

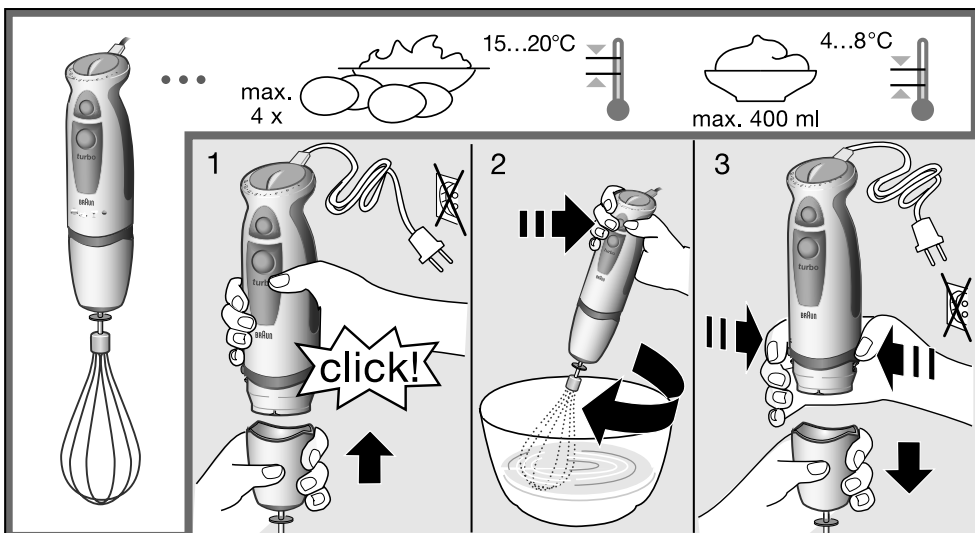
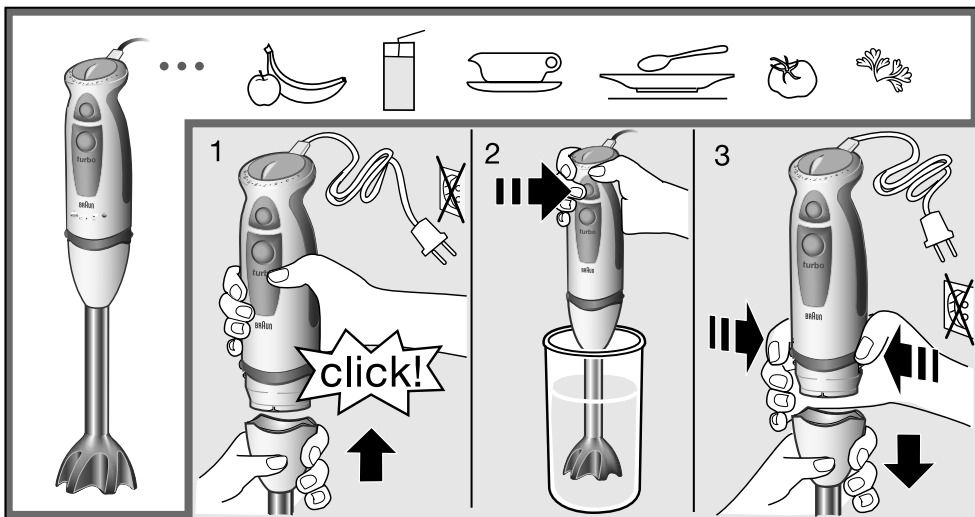
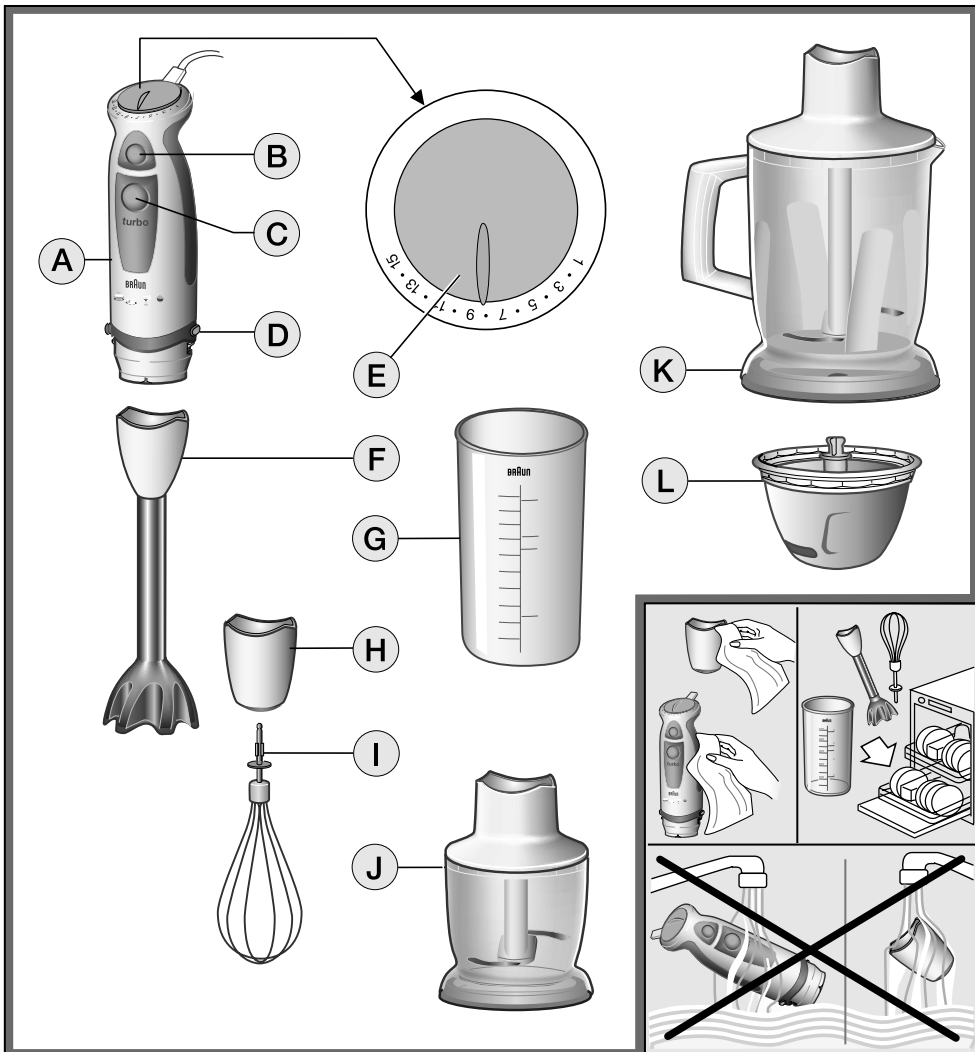
BRAUN

