul.

Seadme garantiiage pikeneb garantiiparanduses oldud aja võrra. Seadme üksikute ümbervahetatud osade või kogu ümbervahetatud seadme garantii lõpeb kogu seadme garantiiaja lõppemisega (2 aastat).

Simson OÜ, Raua 55, 10152 Tallinn.
Tel: 627 8730. Faks: 627 8739.

Simson OÜ, Aleksandri 6, 51004 Tartu.
Tel: 7 343 494.

Simson OÜ, Laine 4, 80016 Pärnu.
Tel: 4 427 231.

www.service.braun.com