

BRAUN

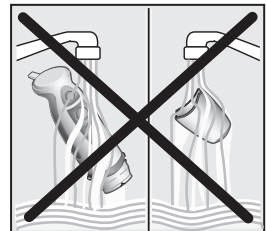
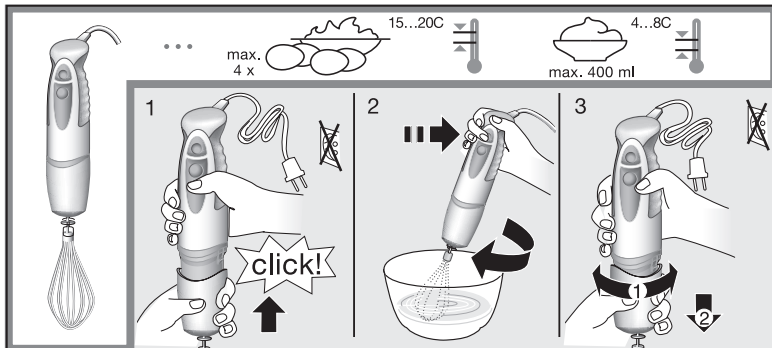
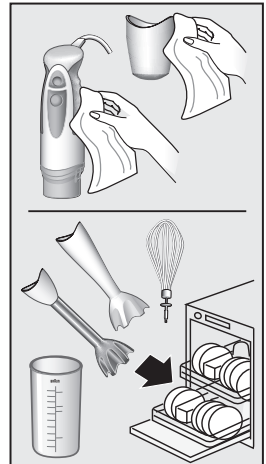
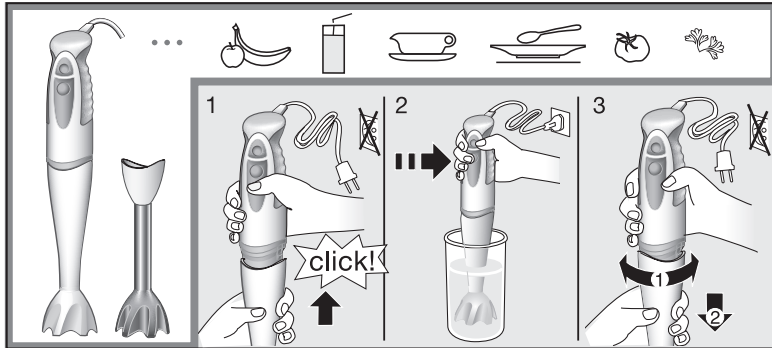
Multiquick 3 Minipimer 3

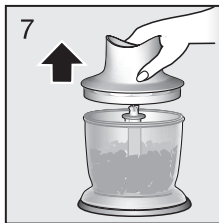
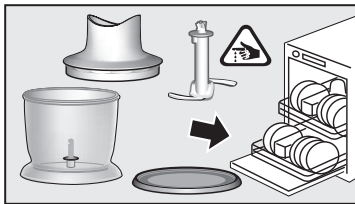
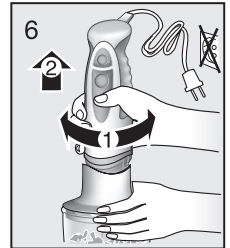
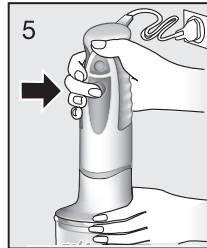
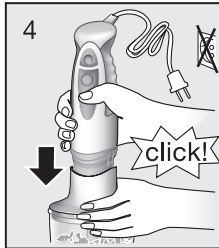
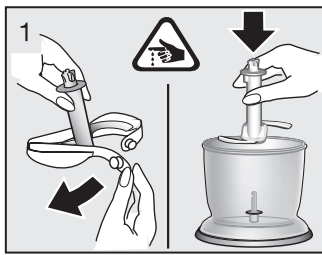
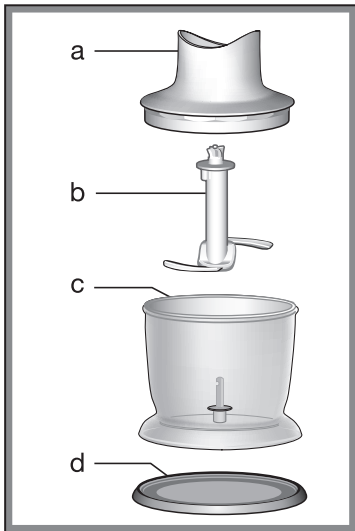
MR 320 Omelette
MR 320 Spaghetti
MR 320 Pasta
MR 320 Baby



Type 4162

	MR 320 Omelette	MR 320 Spaghetti	MR 320 Pasta MR 320 Baby
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•





max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g +
sec.	10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1	45
			•		•	•	•	•	
	•	•		•					•

Latviski

Braun Multiquick 3 Minipimer 3


Rokas blenderis

MR 320

Tips 4162

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.
-  Blendera asmeņi ir ļoti asi!
- 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 garīgu vai fizisku rakstura traucējumiem, izņemot gadījumus, kad tos uzrauga personas, kas atbild par viņu drošību. Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neturiet motora daļu un putotāja pārvaldi zem tekoša ūdens un neiegremdējiet tos 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 mērglāze, ne smalcinātāja trauks (c) nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Apraksts

Ⓐ Motora daļa

Ⓑ „On/Off” (ieslēgšanas/izslēgšanas) slēdzis (1. ātrums)

Ⓒ „On/Off” (ieslēgšanas/izslēgšanas) slēdzis (2. ātrums)

Ⓓ Blendera uzgalis

Ⓔ Mērglāze

Ⓕ Putotāja pārvaldi

Ⓖ Putotājs

Ⓗ Smalcinātājs («HC»)

Kā lietot blenderi

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

1. Ievietojiet motora daļu un blendera uzgalī, līdz tā saslēdzas.
2. Ievietojiet blenderi dziļi traukā un nospiediet slēdzi vai vai.
3. Pēc lietošanas pagrieziet blendera uzgali, lai izņemtu motora daļu.