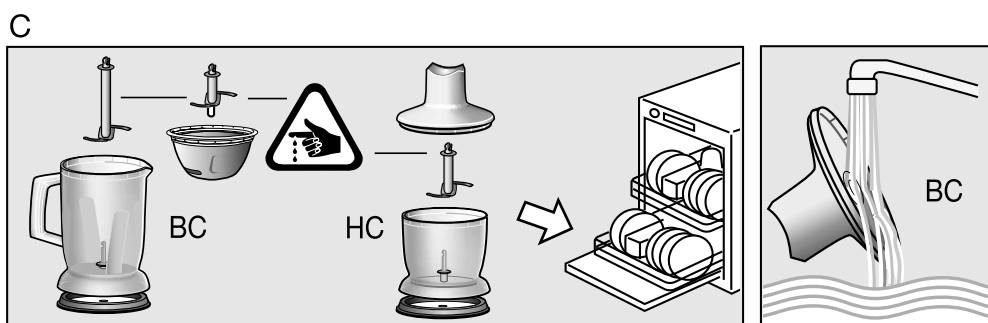
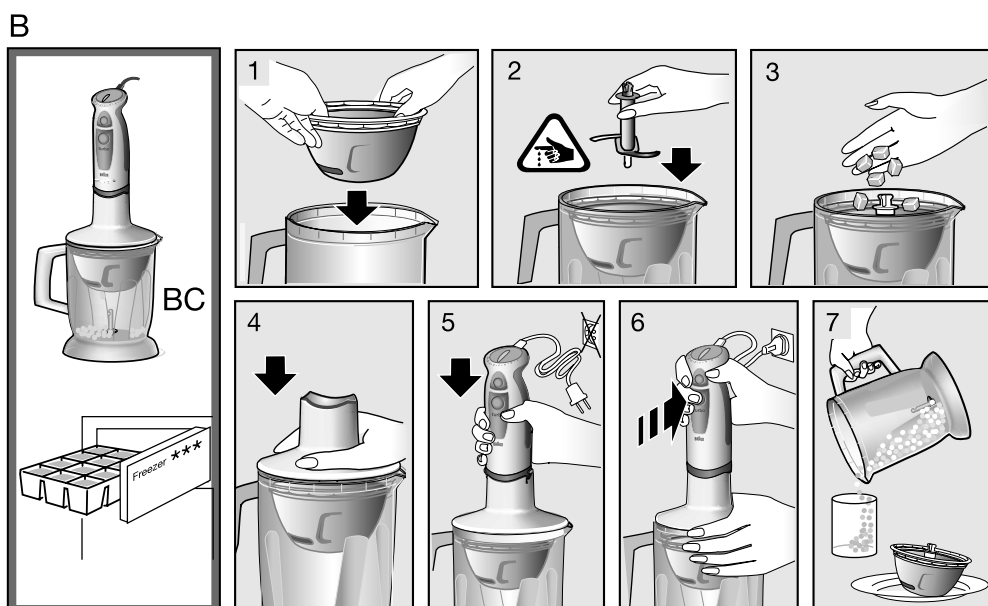
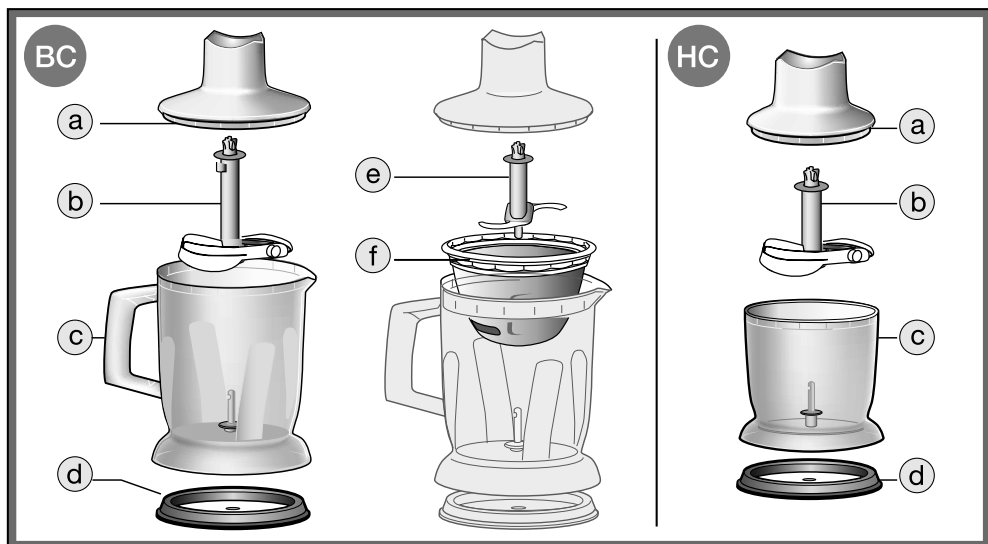
Multiquick 5

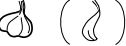
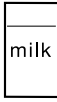
MR 540 Menu

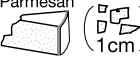


Type 4191





BC			speed	turbo
				
	max.	+/-		
 (1cm)	400 g	30 sec		turbo
Parmesan  (1cm)	200 g	20-30 sec		turbo
 ()	250 g	15 sec	1...4	
	30 g	15 sec		turbo
 ()	30 	15 sec	4...15	
	250 g	15 sec	1...7	
	350 g	15 sec	8...15	+5 sec
	400 g	15 sec	8...15	+5 sec
 + 	150 g + 700 ml	60 sec 15 sec		turbo turbo

HC			speed	turbo
				
	max.	+/-		
 (1cm)	100 g	10 sec	7...15	
Parmesan  (1cm)	100 g	20 sec	15	+5 sec
 ()	50 g	5 sec	1...15	
	10 g	5 sec		turbo
 ()	7 	5 sec	1...15	
	80 g	10 sec	1...15	
	80 g	5 sec	1	+5 sec
	100 g	10 sec	1	+5 sec
 ()	90 g + 	45 sec		turbo

Latviski

Braun Multiquick 5 Rokas blenderis MR 540 Menu Tips 4191

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

Uzmanību!

- Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi un pilnībā izlasiet tās lietošanas instrukciju.**
-  Asmeņi ir ļoti asi! Lai izvairītos no savainojumiem, lūdzu rīkojieties ar asmeņiem ļoti uzmanīgi.
- Ierīces dīkstāves laikā, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas darbiem un novietošanas glabāšanā, **vienmēr** atvienojiet to no strāvas avota.
- 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. Mēs iesakām glabāt ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neturiet motora daļu ④ un putotāja pārvadu ⑤ zem tekoša ūdens un neieņemdējiet tos ūdenī.
- Braun elektroierīces atbilst visaugstākajiem drošības standartiem. Remontu vai vada nomainīšanu drīkst veikt tikai Braun pilnvarota servisa personāls. Nepareizs, nekvalitatīvs remonts var radīt apdraudējumu lietotājam.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet vai elektrotīkls atbilst prasībām, kas norādītas uz ierīces.
- Ierīce ir paredzēta normālu māsaimniecības pārtikas produktu apjomu apstrādei.
- Ne mērglāze ⑥, ne smalcinātāja trauks/krūze (c) nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Apraksts

- ④ Motora daļa
- ⑥ „On/Off” (ieslēgt/ izslēgt) slēdzis ātruma maiņai
- ⑤ Turbo režīma slēdzis
- ⑤ Taustiņi uzgaļu atbrīvošanai
- ⑤ Ātruma regulators
- ⑤ Blendera uzgalis
- ⑥ Mērglāze
- ④ Putotāja pārvads
- ① Putotājs
- ② «HC» smalcinātājs
- ③ «BC» smalcinātājs
- ① Ieliekams ledus smalcinātājs „BC” smalcinātājam.

Ātruma iestatīšana

Ieslēdzot slēdzi ⑥, ierīces darbības ātrums atbilst ātruma regulatora ⑤ iestatījumam. Jo lielāks ātrums, jo ātrāk darbosies smalcinātājs. Tomēr maksimālo darbības ātrumu var iegūt, tikai nospiežot turbo režīma slēdzi ⑤. Jūs varat arī izmantot turbo režīma slēdzi, lai strauji palielinātu ātrumu, neizmantojot ātruma regulatoru.

Atkarībā no ierīces pielietojuma, ir ieteicami šādi ātruma iestatījumi:

Rokas blenderis	1...turbo
Smalcinātājs	1...turbo
Putotājs	1...15

Kā lietot blenderi

Blenderis ir ideāli piemērots dažādu mērču, zupu, majonēzes, bērnu ēdiena, kā arī dzērienu un kokteiļu pagatavošanai.

- Ievietojiet motora daļu ④ blendera uzgalī ⑤, līdz tā saslēdzas.
 - Ievietojiet blenderi traukā, nospiediet „On/Off” (ieslēgt/izslēgt) slēdzi ⑥ vai turbo režīma slēdzi ⑤.
 - Lai pēc blendera izmantošanas noņemtu uzgali, nospiediet taustiņus ⑤ un noņemiet uzgali.
- Šo blenderi Jūs varat lietot mērglāzē ⑥ vai jebkurā citā traukā. Ja ēdiena gatavošanas laikā vēlaties maisīt tieši kastrolī, tad, lai pasargātu blenderi no pārkaršanas, vispirms noņemiet kastrolī no plīts.

Kā lietot putotāju

Izmantojiet putotāju tikai putukrējuma, olu baltumu saputošanai un biskvītķūku, pusfabrikātu desertu pagatavošanai.

- Ievietojiet putotāju ① putotāja pārvadā ④, pēc tam ievietojiet motora daļu ④ putotāja pārvadā, līdz tā saslēdzas.

- Ievietojiet putotāju traukā un tikai pēc tam iedarbiniet ierīci ar slēdzi ⑥.
- Nospiediet taustiņus ⑤ un noņemiet putotāja pārvadu. Pēc tam izvelciet putotāju no putotāja pārvada.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus:

- mērglāzes ⑥ vietā izmantojiet platu bļodu;
- virziet putotāju pulksteņrādītāja virzienā, turot to nedaudz ieslēpi.

Putukrējums

Vienlaicīgi putojiet ne vairāk par 400 ml atdzesēta krējuma (min. 30% tauku saturs, 4–8 °C). Sāciet putot ar mazu ātrumu (1) un pakāpeniski palieliniet to līdz 15.

Olu baltumi

Vienlaicīgi putojiet ne vairāk kā četrus olu baltumus. Sāciet putot ar vidēju ātrumu (7) un pakāpeniski palieliniet to līdz 15.

Kā lietot smalcinātājus

«HC» smalcinātājs	«BC» smalcinātājs
(a) Smalcinātāja pārvads	(a) Smalcinātāja pārvads
(b) Asmens	(b) Asmens
(c) Smalcinātāja trauks	(c) Krūze
(d) Neslīdošā pamatne/vāciņš	(d) Neslīdošā pamatne/vāciņš
	(e) Ledus asmens
	(f) Ieliekams ledus smalcinātājs

Gan „HC”, gan „BC” smalcinātāji ir ideāli piemēroti gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, mandeļu, žāvētu plūmju smalcināšanai. Smalcinot cietus produktus, piemēram, cieto sieru, izmantojiet turbo režīma slēdzi ⑤.

Uzmanību! Nesmalciniet ļoti cietus produktus, piemēram, muskatriekstus, kafijas pupiņas un graudus.

„HC” smalcinātāju izmantojiet neliela apjoma pārtikas produktu apstrādei. Tas ir īpaši piemērots zaļumu un čili piparu sasmalcināšanai (kopā ar ūdeni). „BC” smalcinātāju izmantojiet lielāka apjoma un cietāku pārtikas produktu sasmalcināšanai, piem. Parmezāna siers vai šokolāde. Turklāt „BC” smalcinātājs ir piemērots arī kokteiļu, dzērienu, biezeņu, mīklu pagatavošanai un ledus sasmalcināšanai.

Pirms produktu smalcināšanas:

- iepriekš sagrieziet gaļu, sieru, sīpolus, ķiplokus, burkānus mazākos gabaliņos (skat. produktu apstrādes tabulu)
- noņemiet stublājus no dārzeņiem, nolobiet riekstus;
- atbrīvojiet gaļu no kauliem, cīpslām un skrimšļiem.

Lai sasniegtu labāku rezultātu, izmantojiet instrukcijā ieteiktos ātruma iestatījumus.

