

# BRAUN

## Multiquick Minipimer

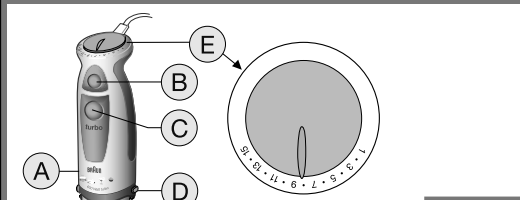
MR 500 Soup

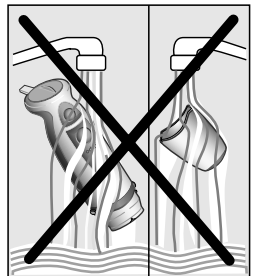
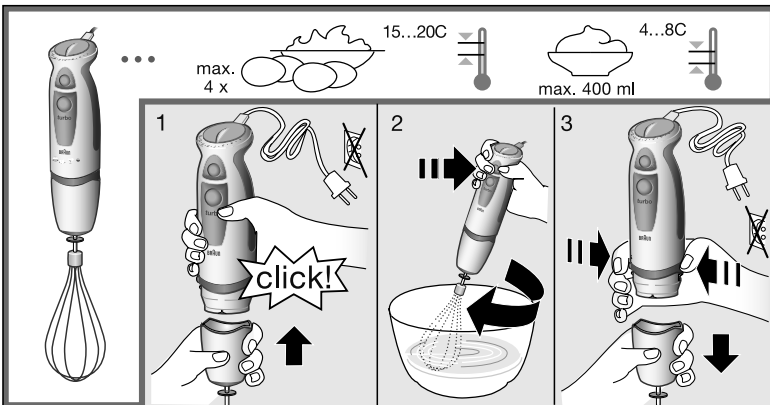
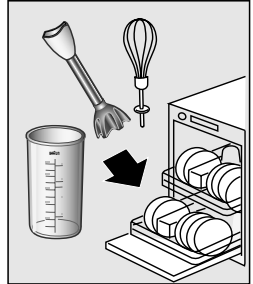
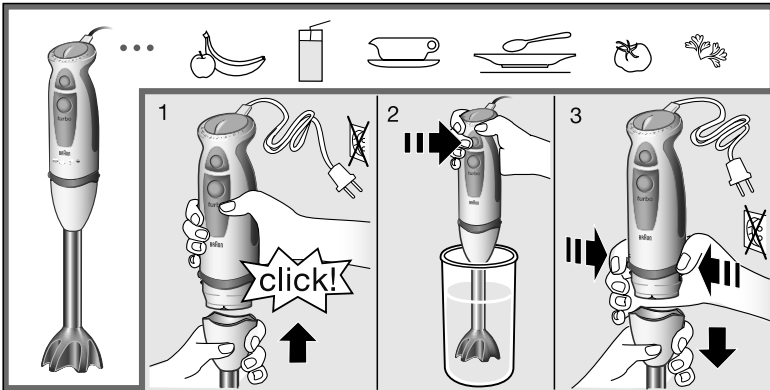
MR 530 Sauce

