

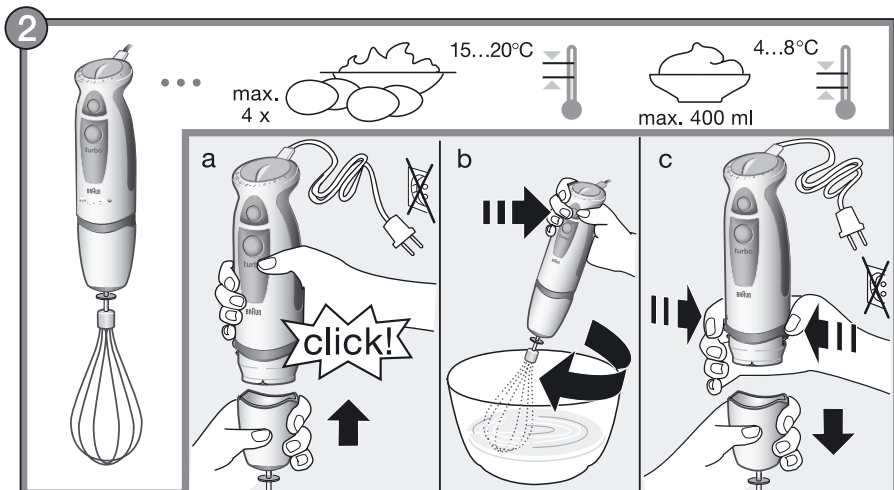
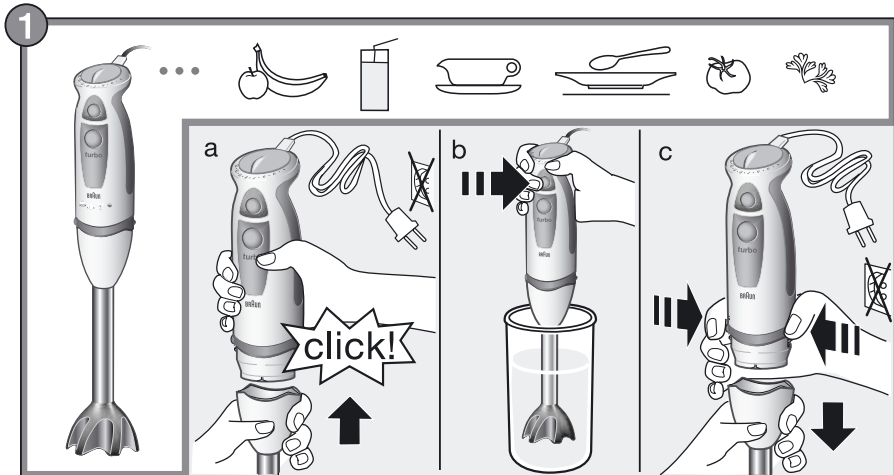
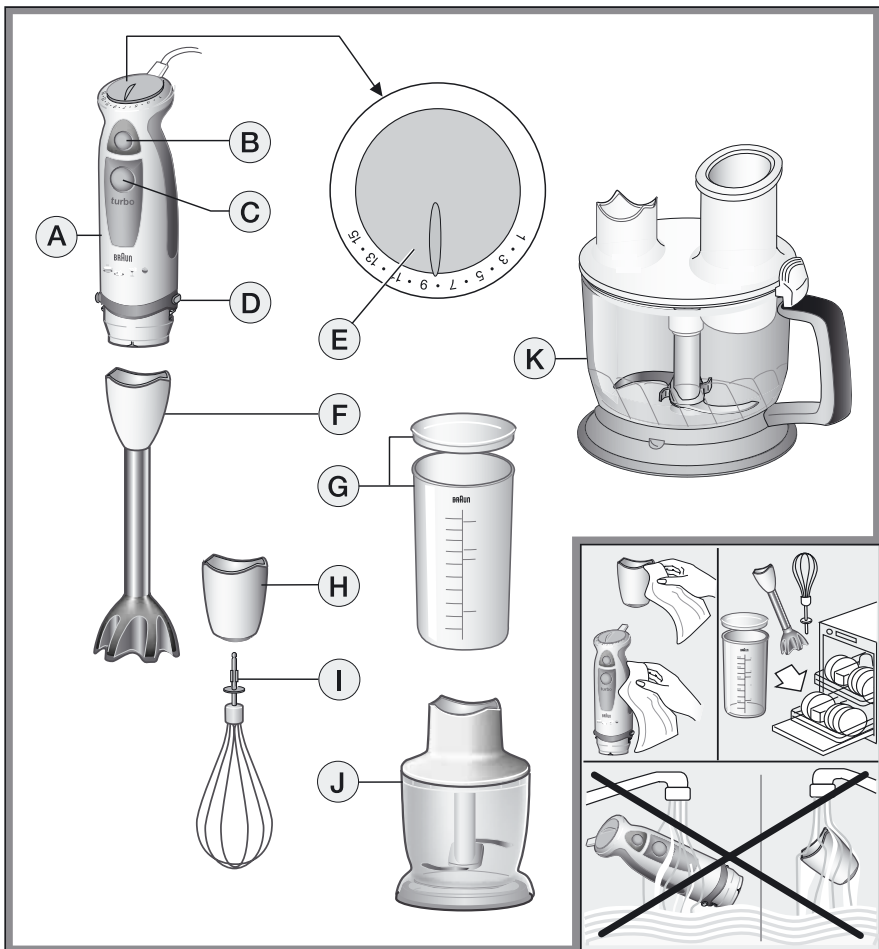
# BRAUN