Smalcināšana

(Skatīt **A** attēlu sadaļu)

- Uzmanīgi noņemiet plastikāta pārklājumu no asmens (b). Uzmanību! Asmens ir ļoti ass! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas.
- Uzlieciet asmeni uz smalcinātāja trauka centrālās ass (c). „HC” smalcinātājam: nospiediet asmeni uz leju un pagrieziet par 90°, lai to saslēgtu. Smalcinātāja trauku vienmēr novietojiet uz neslīdošas pamatnes (d).
- Ievietojiet smalcinātāja traukā/krūzē produktus.
- Novietojiet smalcinātāja pārvadu (a) uz smalcinātāja trauka/krūzes.
- Ievietojiet motora daļu ④ smalcinātāja pārvadā (a), līdz tā saslēdzas.
- Lai iedarbinātu smalcinātāju, nospiediet slēdzi ⑥ vai ⑤. Apstrādes laikā turiet motora daļu ar vienu roku un smalcinātāja trauku ar otru roku.
- „BC” smalcinātājs: smalcinot cietus pārtikas produktus, spiediet motora daļu uz leju.
- „HC” smalcinātājs: nedarbiniet „HC” smalcinātāju ilgāk par 2 minūtēm.
- Pēc lietošanas nospiediet taustiņus ⑤, lai atbrīvotu motora daļu.
- Pēc tam noņemiet smalcinātāja pārvadu.
- Uzmanīgi izņemiet asmeni.
- Izņemiet sasmalcinātos produktus no smalcinātāja trauka/krūzes. Neslīdošo pamatni var izmantot arī kā smalcinātāja trauka vāciņu.

„BC” smalcinātāja papildu izmantošanas veidi
Kokteiļi, dzērieni, biezēņi

(ja vēlaties pagatavot ļoti labi uzputotu biezeni, varat izmantot arī rokas blendera uzgali „BC” smalcinātāja krūzē).

Pankūku mīkla

Vispirms ielejiet krūzē šķidrās sastāvdaļas, pēc tam pievienojiet miltus un pēc tam – olas. Vienmērīgi sakuliet masu, izmantojot turbo režīma slēdzi ©.

Sasmalcināts ledus

(skatīt **B** attēlu sadaļu)

1. Ievietojiet ledus smalcinātāju (f) krūzē.
Pārliecinieties, ka tas ir stingri nostiprināts.
2. Ievietojiet ledus asmens (e) vārpstu ledus smalcināšanas ieliktņa centrālajā atverē un nospiediet to uz leju.
3. Ievietojiet ledus gabaliņus ledus smalcinātājā.
4. Nostipriniet pārvadu uz krūzes.
5. Ievietojiet motora daļu pārvadā, līdz tā nofiksējas.
6. Nospiediet un turiet turbo slēdzi ©, līdz visi ledus gabaliņi tiek sasmalcināti. Pēc lietošanas nospiediet taustiņus Ⓞ, lai noņemtu motora daļu. Pēc tam noņemiet pārvadu, izņemiet ledus asmeni un ledus smalcinātāju.
7. Izņemiet sasmalcināto ledu vai vienkārši iepildiet dzērienu traukā ar ledu un pasniedziet to.

Cita iespēja: vispirms sasmalciniet krūzē augļus ar smalcināšanas asmeni (b), piepildot trauku ne vairāk par 0,5 l. Lai sasmalcinātu ledu tieši sasmalcinātajos augļos, izņemiet asmeni un ievietojiet krūzē ledus smalcinātāju.

Tīrīšana

(skatīt **C** attēlu sadaļu)

Motora daļu Ⓞ un putotāja pārvadu Ⓢ tīriet tikai ar mitru drāniņu. „BC” smalcinātāja pārvadu (a) var skalot zem krāna ūdens. Tomēr, neievietojiet to ūdenī. Pārējās ierīces detaļas drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc ļoti sāļu pārtikas produktu smalcināšanas ieteicams nekavējoties noskalot asmeņus. Mazgājot ierīci trauku mazgājamā mašīnā, lietojiet samērīgi tīrīšanas un atkaljošanas līdzekļus. Apstrādājot pārtikas produktus, kuros ir dabiskā krāsviela, piemēram, burkānus, ierīces plastmasas daļas ar laiku var iekrāsoties. Pirms šo daļu ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā notīriet tās ar augu eļļu.

Papildpiederumi

- (pieejami Braun servisa centrā, bet ne katrā valstī)
- ierīce piestiprināšanai pie sienas

Recepšu piemēri

Majonēze (izmantojiet rokas blenderi)

200 – 250 ml eļļas

1 ola (gan olas dzeltenums, gan baltums)

1 ēdamkarote citronu sulas vai etiķa

sāls un pipari pēc garšas

Ievietojiet visas sastāvdaļas mērglāzē iepriekš norādītajā secībā. Ievietojiet blenderi līdz mērglāzes pamatnei. Nospiediet turbo slēdzi © un turiet blenderi vienā stāvoklī, līdz eļļa sastrādājas kopā ar pārējiem produktiem. Pēc tam, neizslēdzot blenderi, lēnām virziet to uz augšu un uz leju, līdz majonēze ir vienmērīgi samaisīta.

Avokado mērce (izmantojiet „BC” smalcinātāju)

Sasmalciniet 1 ķiploka daiviņu

Pievienojiet 2 nogatavojušos avokado (sadalītus 4 daļās, bez kaula)

1 ēdamkaroti citronu sulas

1 ēdamkaroti olīvu eļļas

150 ml jogurta

1/2 ēdamkaroti cukuru, sāli un piparus.

Izmantojot turbo slēdzi ©, jaučiet apmēram 1 minūti.

Anšovu mērce (izmantojiet „BC” smalcinātāju)

30 g nosusinātas anšovu filejas

200 g krējumsiera „Philadelphia”.

2 ēdamkarotes olīveļļas.

Ieleiciet visas sastāvdaļas smalcināšanas traukā. Noregulējiet ātruma slēdzi uz minimālo ātruma atzīmi. Nospiediet „On/Off” slēdzi Ⓢ un kuliet, līdz iegūstat vienmērīgu masu. Pabeidzot mērces gatavošanu, nospiediet turbo slēdzi ©. Šo recepti iespējams arī mainīt, anšovu vietā izmantojot lasi, Rokfora sieru vai zilo sieru.

Avenu saldējums (izmantojiet „BC” smalcinātāju)

100 g saldētu aveņu

10 g pūdercukura

80 g saldā krējuma

Ieleiciet visas sastāvdaļas krūzē, nospiediet turbo slēdzi © un jaučiet apmēram 30 sekundes. Pasniedziet uzreiz pēc pagatavošanas.

Vanīļa-medus-plūmes

(pankūku pildījums vai mērce. Izmantojiet smalcinātāju (J), turbo ātrumu)

Ieleiciet smalcinātāja traukā 60g krēmveida medus un 50g plūmes un smalciniet 10 sekundes. Tad pievienojiet 30ml ūdens (ar vaniļu) un smalciniet vēl 3 sekundes.

Šeit minētā informācija var tikt mainīta, iepriekš nebrīdinot.