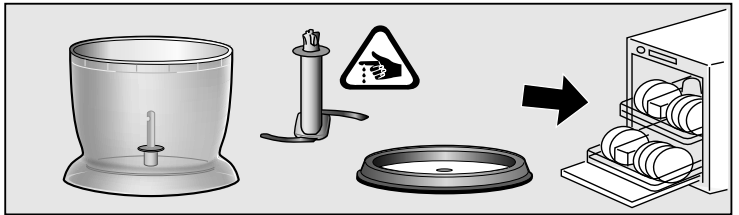
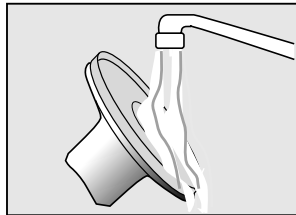
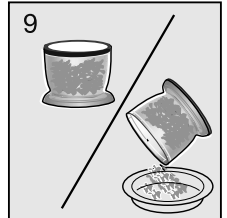
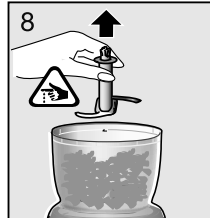
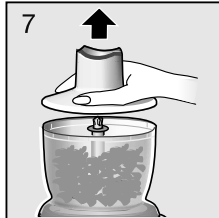
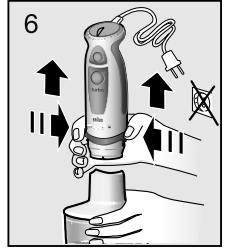
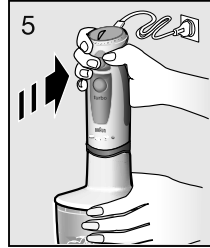
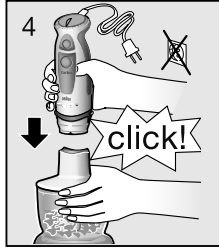
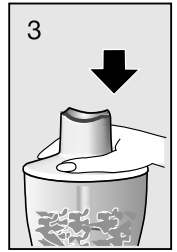
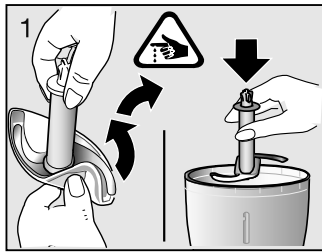
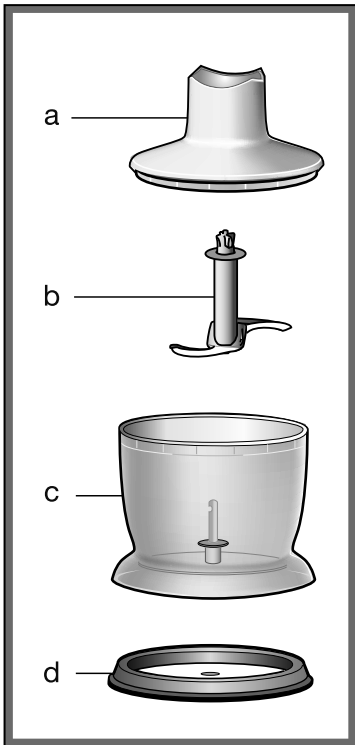
MR 560 F resh



**Type 4191**

	<p style="text-align: center;"><b>MR 500 Soup</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>MR 530 Sauce</b> <b>MR 560 Fresh</b></p>
	<p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;">•</p>	<p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;">•</p>






max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo

# Latviski

## Braun Multiquick Minipimer Rokas blenderis MR 500 Soup, MR 530 Sauce, MR 560 Fresh 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 elektrotīkla.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar garīga vai fiziska rakstura traucējumiem, izņemot gadījumus, kad tos uzrauga persona, kas atbild par viņu drošību. Mēs iesakām glabāt ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neturiet motora daļu (A) un putotāja pārvaldi (H) zem tekoša ūdens un neiegremdējiet 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 (C), ne smalcinātāja trauks (C) nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.

### Apraksts

- (A) Motora daļa
- (B) „On/Off” (Ieslēgt/ Izslēgt) slēdzis ātruma maiņai
- (C) Turbo režīma slēdzis
- (D) Taustiņi detaļu atbrīvošanai
- (E) Ātruma regulators
- (F) Blendera uzgali
- (G) Mērglāze
- (H) Putotāja pārvalds
- (I) Putotājs
- (J) Smalcinātājs

### Ātruma iestatīšana

Ieslēdzot slēdzi (B), ierīces darbības ātrums atbilst ātruma regulatora (E) iestatījumam. Jo lielāks ātrums, jo ātrāk darbosies smalcinātājs. Taču maksimālo darbības ātrumu var iegūt, tikai nospiežot 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
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.

1. Ievietojiet motora daļu (A) blendera uzgalī (F), līdz tā saslēdzas.
2. Ievietojiet blenderi traukā, nospiediet „On/Off” (ieslēgt/izslēgt) slēdzi (B) vai turbo režīma slēdzi (C).
3. 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

Izmantojiet putotāju tikai putokrējuma, olu baltumu saputošanai un biskvītkūku, pusfabrikātu desertu pagatavošanai.

1. Ievietojiet putotāju (I) putotāja pārvadā (H), pēc tam ievietojiet motora daļu (A) putotāja pārvadā, līdz tas saslēdzas.
2. Ievietojiet putotāju dziļi traukā un tikai pēc tam iedarbiniet aparātu ar slēdzi (B).
3. Lai atbrīvotu putotāju, nospiediet taustiņus (D) un noņemiet putotāja pārvaldi. Pēc tam izvelciet putotāju no putotāja pārvalda.

### Lai iegūtu vislabākos rezultātus:

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

### Putokrējums

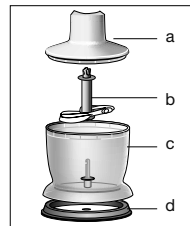
Vienlaicīgi putojiet ne vairāk par 400 ml atdzesēta krējuma (min. 30% tauku saturs, 4–8°C). Sāciet putot ar mazu ātrumu (1) un pakāpeniski palieliniet to līdz 15.

