

BRAUN

Multiquick 7 Minipimer 7

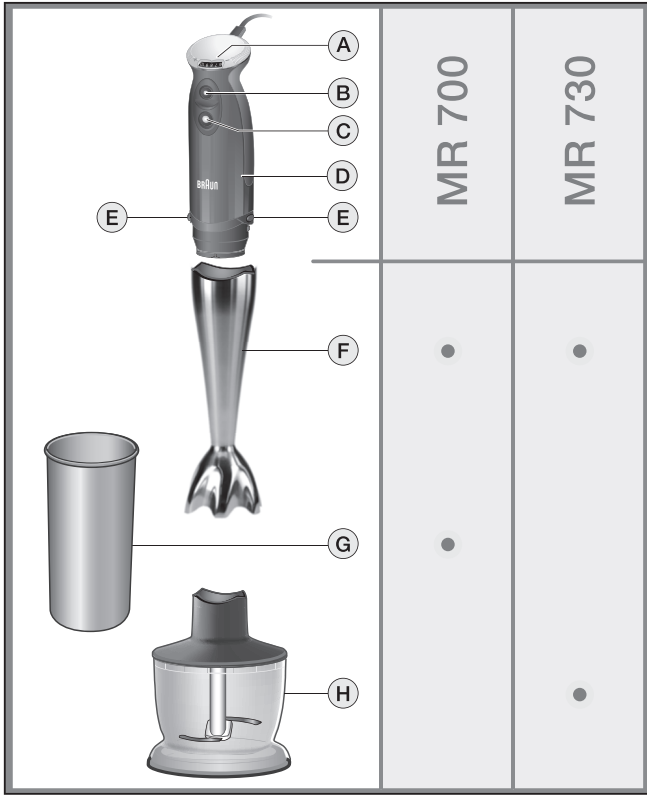


Type 4191

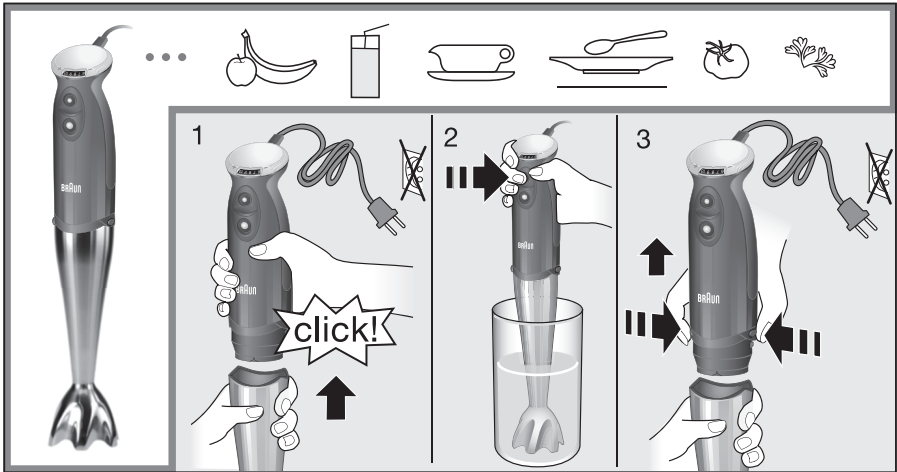
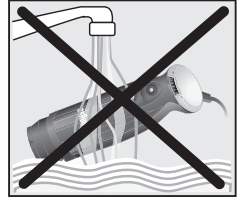
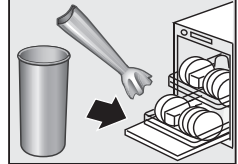
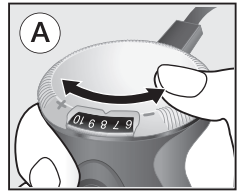
MR 700
MR 730