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, līdzīgi ņemot ierīci no pirkuma čeku. Patērētājam ir noteiktas tiesības saskaņā ar normatīvajiem aktiem un šie noteikumi neietekmē patērētāja ar likumu noteiktās tiesības.

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

Izplatītājs – Procter & Gamble, Kr. Valdemāra 21, Rīga, Latvija, LV-1010.

Ražots Polijā.

Braun servisa centrus skatieties

www.service.braun.com

vai zvaniet pa tālruni 67425232 vai 26304860.

Lietuvių

Rankinis maišytuvas

„Braun Multiquick 5“

MR 540 Menu

Tipas 4191

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

Išpėjimai

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.

-  Ašmenys labai aštrūs! Elkitės su ašmenimis ypač atsargiai, kad nesusižeistumėte.
- Palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, išardydami, valydami ar padėdami laikymui, visuomet ištraukite laidą iš elektros lizdo.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais, protiniais ar jutiminiais gebėjimais, jei jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens. Rekomenduojame laikyti prietaisą vaikams

- nepasiekiamoje vietoje. Vaikai turi būti prižiūrimi norint užtikrinti, kad jie nežaidžia su prietaisu.
- Neplaukite variklio dalies ④ ir plaktuvo pavarų dėžės ⑥ po tekančiu vandeniu ir nepamerkite jų į vandenį.
 - Eektriniai „Braun“ prietaisai atitinka taikomus saugumo standartus. Remontuoti ar pakeisti maitinimo laidą gali tik įgaliotas aptarnaujantis personalas. Nekvalifikuotas remontas gali smarkiai sužeisti prietaisą naudojančią asmenį.
 - Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar Jūsų namuose esančios el. įtampos parametrai atitinka parametrus, nurodytus prietaiso apačioje.
 - Šis prietaisas skirtas vidutiniams namuose ruošiamo maisto kiekiams apdirbti.
 - Matavimo indas ③ ir smulkinimo indas/ąsotis (c) nėra atsparūs mikrobangoms.

Aprašymas

- ④ Variklio dalis
- ③ Įvairių greičių įjungimo/išjungimo mygtukas
- ⑥ Turbo režimo mygtukas
- ⑤ Nuėmimo mygtukai
- ⑥ Greičio regulatorius
- ⑦ Maišytuvo kotas
- ③ Matavimo indas
- ⑥ Plaktuvo pavarų dėžė
- ① Plaktuvą
- ① „HC“ smulkintuvas
- ② „BC“ smulkintuvas
- ① „BC“ smulkintuvo priedas ledui smulkinti

Greičio nustatymas

Paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką ③, maišytuvas dirba greičio reguliatoriuje ⑥ nustatytu greičiu. Kuo aukštesnis nustatymas, tuo greičiau vyksta maisto perdirbimo procesas.

Didžiausią greitį nustatysite paspaudę turbo režimo mygtuką ⑥. Taip pat galite naudoti turbo režimą greitiems, galingiems impulsams, užuot keisdami greičio reguliatoriaus nustatymus.

Priklausomai nuo naudojimo, rekomenduojame tokius greičio nustatymus:

Rankinis maišytuvas	1...turbo
Smulkintuvas	1...turbo
Plaktuvą	1...15

Kaip naudotis rankiniu maišytuvu

Rankinis maišytuvas puikiai tinka padažams, sriubai, majonezui ir kūdikių maistui, taip pat gėrimams ir pieno kokteiliams paruošti.

1. Statykite variklio dalį ④ į maišytuvo kotą ⑦ kol užsifiksuos.
2. Įstatykite maišytuvą į indą ir nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ③ arba turbo režimo mygtuką ⑥.
3. Norėdami po naudojimo nuimti maišytuvo kotą, paspauskite mygtukus ⑤ ir patraukite.

Rankinį maišytuvą galite naudoti matavimo inde ③ ar bet kokiame kitame inde. Kai naudojate maišytuvą keptuvėje, pirmiausia nuimkite keptuvę nuo viryklės, kad rankinis maišytuvas neperkaistų.

Kaip naudotis plaktuvu

Plaktuvu plakite tik grietinėlę, kiaušinio baltymus, tešlą ir paruoštus desertus.

1. Įstatykite plaktuvą ① į plaktuvo pavarų dėžę ⑥, tuomet statykite variklio dalį ④ į pavarų dėžę taip, kad užsifiksuotų.
2. Įstatykite plaktuvą į indą ir tik tada paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ③.
3. Norėdami nuimti, paspauskite mygtukus ⑤ ir patraukite pavarų dėžę. Tuomet ištraukite plaktuvą iš pavarų dėžės.

Siekiant geriausių rezultatų:

- Vietoje matavimo indo ③ naudokite platesnį dubenį.
- Judinkite plaktuvą pagal laikrodžio rodyklę, laikydami jį šiek tiek palenktą.

Plakta grietinėlė

Vienu metu plakite ne daugiau kaip 400 ml atvėsintos grietinėlės (mažiausiai 30% riebumo, 4-8 °C). Pradėkite mažu greičiu „1“ ir, plakdami, didinkite greitį iki „15“.

Plakti kiaušinių baltymai

Vienu metu plakite ne daugiau kaip 4 kiaušinių baltymus.

Pradėkite vidutiniu greičiu „7“ ir, plakdami, didinkite greitį iki „15“.

Kaip naudotis smulkintuvais

„HC“ smulkintuvas	„BC“ smulkintuvas
(a) Smulkintuvo pavarų dėžė	(a) Smulkintuvo pavarų dėžė
(b) Ašmenys	(b) Ašmenys
(c) Smulkinimo indas	(c) ąsotis
(d) Neslystantis pagrindas/dangtelis	(d) Neslystantis pagrindas/dangtelis
	(e) Priedo ledui smulkinti peiliukai
	(f) Priedas ledui smulkinti

„HC“ ir „BC“ smulkintuvai puikiai tinka mėsai, sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, morkoms, graikiniams, lazdynų bei migdolų riešutams, džiovintoms slyvoms ir kt. smulkinti. Smulkindami kietus produktus (pvz., kietą sūrį), naudokite turbo režimo mygtuką ⑥.

Svarbu:

Nesmulkinkite ypač kietų produktų, pvz., muskato riešutų, kavos pupelių ar grūdų.

Naudokite „HC“ smulkintuvą mažesniems kiekiams smulkinti. Jis specialiai sukurtas žolelėms ir aitriosioms paprikoms (su vandeniu) smulkinti.