### Olu baltumi

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

### Kā lietot smalcinātāju

- (a) Smalcinātāja pārvalds
- (b) Asmeņi
- (c) Smalcinātāja trauks
- (d) Neslīdošā pamatne/vāciņš



Smalcinātājs ir ideāli piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, mandeļu, žāvētu plūmju smalcināšanai. Smalcinot cietus produktus, piemēram, cieto sieru, izmantojiet turbo režīma slēdzi (C).

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

### Pirms produktu smalcināšanas:

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

1. Uzmanību! Uzmanīgi noņemiet plastikāta pārklājumu no asmens (b). Asmens ir ļoti ass! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas. Novietojiet asmeni uz centrālās ass smalcinātāja traukā (c). Nospiediet asmeni uz leju, lai to saslēgtu. Smalcinātāja trauku vienmēr novietojiet uz neslīdošās pamatnes (d).
2. Ievietojiet smalcinātāja traukā produktus.
3. Novietojiet smalcinātāja pārvadu (a) uz smalcinātāja trauka.
4. Ievietojiet motora daļu (a) smalcinātāja pārvadā (a), līdz tā saslēdzas.
5. Lai iedarbinātu smalcinātāju, nospiediet slēdzi (c) vai (c). Apstrādes laikā turiet motora daļu ar vienu roku un smalcinātāja trauku ar otru roku.
6. Pēc lietošanas nospiediet taustiņus (d), lai atbrīvotu motora daļu.
7. Pēc tam noņemiet smalcinātāja pārvadu.
8. Uzmanīgi izņemiet asmeni.
9. Izņemiet sasmalcinātos produktus no smalcinātāja trauka. Neslīdošo pamatni var izmantot arī kā smalcinātāja trauka vāciņu.

### Tīrīšana

Motora daļu (a) un putotāja pārvadu (c) tīriet ar mitru drāniņu. 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 atkalķošanas 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 visās valstīs.)

- BC: ideāli piemērots smalcinātājs lielu pārtikas produktu apjomu apstrādei, kā arī kokteiļu, šķidro mīklu pagatavošanai un ledus smalcināšanai.
- HC: liela ātruma smalcinātājs, ideāli piemērots garšaugu, sīpolu, ķiploku, čili piparu, riekstu u. c. produktu 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.

**Avenu saldējums** (izmantojiet smalcinātāju)

100 g saldētu aveņu

10 g pūdercukura

80 g saldā krējuma

Ielieciet visas sastāvdaļas krūzē, nospiediet turbo slēdzi (c) un ļaujiet apmēram 30 sekundes. Pasniedziet uzreiz pēc pagatavošanas.

**Anšovu mērce** (izmantojiet smalcinātāju)

30 g nosusinātas anšovu filejas

200 g krējumsiera „Philadelphia”.

2 ēdamkarotes olīveļļas

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

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, līdzīgi 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 Minipimer“

MR 500 Soup, MR 530 Sauce,





MR 560 Fresh

Tipas 4191

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

#### Ispėjimai


**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  ir plaktuvo pavarų dėžės  po tekančiu vandeniu ir nepamerkite jų į vandenį.
- Eekriniai „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  ir smulkinimo indas (c) nėra atsparūs mikrobangoms.

#### Aprašymas



 Variklio dalis


 Įvairių greičių įjungimo/išjungimo mygtukas

 Turbo režimo mygtukas

-  Nuėmimo mygtukai
-  Greičio regulatorius
-  Maišytuvo kotas
-  Matavimo indas
-  Plaktuvo pavarų dėžė
-  Plaktuvas
-  Smulkinuvas

#### Greičio nustatymas

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






Didžiausią greitį nustatysite paspaudę turbo režimo mygtuką . 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
Smulkinuvas	1...turbo
Plaktuvas	1...15

#### Kaip naudotis rankiniu maišytuvu






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 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

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

- Įstatykite plaktuvą  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 palenkta.

#### Plakta grietinėlė

Vienu metu plakite ne daugiau kaip 400 ml atvėsintos grietinėlės (mažiausiai 30% riebumo, 4-8 °C).

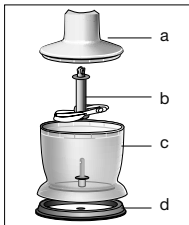
Pradėkite mažu greičiu „1“ ir, plakdami, didinkite greitį iki „15“.

## Plakti kiaušinių baltymai

Vienu metu plakite ne daugiau kaip 4 kiaušinių baltymus. Pradėkite vidutiniu greičiu „7“ ir, plakdami, didinkite greitį iki „15“.