## Multiquick 5

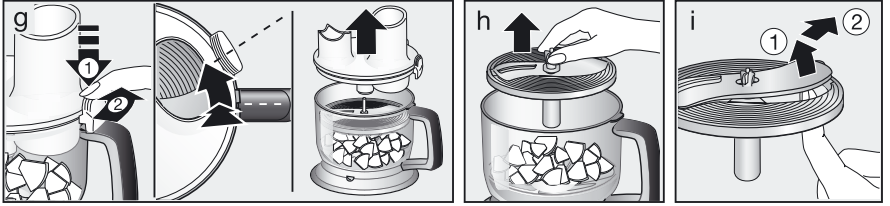
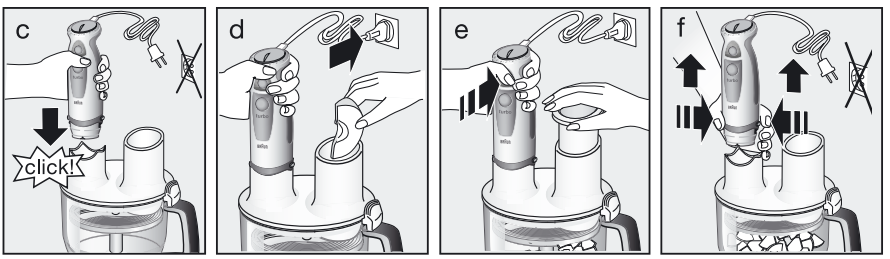
MR 550 Buffet



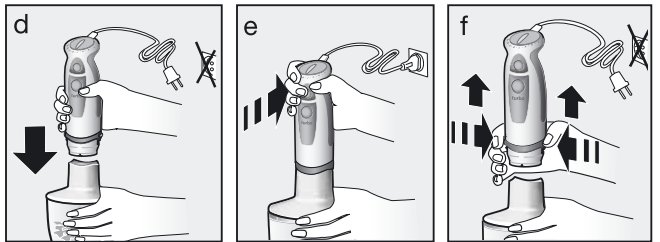
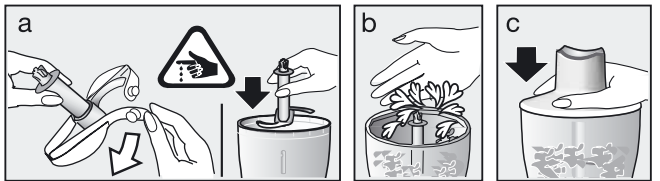
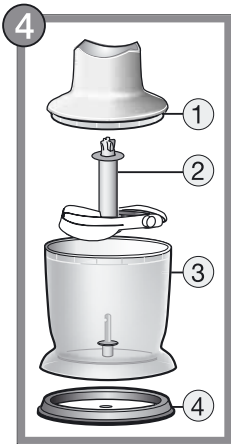
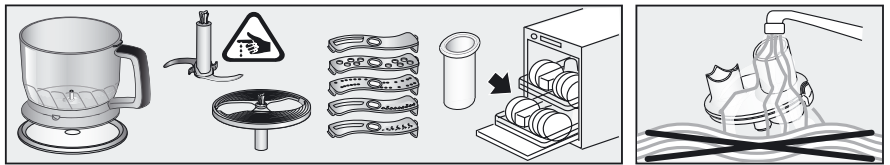
Type 4191







j										Parmesan
	6a	1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
	6b	1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
	6c									
	6d	7 - 9	7 - 9			3 - 5	7 - 9	7 - 9	7 - 9	
	6e									



j			Parmesan							
	1cm	1cm								
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g	
	10	20	5	5	5	10	5	10	45	
	7 - 15	15	1 - 15		1 - 15	1 - 15	1	1		
		+5 sec turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo	

# Latviski

## Braun rokas blenderis


### MR 550 Buffet

#### 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 uzmanīgi un pilnībā izlasiet visu lietošanas instrukciju.

-  Blendera asmeņi un uzgali (6a-6e) ir ļoti asi! Lai izvairītos no savainojumiem, lūdzu rīkojieties ar blendera asmeņiem ļoti uzmanīgi.
- 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. Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Ierīce ir paredzēta normālu mājsaimniecības pārtikas produktu apjomu apstrādei.
- Ierīces dīkstāves laikā, kā arī pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms ierīces darbināšanas pārbaudiet vai elektrotīkls atbilst prasībām, kas norādītas uz ierīces.
- Īpaši, ja darbojaties ar blendera uzgali, neievietojiet to karstos šķidrumos vai neizņemiet to tiem, kamēr ierīce ir ieslēgta.
- Neturiet motora daļu (A) un putotāja pārvadu (H) zem tekoša ūdens un neiegremdējiet tos ūdenī.
- Mērglāze (G) nav paredzēta lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Pirms Pārtikas apstrādes ierīces (J) lietošanas pārlicinieties, ka tās vāka fiksators (2c) ir droši nostiprināts un bīdnis (1) atrodas tam paredzētajā vietā.
- Ēdiena gatavošanas laikā, produktu ievietošanas atverē nelieciet citas detaļas kā tikai bīdņi (1).
- Pirms Pārtikas apstrādes ierīces vāka (2) noņemšanas vienmēr izslēdziet ierīci.
- Vāku (2) var mazgāt zem tekoša ūdens, bet neiegremdējiet to ūdenī un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
- Smalcinātāja trauks (4) nav paredzēts lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Braun elektroierīces atbilst visaugstākajiem drošības standartiem. Remontu vai vada nomainīšanu drīkst veikt tikai Braun pilnvarota servisa personāls. Nepareizs, nekvalitatīvs remonts var apdraudēt lietotāju.

#### Apraksts

- A Motora daļa
- B On/Off" (ieslēgt/ izslēgt) slēdzis ātruma maiņai
- C Turbo režīma slēdzis
- D Taustiņi uzgaļu atbrīvošanai
- E Ātruma regulators
- F Blendera uzgali
- G Mērglāze ar hermētisku vāciņu
- H Putotāja pārvads
- I Putotājs
- J Pārtikas apstrādes ierīce (FP)
- K Smalcinātājs (HC)

#### Ātruma iestatīšana

Ieslēdzot slēdzi (B), ierīce darbosies ātruma regulatora (E) iestatītajā ātrumā. Jo lielāks ātrums, jo ātrāk ierīce darbosies un jo smalkāk tā smalcinās. Maksimālam ierīces ātrumam nospiediet turbo režīma slēdzi (C). 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
Putotājs	3...15
Pārtikas apstrādes ierīce	Skatīt ātrumu tabulu (j) attēlu sadaļā
Smalcinātājs	Skatīt ātrumu tabulu (j) attēlu sadaļā

#### Kā lietot blenderi (1)

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

- a) Ievietojiet motora daļu (A) blendera uzgali (F), līdz tā saslēdzas.
- b) Ievietojiet rokas blenderi traukā vertikāli, nospiediet slēdzi (B) vai turbo režīma slēdzi (C).
- c) Lai pēc blendera izmantošanas noņemtu uzgali, nospiediet taustiņus (D) un noņemiet uzgali.