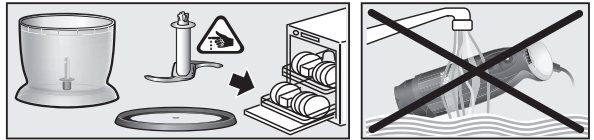
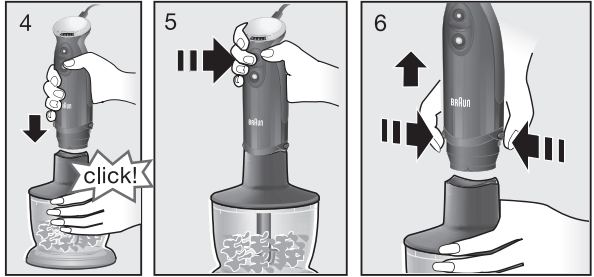
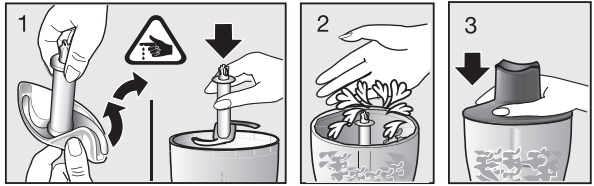
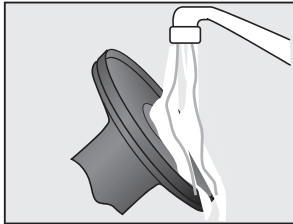
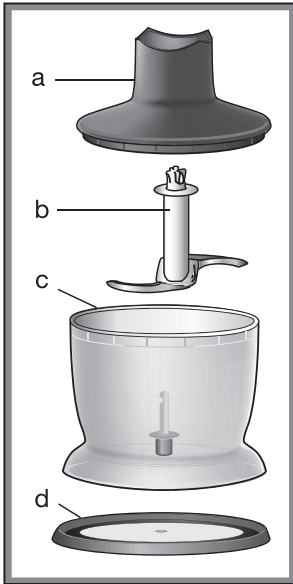
www.braun.com

99492752/II-11
LV/LT/EE



MR 700	MR 730
--------	--------






	 1cm	 1cm						
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 7 Minipimer 7 Rokas blenderis MR 700, MR 730 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 rūpīgi un pilnībā izlasiet lietošanas instrukciju.**
-  Blendera asmeņi ir ļoti asi! Lai novērstu savainošanas, lietojiet asmeņus īpaši 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 personas, kas atbild par viņu drošību. Mēs iesakām glabāt ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neturiet motora daļu © zem tekoša ūdens un neiemērciet to ūdenī.
- Braun elektroierīces atbilst visaugstākajiem drošības standartiem. Remontu vai vada nomaiņu drīkst veikt tikai Braun pilnvarota servisa personāls. Nepareiza remonta veikšana 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 mērglāzi ©, ne smalcinātāja trauku (c) nedrīkst lietot mikroviļņu krāsnī.

Apraksts

- Ⓐ Ātruma regulators
- Ⓢ Slēdzis ātruma maiņai (on)
- Ⓣ Turbo režīma slēdzis (on)
- Ⓞ Motora daļa
- Ⓢ Taustiņi uzgaļu atbrīvošanai
- Ⓢ Blendera uzgalis
- Ⓢ Mērglāze
- Ⓢ Smalcinātājs

Ātruma iestatīšana

Ieslēdzot slēdzi ātruma maiņai Ⓢ, ierīces darbības ātrums atbilst ātruma regulatora Ⓐ iestatījumam. Jo lielāks ātrums, jo ātrāk darbosies smalcinātājs. Darbības laikā varat mainīt ātrumu. Taču maksimālo darbības ātrumu var iegūt, tikai nospiežot turbo režīma slēdzi Ⓣ. Jūs varat arī izmantot turbo režīma slēdzi, lai strauji palielinātu ātrumu, neizmantojot ātruma regulatoru.

Kā lietot blenderi

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

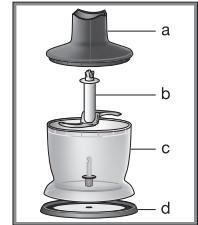
1. Ievietojiet motora daļu © blendera uzgalī Ⓢ, līdz tā saslēdzas.
2. Ievietojiet blenderi traukā, tad nospiediet pogu Ⓢ vai Ⓞ.
3. Lai pēc blendera izmantošanas noņemtu uzgali, nospiediet pogas Ⓢ un noņemiet uzgali.

Šo blenderi Jūs varat lietot mērglāzē © 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 smalcinātāju

- (a) Smalcinātāja pārvads
- (b) Asmens
- (c) Smalcinātāja trauks
- (d) Neslīdošā pamatne/vāciņš

Smalcinātājs ir ideāli piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, lazdu riekstu, mandeļu smalcināšanai. Smalcinot cietus produktus, piemēram, cieto sieru, izmantojiet turbo režīma slēdzi Ⓣ.



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 instrukciju grāmatiņās 3. lpp.)