## Kaip naudotis smulkintuvu

- (a) Smulkintuvo pavarų dėžė
- (b) Ašmenys
- (c) Smulkinimo indas
- (d) Neslystantis pagrindas/dangtelis



Smulkintuvus puikiai tinka mėsei, sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, morkoms, graikiniams, lazdynų bei migdolų riešutams 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 pradėdant smulkinti...

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

1. Įspėjimas: Atsargiai nuimkite plastikinį gaubtą nuo ašmenų (b). Ašmenys labai aštrūs! Visada laikykite paėmę už viršutinės plastikinės dalies. Uždėkite ašmenis ant smulkinimo indo (c) centrinio smaigo. Paspauskite, kol užsifiksuos. Smulkinimo indą visuomet dėkite ant neslystančio pagrindo (d).
2. Į smulkinimo indą įdėkite maisto.
3. Ant smulkinimo indo uždėkite pavarų dėžę (a).
4. Variklio dalį ⊕ įstatykite į pavarų dėžę (a) taip, kad užsifiksuotų.
5. Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ⊕ arba ©, kad įjungtumėte smulkintuvą. Smulkindami maistą, viena ranka laikykite variklio dalį, o kita – smulkinimo indą.
6. Po naudojimo, paspauskite mygtukus ©, kad nuimtumėte variklio dalį.
7. Tuomet nuimkite pavarų dėžę.
8. Atsargiai nuimkite ašmenis.
9. Iš smulkinimo indo išimkite susmulkintą maistą. Neslystantis pagrindas taip pat gali būti naudojamas kaip nelaidus orui smulkinimo indo dangtelis.

## Valymas

Variklio dalį ⊕ ir plaktuvo pavarų dėžę ⊕ valykite tik drėgna šluoste. Smulkintuvo pavarų dėžę (a) galima plauti po tekančiu vandeniu, bet nepamerkite jos į vandenį.

Visas kitas dalis galite plauti indaplovėje.

Perdirbę labai sūrų maistą, turėtumėte iškart nuplauti ašmenis. Neperdozuokite valiklio ar nukalkinimo priemonės indaplovėje.

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.
- HC: greitas smulkintuvas idealiai tinkantis žolelėms, svogūnams, česnakams, aitriesiems pipirams, riešutams ir pan. smulkinti.
- 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.

### Ėdai (naudokite 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.

### Ančiuvių padažas (naudokite smulkintuvą)

30 g nusausintos ančiuvių filė

200 g kreminio sūrio „Philadelphia“

© 2 valgomiejį šaukštai alyvuogių aliejaus

Sudėkite visus ingredientus į smulkinimo indą. Nustatykite minimalų greitį. Nuspauskite 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.

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-, funktsionaalsuse ja disainistandarditele. Loodame, et tunnete oma uue Brauni seadme kasutamisest 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 soovitame 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. Parandustöid 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 töökoostele.
- Ei mõõteklaas  ega hakkmasin kauss (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
-  Hakkmasin

#### Kiiruse seadistamine






Lüliti  sisselülitamine käivitab mikseri vastavalt kiiruse regulaatori  seadistusele. Mida kõrgem on seadistus, seda kiiremini toimub hakkimine. 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. Miksri varre vabastamiseks pärast kasutamist vajutage nuppu  ja tõmmake see välja.

Saumikseriga võib töötada nii mõõteanumas  kui ka mis tahes teises anumal. Kasutades miksrit toiduvalmistamise ajal otse pannil, eemaldage pann esmalt pliidilt, et kaista nii miksrit ülekuumenemise eest.



## Kuidas kasutada visplit

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

1. Ühendage vispel ① vispli käigukastiga ②, seejärel ühendage käigukast ④ mootoriosaga, kuni see lukustub oma kohale.
2. Asetage vispel anumasse ja vajutage alles seejärel töö alustamiseks lülilit ②.
3. Vabastamiseks vajutage nuppe ③ ja tõmmake käigukast välja. Seejärel tõmmake vispel käigukastist välja.

## Parima tulemuse saavutamiseks

- Ärge kasutage mitte mõõteklaasi ⑤ vaid laiemat kaussi.
- Liigutage visplit päripäeva, hoides seda kergelt kaldus.

## Vahukoor

Vahustage ainult kuni 400 ml jahutatud koort (min 30% rasvasisaldust, 4–8 °C).

Alustage aeglasel kiirusel (1) ning vahustamise kestel suurendage kiirust kuni seadistuseni 15.