Šo blenderi Jūs varat lietot mērglāzē (G) 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 (2)

Izmantojiet putotāju tikai putukrējuma, olu baltumu saputošanai un biskvītkūku, pusfabrikātu desertu pagatavošanai:

- a) Ievietojiet putotāju (I) putotāja pārvadā (H), pēc tam ievietojiet motora daļu (A) putotāja pārvadā, līdz tas saslēdzas.
- b) Ievietojiet putotāju traukā un tikai pēc tam iedarbiniet ierīci ar slēdzi (B).
- c) Nospiediet taustiņus (D) un noņemiet putotāja pārvadu. Pēc tam izvelciet putotāju no putotāja pārvada.

#### Lai iegūtu vislabākos rezultātus...

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

#### 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”.

#### Saputoti olu baltumi

Vienlaicīgi putojiet ne vairāk kā četrus olu baltumus.

Sāciet putot ar vidēju ātrumu „7” un pakāpeniski palieliniet to līdz „15”.

#### Kā lietot Pārtikas apstrādes ierīci (3)

- 1 Bīdnis
- 2 Vāks
- 2a Motora daļas pārvads
- 2b Atvere produktu ievietošanai
- 2c Vāka fiksators
- 3 Asmens
- 4 Smalcinātāja trauks
- 5 Neslīdošā pamatne (var izmantot arī kā vāku)
- 6 Ierīces uzgaļu turētājs
- 6a Uzgali šķelēšanai
- 6b Uzgali smalcināšanai (rupjai smalcināšanai)
- 6c Uzgali smalcināšanai (smalkai smalcināšanai)
- 6d Uzgali salmiņu griešanai (taisnstūra formas griezumam)
- 6e Uzgali salmiņu griešanai (trīsstūra formas griezumam)

**Smalcināšana** (skat. I attēlu sadaļu un tabulu j)

Asmens (3) ir ideāli piemērots gaļas, siera,

sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, lazdu riekstu, mandeļu u.tml. smalcināšanai. Smalcinot cietus produktus, izmantojiet turbo slēdzi (C).

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

### Pirms smalcināšanas...

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

- Uzmanīgi noņemiet plastikāta pārklājumu no asmens (3). Uzmanību: asmens ir ļoti ass! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas. Novietojiet asmeni uz centrālās ass smalcinātāja traukā (4) un pagrieziet to, lai saslēgtu. Smalcinātāja trauku vienmēr novietojiet uz neslīdošās pamatnes (5);
- Smalcināšanai paredzētos produktus lieciet smalcinātāja traukā (4).
- Uzlieciet vāku (2) smalcinātāja traukam tā, lai vāka fiksators (2c) atrastos blakus trauka rokturim. Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā, līdz vāka fiksators ar klikšķi nostiprinās virs trauka roktura.
- levietojiet motora daļu (A) motora daļas pārvadā (2a) līdz tā saslēdzas. Pārlicinieties, ka bīdnis atrodas tam paredzētajā vietā.
- Lai ierīci iedarbinātu, nospiediet slēdzi (B) vai (C) uz motora daļas. Ar otru roku pieturiet smalcinātāja trauku.
- Pēc lietošanas nospiediet pogas uzgaļu atbrīvošanai (D), noņemiet motora daļu un bīdni.
- Nospiediet vāka fiksatoru (2c), pagrieziet vāku (2) pretēji pulksteņrādītāja virzienam un noņemiet to.
- i) Pirms izņemt sasmalcinātos produktus, uzmanīgi izņemiet asmeni, pagriežot un izvelkot to.

### Šķidrās mīklas iejaukšana

Izmantojot asmeni (3), Jūs varat pagatavot šķidru pankūku mīklu vai kūku mīklu (250 g miltu).

Lai pagatavotu pankūku mīklu, vispirms ievietojiet smalcinātāja traukā šķidrās sastāvdaļas, tad pievienojiet miltus un visbeidzot olas. Izmantojot „turbo” režīmu (C), sajauciet mīklu viendabīgā masā.

### Šķēlēšana/smalcināšana

(skat. II attēlu sadaļu, tabulu j) Izmantojot uzgali šķēlēšanai (6a), Jūs variet sagriezt šķēlēs gurķus, sīpolus, sēnes, ābolus, burkānus, redīsus, kartupeļus, kabačus un kāpostus. Izmantojot uzgaļu smalcināšanai (6b, 6c), Jūs variet sasmalcināt ābolus, burkānus, kartupeļus, bietes, kāpostus un sieru (mīkstu un vidēji cietu). Uzgaļi 6d un 6e sagriež produktus salmiņos. Šie uzgaļi ir jālieto ļoti uzmanīgi, lai izvairītos no savainojumiem.

- lelieciet uzgali (6a – 6e) uzgaļu turētājā (6) un nostipriniet to vietā. Novietojiet uzgaļu turētāju uz smalcinātāja trauka centrālās ass un pagrieziet to, lai saslēgtu.
- Uzlieciet traukam vāku (2) tā, lai vāka fiksators (2c) atrastos blakus trauka rokturim. Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā, līdz vāka fiksators ar klikšķi nostiprinās virs trauka roktura.
- levietojiet motora daļu (A) motora daļas pārvadā līdz tas saslēdzas. Iestatiet ātrumu atbilstoši attēlā (j) norādītajam.
- Smalcināšanai paredzētos produktus lieciet tiem paredzētajā atverē. Nekad

neizmantojiet atveri laikā, kad ierīce darbojas. Produktu ievietošanai atverē izmantojiet bīdni (1).