- 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 © smalcinātāja pārvadā (a), līdz tā saslēdzas.
5. Lai iedarbinātu smalcinātāju, nospiediet slēdzi Ⓜ vai Ⓞ. Apstrādes laikā turiet motora daļu ar vienu roku un smalcinātāja trauku ar otru roku.
6. Pēc lietošanas nospiediet taustiņus Ⓜ, lai atbrīvotu motora daļu.
7. Pēc tam noņemiet smalcinātāja pārvadu.
8. Uzmanīgi izņemiet asmeni.
9. Izņemiet apstrādātos produktus no smalcinātāja trauka. Neslīdošo pamatni var izmantot arī kā smalcinātāja trauka vāciņu.

Tīrīšana

Pirms tīrīšanas atslēdziet motora daļu no strāvas padeves. Motora daļu © 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 atkaļķošanas 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 centros, bet ne visās valstīs.)

- BC: ideāli piemērots smalcinātājs liela produktu daudzuma smalcināšanai, kā arī

kokteiļu, šķidrās mīklas pagatavošanai un ledus smalcināšanai.

- HC: liela ātruma smalcinātājs, ideāli piemērots garšaugu, sīpolu, ķiploku, čili piparu, riekstu u.c. 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 © 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 avenu

10 g pūdercukura

80 g saldā krējuma

Ielieciet visas sastāvdaļas krūzē, nospiediet turbo slēdzi © un jauciet 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 slēdzi Ⓜ un kuliēt, līdz iegūstat vienmērīgu masu. Pabeidzot mērces gatavošanu, nospiediet turbo slēdzi ©. 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 neļietosiet, 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, līdzi 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.

Izgatavots Polijā.

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

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

Vairāk informācijas par Braun produktiem – www.braun.com


Lietuvių

Maišytuvas „Braun Multiquick 7 Minipimer 7“ MR 700, MR 730 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 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, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais, jei jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens. Rekomenduojame laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neplaukite variklio dalies ② po tekančiu vandeniu ir nepamerkite jos į vandenį.
- Elektriniai „Braun“ prietaisai atitinka taikomus saugumo standartus. Remontuoti ar pakeisti maitinimo laidą gali tik įgaliotas aptarnaujantis personalas. Nekvalifikuotas remontas gali smarkiai sužeisti prietaisą naudojantį 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 (c) nėra atsparūs mikrobangoms.

Aprašymas

- Ⓐ Greičio reguliatorius
- Ⓑ Įvairių greičių įjungimo/išjungimo mygtukas
- Ⓒ Turbo režimo mygtukas
- Ⓓ Variklio dalis
- Ⓔ Nuėmimo mygtukai

- Ⓔ Maišytuvo kotas
- Ⓒ Matavimo indas
- Ⓓ Smulkintuvas

Greičio nustatymas

Paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką ⑦, maišytuvas dirba greičio reguliatoriuje ⑥ nustatyto greičiu. Kuo aukštesnis nustatymas, tuo greičiau vyksta maisto perdirbimo procesas. Naudodami maišytuvą, galite patogiai nustatyti greitį nykščiu ar smiliumi. Tačiau didžiausią greitį nustatysite paspaudę turbo režimo mygtuką ⑧. Taip pat galite naudoti turbo režimą greitiems, galingiems impulsams, užuot keisdami greičio reguliatoriaus nustatymus.

Kaip naudotis rankiniu maišytuvu

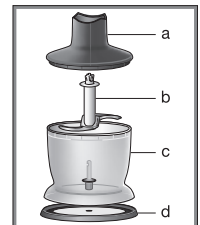
Maišytuvas puikiai tinka padažams, sriubai, majonezui ir kūdikių maistui, taip pat gėrimams ir pieno kokteiliams paruošti.

1. Statykite variklio dalį ② į maišytuvo kotą ⑨ kol užsifiksuos.
2. Įstatykite maišytuvą į indą ir nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ⑦ arba turbo režimo mygtuką ⑧.
3. Norėdami po naudojimo nuimti maišytuvo kotą, paspauskite nuėmimo mygtukus ⑺ ir patraukite.

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 smulkintuvu

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



Smulkintuvas puikiai tinka mėsai, sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, morkoms, graikiniams, lazdynų bei migdolų riešutams ir kt. smulkinti.

Smulkindami kietus produktus (pvz., kietą sūrį), naudokite turbo režimo mygtuką ⑧.

Svarbu:

Nesmulkinkite ypač kietų produktų, pvz., ledo kubelių, muskato riešutų, kavos pupelių ir grūdų.

Prieš pradėdant smulkinti...