Naudokite „BC“ smulkintuvą didesniems kiekiams ir kietam maistui, pavyzdžiui, parmezano sūriui ar šokoladui. Taip pat „BC“ smulkintuvas tinka kokteiliams, gėrimams, piurė, minkštai tešlai ruošti, smulkinti ledą.

Prieš pradėdant smulkinti...

- iš anksto supjaustykite mėsą, sūrį, svogūnus, česnakus, morkas, aitriąsias paprikas (žr. maisto paruošimo lentelę).
- pašalinkite žolelių kotelius, riešutų kevalus,
- iš mėsos išpjaustrykite kaulus, sausgysles ir kremzles.

Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, vadovaukitės paruošimo lentelėje rekomenduojamais greičio nustatymais.

Smulkinimas

(žr. iliustracijas A)

1. Atsargiai nuimkite plastikinį gaubtą nuo ašmenų (b). Įspėjimas: ašmenys labai aštrūs! Visada laikykite paėmę už viršutinės plastikinės dalies.
2. Paspauskite ašmenis ant smulkinimo indo (c) centrinio smaigo, kad užsifiksuotų. „HC“ smulkintuvas: paspauskite ašmenis ir pasukite 90° kampu, kol užsifiksuos. Smulkinimo indą visuomet dėkite ant neslystančio pagrindo (d).
3. Į smulkinimo indą/ąsotį įdėkite maisto.
4. Ant smulkinimo indo/ąsočio uždėkite pavarų dėžę (a).
5. Variklio dalį ④ statykite į pavarų dėžę tol, kol užsifiksuos.
6. Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ③ arba ⑥, kad įjungtumėte smulkintuvą. Smulkindami maistą, viena ranka laikykite variklio dalį, o kita – smulkinimo indą/ąsotį.
- smulkintuvas „BC“: Smulkindami kietą maistą paspauskite variklio dalį žemyn.
- smulkintuvas „HC“: Nenaudokite „HC“ smulkintuvo ilgiau nei 2 minutes.
7. Po naudojimo, paspauskite nuėmimo mygtukus ⑤, kad nuimtumėte variklio dalį.
8. Tuomet nuimkite pavarų dėžę.
9. Atsargiai nuimkite ašmenis.
10. Iš smulkinimo indo/ąsočio išimkite susmulkintą maistą. Neslystantis pagrindas taip pat gali būti naudojamas kaip smulkinimo indo/ąsočio orui nelaidus dangtelis.

Kiti „BC“ smulkintuvo panaudojimo būdai

Kokteiliai, gėrimai, piurė

(norint pasiekti puikių rezultatų ruošiant piurė, galima naudoti maišytuvo kotą „BC“ ąsotyje).

Minkšta tešla (blynams)

Pirmiausia į šotį supilkite skysčius, tada įdėkite miltų, po to kiaušinių. Paspauskite turbo režimo mygtuką © ir maišykite tešlą, kol gausis vientisa masė.

Smulkintas ledas

(žr. iliustracijas **B**)

1. Įstatykite priedą ledui smulkinti (f) į šotį. Įsitikinkite, jog jis tinkamai įstatytas.
2. Įstatykite peiliukų ledui smulkinti (e) kotelį į centrinę ledo smulkintuvo ertmę ir paspauskite.
3. Suberkite ledo kubelius į priedą ledui smulkinti.
4. Ant smulkinimo ašos uždėkite pavarų dėžę.
5. Įstatykite variklio dalį į pavarų dėžę, kol užsifiksuos.
6. Paspauskite turbo režimo mygtuką © ir palaukite, kol bus susmulkinti visi ledo kubeliai. Panaudoję, paspauskite nuėmimo mygtukus © ir nuimkite variklio dalį. Tuomet nuimkite pavarų dėžę, ledo peiliukus ir priedą ledui smulkinti.
7. Išimkite susmulkintą ledą arba tiesiog supilkite gėrimą į šotį ir patiekite.

Alternatyva: Smulkintuvo ašmenimis (b) ašotyje susmulkinkite vaisius, šotį pripildykite ne daugiau kaip 0,5 litro. Nuimkite ašmenis ir įstatykite priedą ledui smulkinti į šotį, kad ledą smulkintumėte tiesiai į vaisių tyrę.

Valymas

(žr. iliustracijas **C**)

Variklio dalį Ⓐ ir plaktuvo pavarų dėžę Ⓣ valykite tik drėgna šluoste. „BC“ smulkintuvo pavarų dėžė (a) gali būti plaunama po tekančiu vandeniu, tačiau nepamerkite jos į vandenį.

Visas kitas dalis galima plauti indaplovėje. Perdirbus labai sūrų maistą, derėtų nedelsiant nuplauti ašmenis.

Būkite atsargūs ir nepadauginkite valymo ar nukalkinimo priemonių plaudami indaplovėje.

Smulkinant spalvotus produktus (pvz. morkas), gali pakisti plastikinių dalių spalva. Prieš dėdami šias dalis į indaplovę, patepkite augaliniu aliejumi.

Priedai

- (galima įsigyti „Braun“ aptarnavimo centruose, bet ne visose šalyse)
- Sieninis laikiklis

Receptai

Majonezas (naudokite maišytuvą)

200–250 ml aliejaus
1 kiaušinis (trynys ir baltymas)
1 valgomas šaukštas citrinų sulčių ar acto
druskos ir pipirų pagal skonį

Sudėkite visus produktus į matavimo indą, laikydamiesi aukščiau minėtų nurodymų. Rankinį maišytuvą įstatykite į matavimo indą. Paspaukę turbo režimo mygtuką ©, laikykite maišytuvą šioje padėtyje, kol aliejus išsimaišys. Tuomet, neišjungę prietaiso, judinkite jį aukštyn ir žemyn tol, kol pasidarys reikiamos konsistencijos majonezas.

Avokadų padažas (naudokite „BC“ smulkintuvą)

Susmulkinkite 1 česnako skiltelę, įdėkite 2 prinokusius avokadus (supjaustytus į keturias dalis, be kaulo),
1 valgomąjį šaukštą citrinų sulčių
1 valgomąjį šaukštą alyvuogių aliejaus
150 ml jogurto
1/2 arbatinio šaukštelio cukraus, druskos ir pipirų.
Paspaukę turbo režimo mygtuką ©, maišykite apie 1 minutę.

Ančiųvių padažas (naudokite „BC“ smulkintuvą)

30 g nusaustos ančiųvių filė
200 g kreminio sūrio „Philadelphia“
2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus

Sudėkite visus ingredientus į smulkinimo indą. Nustatykite minimalų greitį. Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką Ⓢ ir maišykite, kol gausis vientisa masė. Pabaigai nuspauskite turbo režimo mygtuką ©. Galimi ir kiti šio padažo variantai naudojant lašišą, rokforo, mėlynąjį sūrį.