- Lai ierīci iedarbinātu, nospiediet slēdzi (B) vai (C) uz motora daļas.
- Beidzot darbu, nospiediet taustiņus (D) un noņemiet motora daļu.
- Nospiediet vāka fiksatoru (2c), pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un noņemiet to.
- Pirms izņemt sagrieztos produktus, uzmanīgi izņemiet uzgaļu turētāju. Lai noņemtu uzgali (6a – 6e) no turētāja, uzmanīgi pavirziet to no apakšas uz augšu.

### Kā lietot smalcinātāju (4)

1 Smalcinātāja augšējā daļa

2 Asmens

3 Smalcinātāja trauks

4 Neslīdošā pamatne/vāciņš

Smalcinātājs ir ideāli piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, sarkano piparu (ar ūdeni), burkānu, valriekstu, lazdu riekstu, mandeļu, žāvētu plūmju u.c. smalcināšanai. Smalcinot cietus produktus, piemēram, cieto sieru, izmantojiet turbo slēdzi (C).

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

### Pirms smalcināšanas:

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

Labākam rezultātam izmantojiet instrukciju grāmatīņas tabulā j ieteiktos ātruma iestatījumus.

### Smalcināšana

- Uzmanīgi noņemiet plastikāta pārklājumu no asmens (2). Uzmanību! Asmens ir ļoti ass! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas. Novietojiet asmeni uz centrālās ass smalcinātāja traukā (3). Nospiediet asmeni uz leju un pagrieziet par 90°, lai to saslēgtu. Smalcinātāja trauku vienmēr novietojiet uz neslīdošās pamatnes (4).
- levietojiet smalcinātāja traukā produktus.
- Uzlieciet uz smalcinātāja tā augšējo daļu (1).
- levietojiet motora daļu (A) smalcinātāja augšējā daļā (1), līdz tā saslēdzas.
- Lai iedarbinātu smalcinātāju, nospiediet slēdzi (B) vai (C). Apstrādes laikā turiet motora daļu ar vienu roku un smalcinātāja trauku ar otru roku. Nelietojiet smalcinātāju ilgāk par 2 minūtēm.
- Pēc lietošanas nospiediet pogas uzgaļu atbrīvošanai (D), noņemiet motora daļu.
- Pēc tam noņemiet smalcinātāja augšējo daļu.
- Uzmanīgi izņemiet asmeni.
- Izņemiet sasmalcinātos produktus no smalcinātāja trauka. Neslīdošo pamatni var izmantot arī kā smalcinātāja trauka vāciņu.

### Ierīces tīrīšana

Motora daļu (A) un putotāja pārvadu (H) noslaukiet tikai ar mitru drānu. Vāku (2) drīkst mazgāt zem tekoša ūdens, taču neiegremdējiet to ūdenī un nepadabājiet trauku mazgājamā mašīnā. Mēs iesakām tīrīt uzgaļus salmiņu griešanai uzreiz pēc to lietošanas, lai novērstu pārtikas uzkrāšanos robiņos. Uzgaļus (6a-6e) uzmanīgi jāieliek trauku mazgājamā mašīnā. 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

(var iegādāties Braun servisa centrā, bet ne visās valstīs)

- BC: ideāli piemērots smalcinātājs liela produktu daudzuma smalcināšanai, kā arī piena kokteiļu, šķidrās mīklas pagatavošanai un ledus smalcināšanai.
- 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 (C) 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.

## Vanīļa-medus-plūmes

(pankūku pildījums vai mērce. Izmantojiet smalcinātāju (K), turbo ātrumu) Ielieciet 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 produktam 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.  
Izplatītājs – Procter & Gamble,  
Kr. Valdemāra 21, Rīga, Latvija, LV-1010  
Ražots Polijā.

Braun servisa centrus skatieties [www.service.braun.com](http://www.service.braun.com) vai zvaniet pa tālruni 67425232 vai 26304860.

## Lietuvių

### Rankinis maišytuvas

„Braun Multiquick 5“


MR 550 Buffet

Tipas 4191

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

### Įspėjimai

**Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.**

-  Ašmenys ir diskai (6a – 6e) labai aštrūs! Su ašmenimis elkitės ypač atsargiai, kad nesusižeistumėte.
  - Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais, protiniais ar jūtiminiais 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.
  - Šis prietaisas skirtas vidutiniams namuose ruošiamo maisto kiekiams apdirbti.
  - Palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, išsardydami, valydami ar padėdami laikymui, visuomet ištraukite laidą iš elektros lizdo.
  - Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar Jūsų namuose esančios el. įtampos parametrai atitinka parametrus, nurodytus prietaiso apačioje.
  - Ypač naudodami rankinį maišytuvą karštuose skysčiuose, nemerkite jo koto į skystį ir neištraukite, kol prietaisas įjungtas.
  - Neplaukite variklio dalies ④ ir plaktuvo pavarų dėžės ⑤ po tekančiu vandeniu ir nepamerkite jų į vandenį.
  - Matavimo indas ③ nėra atsparus mikrobangoms.
  - Prieš naudodami maisto paruošimo indą ⑥, įsitinkite, kad dangtelio užraktas (2c) yra tinkamai įspausas ir stumtuvas (1) yra tinkamai įstatytas.
  - Nedėkite kitų daiktų į pildymo vamzdelį vietoje stumtuvo (1) naudojimo metu.
  - Prieš nuimdami dangtelį (2), visuomet išjunkite prietaisą.
  - Dangtelį (2) galima plauti po tekančiu vandeniu, bet nepamerkite jo į vandenį ir neplaukite indaplovėje.
  - Indas (4) nėra atsparus mikrobangoms.
  - Eektriniai „Braun“ prietaisai atitinka taikomoms saugumo standartams.
- Remontuoti ar pakeisti maitinimo laidą gali tik įgaliotas aptarnaujantis personalas. Nekvalifikuotas remontas gali smarkiai sužeisti prietaisą naudojantį asmenį.