- iš anksto supjaustykite mėsą, sūrį, svogūnus, česnakus, morkas (žr. lentelę 3 psl.)
- pašalinkite žolelių kotelius, riešutų kevalus,
- iš mėsos išpjaustykite 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 © statykite į pavarų dėžę (a) tol, kol užsifiksuos.
5. Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką © arba ©, kad įjungtumėte smulkintuvą. Smulkindami maistą, viena ranka laikykite variklio dalį, o kita – smulkinimo indą.
6. Po naudojimo, paspauskite nuėmimo mygtukus ©, kad nuimtumėte variklio dalį.
7. Tuomet nuimkite pavarų dėžę.
8. Atsargiai išimkite ašmenis.
9. Iš smulkinimo indo išimkite susmulkintą maistą. Neslystantis pagrindas taip pat gali būti naudojamas kaip smulkinimo indo orui nelaidus dangtelis.

Valymas

Prieš valydami, išjunkite variklio dalį iš elektros tinklo. Variklio dalį © valykite tik drėgna šluoste. 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)

- BC: Smulkintuvas, kuriuo puikiai susmulkinsite didelius kiekius, paruošite kokteilius, netirštą tešlą ir sutrinsite ledo kubelius.
- HC: Greitas smulkintuvas, puikiai 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. Paspaužę turbo režimo mygtuką ©, laikykite maišytuvą šioje padėtyje, kol aliejus išsimaišys. Tuomet, neišjungę prietaiso, judinkite jį aukštyn ir žemyn tol, kol pasidarys reikiamos konsistencijos majonezas.

Lėdai (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.

Ančiųvių padažas (naudokite 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 vietoje ančiuvių filė.

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 nustatytą 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

Saumikser Braun Multiquick 7 Minipimer 7 MR700/MR730. 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 käsitsege terasid ülimalt 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 hoida seade lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge hoidke mootoriosa ④ jooksva vee all ega kaste seda vette.
- Brauni elektriseadmed vastavad kehtivatele 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 töökogustele.
- Mõõteklaas ③ ja hakkmasina kauss (c) ei ole mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks.

Seadme osad

- ④ Kiiruse regulaator
- ③ Sisse/välja lüliti
- ② Turbolüliti
- ① Mootoriosa
- ⑤ Nupud tarvikute vabastamiseks
- ⑥ Miksri käepide

- ③ Mõõteklaas
- ② Hakkmasin

Kiiruse seadistamine

Lüliti ③ sisselülitamine käivitab miksri vastavalt kiiruse regulaatori ② seadistusele. Mida kõrgem on seadistus, seda kiiremad on hakkimistulemused. Kiirust saab seadme töötamise ajal mugavalt reguleerida pöidla või nimetissõrmega. Maksimaalse kiiruse saavutamiseks vajutage turbolülile ②. Turbolüliti võite kasutada ka hetkeliste võimsusimpulsside käivitamiseks ilma kiiruse regulaatorit kasutamata.

Saumiksri kasutamine

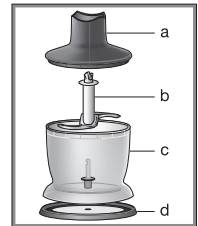
Saumikser sobib ideaalselt dippide, kastmete, suppide, majoneesi ja beebitoitude valmistamiseks, samuti jookide ja piimakokteilide segamiseks.

1. Ühendage mootoriosa ① miksri käepidemega ⑥, kuni see lukustub oma kohale.
2. Pange saumikser anumasse, seejärel vajutage lüliti ③ või ②.
3. Miksri varre vabastamiseks pärast kasutamist vajutage nuppu ⑤ ja tõmmake miksri vars välja.

Saumiksriga võib töötada nii mõõteklaasis ③ kui ka mis tahes teises anumaskaus. Kasutades miksrit toiduvalmistamise ajal otse pannil, eemaldage pann esmalt pliidiilt, et kaitsta miksrit ülekuumenemise eest.

Hakkmasina kasutamine

- (a) Hakkmasina käigukast
- (b) Tiiviktera
- (c) Hakkmasina kauss
- (d) Libisematu alus (saab kasutada ka kaanena)



Hakkmasin

sobib suurepäraselt liha, juustu, sibula, maitserohelise, küüslauagu, porgandite, erinevate pähklite peenestamiseks jne. Kõvade toiduainete (nt kõva juust) töötlemiseks kasutage turbolüliti ②. NB! Ärge peenestage eriti kõvu toiduaineid (nt jääkuubikuid, muskaatpähkleid, kohviube ning viljateri).