Ledai (naudokite „BC“ smulkintuvą)

100 g aviečių (šaldytų)
10 g cukraus pudros
80 g grietinėlės

Sudėkite visus produktus į indą, paspauskite turbo režimo mygtuką © ir maišykite apie 30 sekundžių. Patiekite iš karto.

Turinys gali būti keičiamas atskirai neįspėjus.

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 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

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.



Garantinis aptarnavimas:

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

Pagaminta Lenkijoje.

Eesti

KASUTUSJUHEND

Saumikser.

Tüüp 4191.

Meie tooted vastavad kõrgeimatele kvaliteedi-, funktsionaalsuse ja disainistandarditele. Loodame, et tunnete oma uue Brauni seadme kasutamistest täit rõõmu.

Hoiatused

Palun lugege enne seadme kasutamist kasutusjuhend hoolikalt läbi.

-  Terad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks käsitseda terasid ülima ettevaatlikkusega.
- Enne seadme juurest lahkumist, selle lahti- või kokkumonteerimist, puhastamist või hoiustamist eemaldage seade alati pistikupesast.
- 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 soovitate seadet hoida lastele kättesaamatus kohas. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.

- Ärge hoidke mootoriosa Ⓐ ega vispli käigukasti Ⓔ jooksva vee all ega kastke neid vette.
- Brauni elektriseadmed vastavad kasutusel olevatele ohutusstandarditele. Parandustööd või kaablite vahetust tohib teostada üksnes volitatud teeninduspersonal. Puudulikud või kvalifitseerimata isikute poolt teostatud parandustööd võivad panna kasutaja väga ohtlikku olukorda.
- Enne pistikupesasse ühendamist kontrollige, kas pinge vastab seadmel näidatud pingele.
- Seade on koostatud nii, et see vastaks majapidamises vajalikele töökogustele.
- Ei mõõteklaas © ega hakkmasina kauss/kann (c) ole mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks.

Seadme osad

- Ⓐ Mootoriosa
- Ⓑ Sisse/välja lüliti kiiruse reguleerimiseks
- Ⓒ Turbolüliti
- Ⓓ Nupud tööriistade vabastamiseks
- Ⓔ Kiiruse regulaator
- Ⓕ Miksri käepide
- Ⓖ Mõõteanum
- Ⓗ Vispli käigukast
- Ⓘ Vispel
- Ⓢ «HC» kiirpurustaja
- Ⓣ «BC» purustaja
- Ⓤ Jääpurusti otsik «BC» purustajale

Kiiruse seadistamine

Lüliti Ⓑ sisselülitamine käivitab mikseri vastavalt kiiruse regulaatori Ⓔ seadistusele. Mida kõrgem on seadist, seda kiiremini töötab purustaja. Maksimaalse kiiruse saavutamiseks vajutage turbolülile Ⓒ. Turbolüliti võite kasutada ka hetkeliste võimsusimpulsside käivitamiseks ilma kiiruse regulaatorit kasutamata.

Olenevalt rakendusest soovitame järgmisi kiiruse seadistusi:	
Saumikser	1...turbo
Hakkmasin	1...turbo
Vispel	1...15

Kuidas saumikser töötab

Saumikser sobib ideaalselt dippide, kastmete, supptide, majoneesi ja beebitoitude valmistamiseks, samuti jookide ja piimakokteilide segamiseks.

1. Ühendage mootoriosa Ⓐ miksri käepidemega Ⓕ, kuni see lukustub oma kohale.
2. Pange saumikser anumasse, seejärel vajutage sisse/välja lüliti Ⓑ või turbolüliti Ⓒ.
3. Mikseri varre vabastamiseks pärast kasutamist vajutage nuppu Ⓓ ja tõmmake see välja.

Saumikseriga võib töötada nii mõõteanumas Ⓖ kui ka mis tahes teises anum. Kasutades miksril toiduvalmistamise ajal otse pannil, eemaldage pann esmalt pliidilt, et kaitsta nii miksril ülekuumenemise eest.

Kuidas kasutada visplit

Kasutage visplit üksnes koore, munavalgete ja biskviitaigna ning magustoitade valmissegude vahustamiseks.

1. Ühendage vispel Ⓘ vispli käigukastiga Ⓗ, seejärel ühendage käigukast mootoriosaga Ⓐ, kuni see lukustub oma kohale.
2. Asetage vispel anumasse ja vajutage alles seejärel töö alustamiseks lüliti Ⓑ.
3. Vabastamiseks vajutage nuppe Ⓓ ja tõmmake käigukast välja. Seejärel tõmmake vispel käigukastist välja.

Parima tulemuse saavutamiseks

- Ärge kasutage mitte mõõteklaasi © vaid laiemat kaussi.
- Liigutage visplit päripäeva, hoides seda kergelt kaldus.

Vahukoor

Vahustage ainult kuni 400 ml jahutatud koort (min 30% rasvasisaldus, 4–8 °C). Alustage aeglasel kiirusel (1) ning vahustamise kestel suurendage kiirust kuni seadistuseni 15.

Munavalgevaht

Vahustage ainult kuni 4 munavalget. Alustage keskmisel kiirusel (7) ning vahustamise kestel suurendage kiirust kuni seadistuseni 15.

Kuidas käsitseda hakkmasin osi

«HC» kiirpurustaja	«BC» purustaja
(a) Hakkmasina käigukast	(a) Hakkmasina käigukast
(b) Tera	(b) Tera
(c) Hakkmasina kauss	(c) Kann
(d) Mittelibisev alus/kaas	(d) Mittelibisev alus/kaas
	(e) Jäätera
	(f) Jääpurusti otsik

Nii «HC» kui «BC» purustajad sobivad suurepäraselt liha, juustude, sibulate, ürtide, küüslaugu, porgandite, kreeka pähklite, metspähklite, mandlite, kuivatatud ploomide jms hakkimiseks. Kõvemate toodete hakkimisel (nt kõva juust) kasutage turbolüliti Ⓒ. NB! Ärge hakkige liiga kõvasid tooted, nt muskaatpähkel, kohvioad ja teravili.

Väiksemate koguste töötlemiseks kasutage «HC» purustajat. See on eriti sobiv ravimtaimede ja tšilli hakkimiseks (koos veega).

Suuremate koguste ja kõvemate toiduaine, nagu parmesani juust või šokolaad, töötlemiseks kasutage «BC» purustajat. Lisaks sobib «BC» purustaja mitmeks muuks otstarbeks, nagu kokteilide, jookide, püreede ja vedela taigna valmistamiseks ning jää purustamiseks.