### Aprašymas

- ④ Variklio dalis
- ⑥ Įvairių greičių įjungimo/išjungimo mygtukas
- ③ Turbo režimo mygtukas
- ⑥ Nuėmimo mygtukai
- ⑥ Greičio regulatorius
- ⑥ Maišytuvo kotas
- ③ Matavimo indas su orui nepralaidžiu dangteliu
- ④ Plaktuvo pavarų dėžė
- ① Plaktuvas
- ① Maisto paruošimo indas (FP)
- ③ Smulkintuvas (HC)

### Greičio nustatymas

Paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką ⑥, maišytuvas dirba greičio reguliatoriuje ⑥ nustatytu greičiu. Kuo aukštesnis nustatymas,

tuo greičiau vyksta maisto perdirbimo procesas.  
Didžiausią greitį nustatysite nuspaudę turbo režimo mygtuką ©. Taip pat galite naudoti turbo režimą greitiems, galingiems impulsams, užuot keisdami greičio regulatoriaus nustatymus. Priklausomai nuo naudojimo, rekomenduojame tokius greičio nustatymus:

Rankinis maišytuvas	1...turbo
Plaktuvas	3...15
Maisto paruošimo indas	žiūrėkite greičio lentelės iliustracijose (j)
Smulkintuvas	žiūrėkite greičio lentelės iliustracijose (j)

### Kaip naudotis rankiniu maišytuvu (1)

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

- Statykite variklio dalį Ⓐ į maišytuvo kotą © kol užsifiksuos.
- Įstatykite maišytuvą vertikaliai į indą ir nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką © arba turbo režimo mygtuką ©.
- Norėdami po naudojimo nuimti maišytuvo kotą, paspauskite mygtukus © ir patraukite.

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

### Kaip naudotis plaktuvu (2)

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

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

### Siekiant geriausių rezultatų...

- Vietoje matavimo indo 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 naudoti maisto paruošimo indą (FP) (3)

- Stumtuvas
- Dangtelis
- 2a Variklio dalies jungtis
- 2b Pildymo vamzdelis
- 2c Dangtelio užraktas
- 3 Ašmenys
- 4 Indas
- 5 Neslystantis pagrindas (taip pat gali būti naudojamas kaip dangtelis)
- 6 Laikiklis
- 6a Pjaustymo diskas
- 6b Smulkinimo diskas (stambesniai smulkinimui)
- 6c Smulkinimo diskas (smulkesniai smulkinimui)

6d Pjaustymo lazdelėmis diskas (stačiakampio formos)

6e Pjaustymo lazdelėmis diskas (trikampio formos)

### Smulkinimas

(žr. iliustracijų skyrių I ir paruošimo lentelę j)

Ašmenys (3) puikiai tinka mėšai, sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, morkoms, graikiniams, lazdynų bei migdolų riešutams ir kt. smulkinti.

Smulkindami kietus produktus, naudokite turbo režimo mygtuką ©.

Svarbu: nesmulkinkite ypač kietų produktų, pvz., muskato riešutų, kavos pupelių ar grūdų.

### Prieš pradėdant smulkinti...

- iš anksto supjaustykite mėsą, sūrį, svogūnus, česnakus, morkas, aitrūsiosius pipirus
  - pašalinkite žolelių kotelius, riešutų kevalus
  - iš mėsos išpjaustykite kaulus, sausgysles ir kremzles.
- atsargiai nuimkite plastikinį gaubtą nuo ašmenų (3). Įspėjimas: Ašmenys labai aštrūs! Visada laikykite paėmę už viršutinės plastikinės dalies. Uždėkite ašmenis ant indo (4) centrinio smaigo ir pasukite, kol užsifiksuos savo vietoje. Indą visuomet dėkite ant neslystančio pagrindo (5).
  - Į smulkينو indą įdėkite maisto.
  - Uždenkite dangtelį (2) ant indo taip, kad užraktas (2c) būtų šalia indo rankenos. Tam, kad užfiksuotumėte dangtelį, pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę taip, kad užraktas sukibtų su spragtuvu esančiu virš rankenos.
  - Įstatykite variklio dalį Ⓐ į jungtį (2a), kol užsifiksuos. Įsitinkinkite, kad stumtuvas yra vietoje.
  - Norėdami įjungti, paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką © arba © esantį ant variklio dalies ir kita ranka prilaikykite indą.
  - Po naudojimo, paspauskite mygtukus ©, kad nuimtumėte variklio dalį. Išimkite stumtuvą.
  - Spausdami dangtelio užraktą (2c), pasukite dangtelį (2) prieš laikrodžio rodyklę ir jį pakelkite.
  - h/i) Atsargiai išimkite ašmenis juos pasukdami ir pakeldami, prieš išimdami perdirbtą maistą.

### Minkštos tešlos maišymas

Naudodami ašmenis (3), galite taip pat sumaišyti minkštą tešlą, pvz., blynams ar tortui, paruoštą iš 250 g miltų. Ruošdami tešlą, pvz., blynams, pirmiausia į indą supilkite skysčius, tuomet įdėkite miltų ir galiausiai kiaušinius. Paspaudę turbo režimo mygtuką © išmaišykite tešlą, kol gausis vientisa masė.

### Pjaustymas / smulkinimas

(žr. iliustracijų skyrių II ir paruošimo lentelę j)




Naudodami pjaustymo diską (6a), galite supjaustyti agurkus, svogūnus, grybus, obuolius, morkas, ridikėlius, žalias bulves, cukinijas, kopūstus.

Naudodami smulkinimo diskus (6b, 6c), galite susmulkinti obuolius, morkas, žalias bulves, burokėlius, kopūstus, sūrį (minkštą arba vidutinio kietumo).

Pjaustymo lazdelėmis diskai (6d, 6e) supjaustoma maistą lazdelėmis. Šiuos įrankius naudokite atsargiai, kad išvengtumėte susižeidimo.