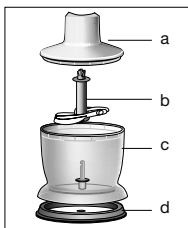
## Munavalgevalt

Vahustage ainult kuni 4 munavalget.

Alustage keskmisel kiirusel (7) ning vahustamise kestel suurendage kiirust kuni seadistuseni 15.

## Kuidas käsitseda hakkmasin osi

- (a) Hakkmasina käigukast
- (b) Tera
- (c) Hakkmasina kauss
- (d) Mittelibisev alus/kaas



Hakkmasin sobib ideaalselt liha, juustu, sibulate, ürtide, küüslaugu, porgandite, kreeka pähkliite, metspähkliite, mandlite jms hakkimiseks.

Kõvemate toodete hakkimisel (nt kõva juust) kasutage turbolülilit ②.

NB! Ärge hakkige liiga kõvasid tooted, nagu jääkuubikuid, muskaatpähkel, kohvioad ja teravili.

## Enne hakkimist

- lõigake liha, juust, sibulad, küüslauk ja porgandid eelnevalt tükkideks (vt tabelit lk 3),
- eemaldage pähklikoored ja ürtidelt varred,
- eemaldage lihalt luud, kõõlused ja kõhred.

1. Ettevaatust: eemaldage ettevaatlikult terade plastikkate. Tera on väga terav! Hoidke tera alati ülemisest plastosast. Asetage tera hakkmasina kausi (c) keskel olevale teljele. Lükake tera alla kuni lukustamiseni. Asetage hakkmasina kauss alati mittelibisevale alusele (d).
2. Asetage toiduained hakkmasina kausi.
3. Asetage käigukast (a) hakkmasina kausi peale.
4. Asetage mootoriosa ② käigukasti (a), kuni see lukustub oma kohale.

5. Hakkamiseks vajutage lülilit ② või ③. Kogu töö käigus hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega hakkmasina kaussi.

6. Pärast kasutamist vajutage nuppu ③, et eemaldada mootoriosa.

7. Seejärel eemaldage käigukast.

8. Võtke ettevaatlikult tera välja.

9. Võtke hakitud toit hakkmasina kausist välja. Mittelibisev alus on hakkmasina kausile ühtlasi ka kaaneks.

## Puhastamine

Puhastage mootoriosa ② ja vispli käigukasti ③ üksnes niiske lapiga. Hakkmasina käigukasti (a) võib loputada jooksva kraanivee all. Ärge kastke seda (a) 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.

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

## Lisatarvikud

(saadaval Brauni hoolduskeskustes; siiski mitte igas riigis)

- BC: purustaja, mis sobib ideaalselt suurte koguste purustamiseks, samuti kokteilide ja vedelate taignate valmistamiseks ning jää purustamiseks.
- HC: kiirpurustaja, ideaalne ravimtaimede, sibula, küüslaugu, maitseainete, pähkliite jne hakkimiseks.
- Seinahoidik

## Retseptinäidised

### Majonees (kasutage saumiksrüt)

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 turbolülilit ② ja hoidke miksrüt seni sellises asendis, kuni õli emulgeerub. Seejärel liigutage miksrüt välja lülitamata aeglaselt üles ja alla, kuni majonees on piisavalt hästi segunenud.

### Vaarikajäätis

100 gr külmutatud vaarikaid

10 gr tuhksuhkrut

80 gr koort

Pange kõik koostisained kausi, vajutage turbolülilit ② ja mikserdage kuni 30 sekundit. Serveerige kohe.

### Anšooivise dipikaste (kasutage hakkmasinat)

30 g kuivatatud anšooivisefileed

200 g määrdejuustu «Philadelphia»

2 spl oliiviõli

Pange kõik koostisosad hakkmasina kaussi. Reguleerige kiirus minimaalseks. Hoidke sisse/välja lüliti © all, kuni segu muutub ühtlaseks. Kastme lõplikuks valmistamiseks vajutage turbonupule ©. Retsepti varieerimiseks võite kasutada lõhet, Roquefort'i või sinihallitusjuustu anšoovisefilee asemel.

Toodud andmed võivad muutuda ilma ette teatamiseta.

**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 kohalikest omavalitsusest, jäätmekäitlustevõtetelt 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. 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 parandustöökogas 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 tempeli ja müüja allkirjaga.

Garantii ei anna seadme kasutajale ja teistele isikutele õigust nõuda väärast kasutamisest johtuvate materiaalseste 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.

Garantii parandusse viidav seade peab olema komplektne. Klient toimetab seadme parandustöökotta omal kulul.

Seadme garantii aeg pikeneb garantii paranduses 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)