Enne hakkimist

- lõigake liha, juust, sibulad, küüslauk ja porgandid eelnevalt tükkideks (vt joonist lk 4).
- eemaldage pähklikoored ja ürtidelt varred,
- eemaldage lihalt luud, kõõlused ja kõhred.

Parimate tulemuste saavutamiseks järgige palun juhendis soovitatud kiiruse seadistusi.

Hakkimine (vt joonist, osa A, lk 4)

1. Ettevaatust: eemaldage ettevaatlikult terade (b) plastikkate. Tera on väga terav! Hoidke tera alati ülemisest plastosast.
2. Asetage tera hakkmasina kausi (c) keskel olevale teljele. «HC» purustajal lükake tera alla ja keerake lukustamiseks 90°. Asetage hakkmasina kauss alati mittelibisevale alusele (d).
3. Asetage toiduained hakkmasina kaussi/kannu.
4. Asetage käigukast (a) purustaja kausi/kannu peale.
5. Paigaldage mootoriosa Ⓐ käigukasti, kuni see lukustub oma kohale.
6. Hakkimiseks vajutage lüliti Ⓑ või Ⓒ. Kogu töö käigus hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega hakkmasina kaussi.
- «BC» purustaja: kõvade toiduainete purustamisel vajutage mootoriosa allapoole.
- «HC» purustaja: ärge kasutage «HC» purustajat järjest üle 2 minuti.
7. Pärast kasutamist vajutage nuppu Ⓓ, et eemaldada mootoriosa.
8. Seejärel eemaldage käigukast.
9. Võtke ettevaatlikult tera välja.
10. Võtke hakitud toit hakkmasina kausist/kannust välja. Mittelibisev alus on hakkmasina kausile/kannule ühtlasi ka õhukindlaks kaaneks.

«BC» purustaja täiendavad kasutusvõimalused

Kokteilid, joogid, püreed

(Kui soovite eriti peenestatud tulemust, võite püreede valmistamiseks kasutada ka saumikseri vart «BC» kannus).

Kerge taigen (pannkoogitaigen)

Esmalt kallake kannu vedelikud, siis lisage jahu ja lõpuks munad. Vajutage turbolülile Ⓒ ja segage tainast, kuni see on ühtlane.

Purustatud jää (vt joonist, osa B)

1. Asetage jääpurusti otsik (f) kannu. Veenduge, et see sobib korralikult.
2. Asetage jäätera (e) vars jääpurusti otsiku keskmisse auku ja vajutage seda allapoole.
3. Kallake jääkuubikud jääpurusti otsikusse.
4. Asetage käigukast kannule.
5. Sisestage mootoriosa käigukasti, kuni see lukustub.
6. Hoidke turbolüliti Ⓒ all, kuni kõik jääkuubikud on purustatud. Pärast kasutamist vajutage nuppudele Ⓓ ja eemaldage mootoriosa. Siis eemaldage käigukast, jäätera ja jääpurusti otsik.
7. Kallake purustatud jää välja või valage jook lihtsalt kannu ja serveerige.

Teine võimalus: Kõigepealt tükeldage purustustera (b) abil kannu valatud puuviljad. Täitke kann maksimaalselt 0,5 liitrini. Eemaldage tera ja asetage kannu jääpurusti otsik ning purustage jää otse tükeldatud puuviljade hulka.

Puhastamine (vt joonist, osa C)

Puhastage mootoriosa Ⓐ ja vispli käigukasti Ⓣ üksnes niiske lapiga.

«BC» purustaja käigukasti (a) võib loputada jooksva kraanivee all. Ärge kastke seda üleni vee sisse.

Kõiki teisi osi võib pesta nõudepesumasinas.

Pärast eriti soolaste toiduainete töötlemist loputage koheselt lõiketerad.

Samuti olge hoolikas ja ärge kasutage nõudepesumasinas liialt suurt kogust puhastusvahendit ega katlakivieemaldajat.

Värviliste viljade (nt porgandi) hakkimisel võivad ka plastikust tarvikud muutuda ebaühtlast värvi. Pühkige neid osi enne nõudepesumasinasse asetamist taimeõliga.

Lisatarvikud

(saadaval Brauni hooldustöökojas, kuid mitte igas riigis)

- Seinahoidik

Retseptinäidised

Majonees (kasutage saumiksrit)

200–250 ml õli

1 muna (kollane ja valge)

1 spl sidrunimahla või äädikat

soola ja pipart maitse järgi

Pange koostisained vastavalt ülaltoodud järjekorrale mõõteklaasi. Ühendage saumikser mõõtenõuga. Vajutage turbolüliti © ja hoidke miksrít seni sellises asendis, kuni õli emulgeerub. Seejärel liigutage miksrít välja lülitamata aeglaselt üles ja alla, kuni majonees on piisavalt hästi segunenud.

Avokaado-dipp (kasutage «BC» purustajat)

Hakkige 1 küüslauguküüs,

lisage 2 küpset avokaadot (sektoritena, ilma kivita),

1 spl sidrunimahla,

1 spl oliivõli,

150 ml jogurtit,

1 tl suhkrut, soola ja pipart.

Kasutades lüliti © segage aineid miksriga 1 minut.

Anšoovise dipikaste (kasutage «BC» purustajat)

30 g kuivatatud anšoovisefileed

200 g määrdajuustu «Philadelphia»

2 spl oliiviõli

Pange kõik koostisosad purustaja kaussi. Reguleerige kiirus minimaalseks. Hoidke sisse/välja lüliti Ⓣ all, kuni segu muutub ühtlaseks. Kastme lõplikuks valmimiseks vajutage turbonupule ©. Retsepti varieerimiseks võite kasutada lõhet, Roquefort'i või sinihallitusjuustu anšoovisefilee asemel.

Vaarikajäätis

100 gr külmutatud vaarikaid

10 gr tuhksuhkrut

80 gr koort

Pange kõik koostisained kaussi, vajutage turbolüliti © ja mikserdage kuni 30 sekundit. Serveerige kohe.

Mustad ploomid vanilli ja meega

(pannkoogitäidiseks või määrdeks)

(kasutage kiirpurustajat J, kiirus: turbo)

Valage 60 g mett ja 50 g musti ploome hakkmasina kaussi ja hakkige 10 sekundit, seejärel lisage 30 ml vett (vanilliga maitsestatud) ja hakkige veel 3 sekundit.

Toodud andmed võivad muutuda ilma etteteatamiseta.

Valmistaja: Braun GmbH. Valmistatud Poolas.

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

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 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 ametliku 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 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 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