- Uždėkite diską (6a – 6e) ant laikiklio (6), taip, kad įsistatytų į vietą. Uždėkite laikiklį ant indo centrinio smaigo ir pasukite, kol užsifiksuos.
- Uždenkite dangtelį (2) ant indo taip, kad užraktas (2c) būtų šalia indo rankenos. Tam, kad užfiksuotumėte dangtelį, pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę taip, kad užraktas




- sukibtų su spragtuku esančiu virš rankenos.
- c) Įstatykite variklio dalį į jungtį, kol užsifiksuos. Pasirinkite greičio nustatymą remdamiesi iliustracijų (j) rekomendacijomis.
- d) Produktus, kuriuos norite perdirbti, įdėkite į pildymo vamzdelį. Niekomet neikiškite pirštų į vamzdelį, kol prietaisas įjungtas. Visuomet naudokite stumtuvą (1) maistui įstumti.
- e) Paspauskite mygtuką  arba  esantį ant variklio dalies, kad įjungtumėte.
- f) Po naudojimo paspauskite mygtukus , kad išimtumėte variklio dalį.
- g) Spausdami dangtelio užraktą (2c), pasukite dangtelį prieš laikrodžio rodyklę ir jį pakelkite.
- h) Prieš išimdami perdirbtą maistą, išimkite laikiklį. Kad išimtumėte diską (6a – 6e), paspauskite jo galą laikiklio apačioje.

### Kaip naudotis smulkintuvu (4)

- (1) Viršutinė dalis
- (2) Ašmenys
- (3) Smulkinimo indas
- (4) Neslystantis pagrindas/dangtelis

Smulkintuvą puikiai tinka mėšai, sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, aitriams pipirams (su vandeniu), morkoms, graikiniams, lazdynų bei migdolų riešutams, džiovintoms slyvoms ir kt. smulkinti.

Smulkindami kietus produktus (pvz., kietą sūrį), naudokite turbo režimo mygtuką .





Svarbu: nesmulkinkite ypač kietų produktų, pvz., ledo kubelių, muskato riešutų, kavos pupelių ar grūdų.

### Prieš pradėdami smulkinti...



- iš anksto supjaustykite mėsą, sūrį, svogūnus, česnakus, morkas, aitriuosius pipirus
- pašalinkite žolelių kotelius, riešutų kevalus
- iš mėsos išpjaustykite kaulus, sausgysles ir kremzles.

Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, remkitės greičio nustatymų rekomendacijomis paruošimo lentelėje (j).

### Smulkinimas

- a) Atsargiai nuimkite plastikinį gaubtą nuo ašmenų (2). Įspėjimas: ašmenys labai aštrūs! Visada laikykite paėmę už viršutinės plastikinės dalies. Uždėkite ašmenis ant smulkinimo indo (3) centrinio smaigo. Paspauskite ašmenis ir pasukite 90° kampu, kad užsifiksuotų. Smulkinimo indą visuomet dėkite ant neslystančio pagrindo (4).
- b) Į smulkinimo indą įdėkite maisto.
- c) Ant smulkinimo indo uždėkite viršutinę dalį (1).
- d) Variklio dalį  įstatykite į viršutinę dalį (1) taip, kad užsifiksuotų.
- e) Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką  arba , kad įjungtumėte smulkintuvą. Smulkindami maistą, viena ranka laikykite variklio dalį, o kita – smulkinimo indą. Nenaudokite smulkintuvo ilgiau nei 2 min.
- f) Po naudojimo, paspauskite mygtukus , kad nuimtumėte variklio dalį.
- g) Tuomet nuimkite viršutinę dalį.
- h) Atsargiai nuimkite ašmenis.
- i) Iš smulkinimo indo išimkite susmulkintą maistą. Neslystantis pagrindas taip pat gali būti naudojamas kaip smulkinimo indo dangtelis.

### Valymas

Variklio dalį  ir plaktuvo pavarų dėžę  valykite tik drėgna šluoste. Dangtelį (2) galima plauti po tekančiu vandeniu, bet nepamerkite jo į vandenį ir neplaukite indaplovėje. Pjaustymo lazdelemis diskus

rekomenduojame valyti iškart po naudojimo, kad angelėse neliktų maisto likučių. Ašmenis ir diskus (6a – 6e) atsargiai įdėkite į indaplovę. Smulkinant spalvotus produktus (pvz. morkas), gali pakisti plastikinių dalių spalva. Prieš valydami šias dalis, patepkite augaliniu aliejumi.

### Priedai

(galima įsigyti „Braun“ aptarnavimo centruose, tačiau ne visose šalyse)

- BC: smulkintuvo priedas, puikiai tinkantis smulkinti didelius maisto produktų kiekius, ledo kubelius, taip pat ruošti kokteilus, minkštą tešlą.

- 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. Paspaudę turbo režimo mygtuką , laikykite maišytuvą šioje padėtyje, kol aliejus išsimaišys. Tuomet, neišjungę prietaiso, judinkite jį aukštyn ir žemyn tol, kol pasidarys reikiamos konsistencijos majonezas.

#### Vanilė – medus – džiovintos slyvos

(kaip torto įdaras ar džemas)

(naudokite smulkintuvą , pasirinkite „turbo“ greitį)

Į smulkinimo indą įdėkite 60g tiršto medaus ir 50g džiovintų slyvų ir smulkinkite 10 sekundžių. Tuomet įpilkite 30 ml vandens (vanilės skonio) ir maišykite dar 3 sekundes.

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 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

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-, funktsionaalsus- ja disainistandarditele. Loodame, et tunnete oma uue Brauni seadme kasutamisest täit rõõmu.






#### Hoiatused

##### Palun lugege enne seadme kasutamist kasutusjuhend hoolikalt läbi.



-  Tiiviknoad ja tarvikud (6a–6e) on väga teravad! Vigastuste vältimiseks käsitseda terasid ülimalt ettevaatlikkusega.
- 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. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seade on mõeldud tavapäraste, koduses majapidamises kasutatavate koguste töötlemiseks.
- Eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast alati enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, puhastamist ja hoiukohta panemist või kui jätate seadme ilma järelevalveta.
- Enne seadme kasutamist kontrollige, kas kohaliku vooluvõrgu pinget vastab seadme põhjale märgitud pingele.
- Kui kasutate saumikserit kuumade vedelike töötlemiseks, siis ärge kastke varreosa vedelikku ega võtke sealt välja, kui seade on sisse lülitatud.
- Ärge puhastage mootoriosa  ega vispli käigukasti  jooksva vee all ega pange neid vette.
- Mõõtenõu  ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Enne peenesti  kasutamist veenduge, et kaanelukusti (2c) on korralikult lukustunud ning lükkur (1) on omal kohal.
- Ärge pange töötamise ajal etteandeturusse muid tarvikuid peale lükkuri (1).
- Enne kaane (2) eemaldamist lülitage seade alati välja.
- Kaant (2) võib puhastada jooksva vee all, kuid ei tohi vette kasta ega pesta nõudepesumasinas.
- Nõu (4) ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Brauni elektriseadmed vastavad kehtivatele ohutusnõuetele. Seadet võib avada, parandada või selle toitejuhet vahetada vaid Brauni volitatud hooldustöökohas. Valesti või ebapädevalt tehtud parandus võib olla ohtlik seadme kasutajale.