Enne hakkimist

- lõigake liha, juust, sibul, küüslauk, porgand tükkideks (vt tabelit lk 3);
- eemaldage maitsetaimedelt varred ja pähkliitel koored;
- eemaldage lihalt kondid, kõõlused ja kõhred.

1. NB! Eemaldage ettevaatlikult tiiviktera (b) plastkate. Tiiviknuga on väga terav! Hoidke seda alati ülemisest plastosast. Pange tiiviktera hakkmasina kausi (c) võlliile ning suruge, et see oma kohale lukustuks. Pange nõu alati libisematale alusele (d).
2. Pange töödeldavad ained hakkmasina kausi.
3. Asetage käigukast (a) hakkmasina kausile.
4. Lukustage mootorioasa © hakkmasina käigukasti (a) külge.
5. Käivitamiseks vajutage lülilitile ® või ©. Toidu töötlemise ajal hoidke ühe käega mootoriosast ja teise käega hakkmasina kausist kinni.
6. Pärast seadme kasutamist vajutage mootorioasa eemaldamiseks vabastusnuppudele ☺.
7. Seejärel eemaldage hakkmasina käigukast.
8. Eemaldage tiiviktera ettevaatlikult.
9. Tühjendage hakkmasina kaus toiduainetest. Libisematut alust saab kasutada ka kaanena.

Puhastamine

Enne puhastamist võtke mootorioasa vooluvõrgust välja.

Puhastage mootorioasa © üksnes niiske lapiga. Hakkmasina käigukasti (a) võib loputada kraanivee all. Ärge kastke käigukasti (a) üleni vee sisse.

Kõiki teisi osi võib pesta nõudepesumasinas. Väga soolaste toiduainete töötlemisel palun loputage terad kohe puhtaks. Samuti ärge kasutage pesumasinas üleliia palju puhastusainet ega katlakivieemaldajat. Värviliste viljade (nt porgandi) hakkimisel võivad ka plastikust tarvikud muutuda ebaühtlasi värvi. Pühkige neid osi enne nõudepesumasinasse asetamist taimetõlga.

Lisatarvikud

(saadaval Brauni hooldustöökojas, kuid mitte igas riigis)

- BC: hakkmasina otsik sobib suuremate koguste töötlemiseks, samuti kokteilide

- ja kergete tainaste segamiseks ning jääkuubikute purustamiseks.
- HC: ülikiire hakkmasin, mis sobib ideaalselt maitsetaimede, sibula, küüslaugu, tšilli, pähkliite jne hakkimiseks.
- Seinahoidik.

RETSEPTID

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. Asetage saumiksrit mõõteklaasi põhja. Vajutage turbolülitit © ja hoidke miksrät seni sellises asendis, kuni õli emulgeerub. Seejärel liigutage kausi ilma miksrät välja lülitamata aeglaselt üles ja alla, kuni majonees on piisavalt hästi segunenud.

Jäätis (kasutage hakkmasinat)

100 gr külmutatud vaarikaid
10 gr tuhksuhkrut
80 gr koort

Pange kõik koostisained kausi, vajutage turbolülitit © ja mikserdage umbes 30 sekundit. Serveerige kohe.

Anšooivise dipikaste (kasutage hakkmasinat)

30 g kuivatatud anšooivisefileed
200 g määrdejuustu «Philadelphia»
2 spl oliiviõli

Pange kõik koostisosad hakkmasina kausi. Reguleerige kiirus minimaalseks. Hoidke lüliti © all, kuni segu muutub ühtlaseks. Kastme lõplikuks valmimiseks vajutage turbonupule ©. Retsepti varieerimiseks võite anšooivisefilee asemel kasutada lõhe, Roquefort'i või sinihallitusjuustu.

Toodud andmed võivad muutuda ilma etteteadmiseta.

Antud toodet ei tohi visata segaolmejäätmete hulka. Kõik kasutusel 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.

Valmistaja:

Braun GmbH. Valmistatud Poolas.

Esindaja:

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

Garantii

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

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





BRAUN

Multiquick 7 Minipimer 7

MR 700

MR 730

Type 4191

Servisa talons / Garantiné kortelē / Garantiikaart

Piezīmes
Pastabos
Mārkused

Pirkuma datums
Pirkimo data
Ostu kuopāev

Pārdevēja paraksts un zīmogs
Pardavējo spaudas ir parašas
Mūūja allkiri ja tempel