#### Seadme osad

-  Mootoriosa
-  Reguleeritava kiiruse lüliti
-  Turbolüliti
-  Vabastusnupud
-  Kiiruseregulaator
-  Miksri käepide

-  Õhukindla kaanega mõõtenõu
-  Vispli käigukast
-  Vispel
-  Peenesti (FP)
-  Hakkmasin (HC)

#### Kiiruse reguleerimine

Kui lülitate seadme sisse reguleeritava kiiruse lülitiga , siis käivitub seade kiiruseregulaatoriga  seatud kiirusel. Mida kõrgem kiirusaste, seda kiirem ja peenem on töötlemise tulemus.






Maksimaalse töökiiruse saavutamiseks vajutage turbolülile . Turbolüliti võite kasutada nt momentlülitina, vajutades seda lühikeste ja kiirete liigutustega.

Olenevalt rakendusest soovime järgmisi kiiruse seadistusi:


Saumikser	1 ... turbo
Vispel	3 ... 15
Peenesti	vt kiirustabeleid (pildi osa j)
Hakkmasin	vt kiirustabeleid (pildi osa j)

#### Saumikseri kasutamine (1)

Saumikser sobib eriti hästi dippide ja teiste kastmete, suppide, majoneesi ja imikutoidu valmistamiseks ning ka jookide ja kokteilide segamiseks:






- a. Kinnitage mootoriosa  saumikseri varreosale  nii, et see oma kohale lukustub.
- b. Pange saumikser püstiasendis nõusse, seejärel vajutage kiiruselülile  või turbolülile .
- c. Saumikseri varreosa eemaldamiseks vajutage vabastusnuppudele  ja tõmmake varreosa ära.

Saumikserit võite kasutada mõõtenõus

 või mis tahes teises nõus. Kui soovite kasutada seadet otse kastrulis, siis tõstke see kõigepealt pliidilt ära, et vältida seadme ülekuumenemist.

#### Vispli kasutamine (2)

Kasutage visplit vaid vahukoore ja munavalgete vahustamiseks ning biskviitainna ja magustoitude segamiseks:

- a. Vajutage vispel  käigukasti  külge. Seejärel kinnitage mootoriosa  käigukasti külge nii, et see oma kohale lukustuks.
- b. Pange vispel nõusse ning alles seejärel vajutage vispli käivitamiseks lülile .
- c. Käigukasti eemaldamiseks vajutage vabastusnuppudele  ja tõmmake käigukasti ära. Seejärel tõmmake käigukastiil ära ka vispel.

#### Parima tulemuse saavutamiseks

- kasutage pigem laia nõu, mitte mõõtenõu;
- liigutage mikserit päripäeva ning hoidke seda samal ajal veidi kaldu.

#### 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.

#### Peenesti kasutamine (3)

- 1 Lükkur
- 2 Kaas
- 2a Mootoriosa alus
- 2b Etteandeturu

- 2c Kaanelukusti
- 3 Tiiviknuga
- 4 Nõu
- 5 Libisematu alus (saab kasutada ka kaanena)
- 6 Tarvikuhoidik
- 6a Viiluti
- 6b Riiv (jäme)
- 6c Riiv (peen)
- 6d Ribalõikur (neljakandilised ribad)
- 6e Ribalõikur (kolmnurksed ribad)

### Peenestamine

(vt pilti osas I koos tabeliga j)

Tiiviknuga (3) sobib suurepäraselt liha, juustu, sibulate, maiserohelise, küüslaugu, porgandite ning erinevate pähklite peenestamiseks.

Kõvade ainetete töötlemiseks kasutage turbolülitiit ©.

NB! Ärge peenestage eriti kõvu toidu aineid (nt muskaatpähkleid, kohviube ning viljateri).

### Enne peenestamist

- lõigake liha, juust, sibul, küüslauk, porgand, tšilli tükkideks;
- eemaldage maitsetaimedelt varred ja pähklitelt koored;
- eemaldage lihalt kondid, kõõlused ja kõhred.

- a. Eemaldage ettevaatlikult tiiviknoa (3) plastkate. Olge ettevaatlik! Tiiviknuga on väga terav! Hoidke seda alati ülemisest plastosast. Pange tiiviknuga nõu (4) völliile ning keerake, et see oma kohale lukustuks. Pange nõu alati libisematule alusele (5).
- b. Pange töödeldavad ained peenestinosse.
- c. Asetage kaas (2) nõule selliselt, et lukusti (2c) oleks nõu käepidemega kohakuti. Kaane lukustamiseks keerake seda päripäeva, et lukusti käepideme kohal klõpsatusega kinnituks.
- d. Pange mootoriosa Ⓐ alusele (2a) ning keerake kuni lukustumiseni. Veenduge, et lükkur on oma kohal.
- e. Käivitamiseks vajutage lülile ⓔ või © ning hoidke teise käega nõust kinni.
- f. Pärast seadme kasutamist vajutage mootoriosa eemaldamiseks vabastusnuppudele Ⓣ. Eemaldage lükkur.
- g. Kaane avamiseks vajutage kaanelukustile (2c), pöörake kaant (2) vastupäeva ja tõstke üles.
- h./i. Eemaldage tiiviknuga ettevaatlikult seda pöörates ja tõmmates ning alles seejärel tühjendage nõu toiduainetest.

### Kerge taina segamine

Tiiviknuga (3) võite kasutada ka kerge taina segamiseks; nt pannkoogitainas või koogitainas, mis sisaldab kuni 250 g jahu. Näiteks pannkoogitaina jaoks valage nõusse esmalt vedelik, seejärel lisage jahu ja lõpuks munad. Hoidke turbolülitiit © allavajutatuna, kuni ained on ühtlaselt segunenud.

### Viilutamine / riivimine

(vt pilti osas II koos tabeliga j)

Viilutiit (6a) saab kasutada nt kurkide, sibulate, seente, õunte, porgandite, rediste, tooreste kartulite, kabatšokkide ja kapsaste viilutamiseks.

Riivi (6b, 6c) saab kasutada nt õunte, porgandite, tooreste kartulite, peetide, kapsaste ja juustu (pehmest keskmiseni) riivimiseks.

Ribalõikur (6d, 6e) lõikab toiduained ribadeks. Vigastuste vältimiseks tuleks neid tarvikuks käsitseda väga ettevaatlikult.

- a. Asetage tarvik (6a – 6e) tarvikuhoidikusse (6) ja klõpsatage paigale. Pange tiiviknuga nõu (4) völliile ning keerake, et see oma kohale lukustuks.
- b. Asetage kaas (2) nõule selliselt, et lukusti

(2c) oleks nõu käepidemega kohakuti.

Kaane lukustamiseks keerake seda päripäeva, et lukusti käepideme kohal klõpsatusega kinnituks.

- c. Pange mootoriosa alusele ning keerake kuni lukustumiseni. Valige kiirusaste vastavalt joonisel (j) toodud soovitudele.
- d. Pange töödeldavad toiduained etteandetorusse. Ärge kunagi pange kätt etteandetorusse, kui seade on sisse lülitatud. Kasutage toiduainete seadmesse lükkamiseks alati lükkurit (1).
- e. Seadme sisselülitamiseks vajutage mootoriosa lülile ⓔ või ©.
- f. Pärast seadme kasutamist vajutage mootoriosa eemaldamiseks vabastusnuppudele Ⓣ.
- g. Kaane avamiseks vajutage kaanelukustile (2c), pöörake kaant vastupäeva ja tõstke üles.
- h. Võtke tarvikuhoidik välja ja alles seejärel tühjendage nõu toiduainetest. Tarviku (6a–6e) eemaldamiseks suruge seda tarvikuhoidiku all paistvast otsast ülespoole.

### Kuidas käsitseda hakkmasin osi (4)

- (1) Ülemine osa
- (2) Tera
- (3) Hakkmasina kauss
- (4) Mittelibisev alus/kaas

Hakkmasin sobib ideaalselt liha, juustu, sibulate, ürtide, küüslaugu, tšilli (koos veega), porgandite, kreeka pähklite, metspähklite, mandlite, kuivatatud ploomide jms hakkamiseks.

Kõvemate toodete hakkimisel (nt kõva juust) kasutage turbolülitiit ©.

NB! Ärge hakkige liiga kõvasid tooted, nagu jääkuubikuid, muskaatpähkel, kohviõad või teravili.

### Enne hakkimist ...

- lõigake liha, juust, sibulad, küüslauk, porgandid ja tšilli eelnevalt tükkideks,
  - eemaldage pähklikoored ja ürtidelt varred,
  - eemaldage lihalt luud, kõõlused ja kõhred.
- Parima tulemuse saavutamiseks valige kiirus vastavalt tabelile j.

### Hakkimine

- a. Eemaldage ettevaatlikult terade (2) plastikkate. Tera on väga terav! Hoidke tera alati ülemisest plastosast. Asetage tera hakkmasina kausi (3) keskel olevale teljele. Lükake tera alla ja keerake lukustamiseks 90°. Asetage hakkmasina kauss alati mittelibisevale alusele (4).
- b. Asetage toiduained hakkmasina kaussi.
- c. Asetage ülemine osa (1) hakkmasina kaunile.
- d. Ühendage ülemine osa (1) mootori osaga Ⓐ, kuni see lukustub oma kohale.
- e. Hakkima hakkamiseks vajutage lülitiit ⓔ või ©. Kogu töö käigus hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega hakkmasina kaussi. Ärge kasutage hakkijat korraga kauem kui 2 minutit.
- f. Pärast seadme kasutamist vajutage mootoriosa eemaldamiseks vabastusnuppudele Ⓣ.
- g. Seejärel eemaldage ülemine osa.
- h. Võtke ettevaatlikult tera välja.
- i. Võtke hakitud toit hakkmasina kausist välja. Mittelibisev alus on hakkmasina kausile ühtlasi ka kaaneks.

### Seadme puhastamine

Puhastage mootoriosa Ⓐ ning käigukasti Ⓣ vaid niiske lapiga. Kaant (2) võib puhastada jooksva vee all, kuid ei tohi vette kasta ega nõudepesumasinas pesta. Soovitame ribalõikureid pesta kohe pärast kasutamist. See aitab ära hoida toidu jäämist

lõikurite avade külge. Tiivikterad ja tarvikud (6a–6e) tuleb nõudepesumasinasse asetada väga ettevaatlikult. Värvide andvate toiduainete (nt porgandi) töötlemisel võivad seadme plastosad värvuda. Pühkige värvunud osi enne puhastamist toiduõliga.

### Lisatarvikud

(saadaval Brauni hooldustöökojas, kuid mitte igas riigis)

- BC: purustaja sobib suuremate koguste töötlemiseks, samuti kokteilide ja kergete tainaste segamiseks ning jääkuubikute purustamiseks.
- Seinahoidik

### Retseptid

**Majonees** (kasutage saumikserit)

200–250 ml õli,  
1 muna (kollane ja valge),  
1 sl sidrunimahla või äädikat,  
soola ja pipart maitse järgi

Mõõtkite ained nõusse eelpool toodud järjestuses. Pange saumikser nõu põhja. Vajutage turbolülile © ning hoidke saumikserit samas asendis, kuni õli on emulgeerunud. Seejärel liigutage töötavat seadet aeglase liigutustega üles ja alla, kuni majonees on valmis.

### Mustad ploomid vanilli ja meega

(pannkoogitäidiseks või määrdeks)  
(kasutage hakkmasinat K, 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, jäätmekäitlusettevõtetest 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. Garantii parandust 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. Garantii paranduse 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 garantiiaeg 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](http://www.service.braun.com)