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 putotāju

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

1. Ievietojiet putotāju putotāja pārvaldē, pēc tam ievietojiet motora daļu putotāja pārvaldē, līdz tā saslēdzas.
2. Ievietojiet putotāju dziļi traukā un tikai pēc tam iedarbiniet aparātu ar slēdzi (1. ātrums).
3. Pēc lietošanas pagrieziet putotāja pārvaldi, lai izņemtu to no motora daļas. Pēc tam izvelciet putotāju no pārvaldes.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus:

- mērglāzes vietā izmantojiet platu bļodu;
- putotāja darbināšanai izmantojiet tikai slēdzi (1. ātrums);
- virziet putotāju pulksteņa rādītāja virzienā, turot to nedaudz iesīpi;
- putojiet ne vairāk kā 400 ml atvēsināta putokrējuma (min. 30% tauku saturs, 4-8 °C);
- putojiet ne vairāk kā 4 olu baltumus.

Kā lietot smalcinātāju

(a) Smalcinātāja augšējā daļa

(b) Asmens

(c) Smalcinātāja trauks

(d) 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 “On/Off” slēdzi.

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

Pirms smalcināšanas:

- iepriekš sagrieziet gaļu, sieru, sīpolus, ķiplokus, burkānus mazākos gabaliņos (skat. produktu apstrādes tabulu instrukciju grāmatiņas 3.lpp.);
- noņemiet stublājus no dārzeņiem, nolobiet riekstus;
- atbrīvojiet gaļu no kauliem, cīpslām un skrimšļiem.

Smalcināšana

1. Uzmani! Uzmani! 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 un pagrieziet par 90°, lai to saslēgtu. Smalcinātāja trauku vienmēr novietojiet uz neslīdošās pamatnes (d).
2. Ievietojiet smalcinātāja traukā produktus.
3. Uzlieciet uz smalcinātāja tā augšējo daļu (a).
4. Ievietojiet motora daļu ④ smalcinātāja augšējā daļā (a), līdz tā saslēdzas.
5. Lai iedarbinātu smalcinātāju, nospiediet slēdzi ⑥ vai ⑦. Apstrādes laikā turiet motora daļu ar vienu roku un smalcinātāja trauku ar otru roku. Nelietojiet smalcinātāju ilgāk par divām minūtēm.
6. Pēc lietošanas pagrieziet motora daļu ④, lai izņemtu to no smalcinātāja augšējās daļas.
7. Pēc tam noņemiet smalcinātāja augšējo daļu.
8. Uzmani! izņemiet asmeni.
9. Izņemiet sasmalcinātos produktus no smalcinātāja trauka. Neslīdošo pamatni var izmantot arī kā smalcinātāja trauka vāciņu.

Tīrīšana

Motora daļu ④ un putotāja pārvalu ⑤ tīriet tikai ar mitru drāniņu. Pārējās ierīces detaļas drīkst mazgāt trauku mazgājamajā 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

(pieejami Braun servisa centros, bet ne visās valstīs)
CA-300: efektīvs smalcinātājs, ideāli piemērots gaļas, siera, garšaugu, riekstu u.c. smalcināšanai.

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 ⑧ 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.

Vanīļas-medus – plūmju maisījums

(piedeva pankūkām)
(izmantojiet smalcinātāja uzgali ⑨ ar 2. ātrumu)
Iepildiet 40g medus un 40g plūmju smalcinātājā un maisiet 10 sekundes, tad pievienojiet 20ml ūdens (ar vanīļas garšu) un turpiniet maisīt vēl 3 sekundes.

Aveņu saldējums

Ievietojiet 100 g saldētu aveņu smalcinātāja traukā un sajauciet tās ar 2. ātrumu 5 sekundes. Pēc tam pievienojiet 10 g pūdercukura un 80 g saldā krējuma un maisiet ar 2. ātrumu, izmantojot impulsa režīmu (10 līdz 20 impulsi), līdz iegūstat viendabīgu masu.

Šeit minētā informācija var tikt mainīta, iepriekš nebrīdinot.

Apkārtējās vides aizsardzība

Lai aizsargātu apkārtējo vidi - ja ierīce ir nolietojusies un Jūs to vairs nelietosiet, lūdzu, neizmetiet to sadzīves atkritumos. Par iespējām bez maksas nodot lietotās elektropreces, lūdzu, interesējieties veikalā, kurā Jūs nopirkāt produktu.



Servisa nodrošināšana

Šim produktam mēs nodrošinām 2 gadu bezmaksas servisu no produkta iegādes dienas. Servisa nodrošināšanas laikā, veicot remontu vai nomainot bojātās produkta detaļas, mēs bez maksas novērsīsim visus defektus, kas radušies ražošanas procesā. Ja produktu nav iespējams salabot, to var apmainīt pret jaunu vai analogisku produktu. Šī servisa nodrošināšana ir spēkā jebkurā valstī, kurā šo produktu piedāvā Braun vai tā pilnvarotī 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.
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 „Multiquick 3/Minipimer 3“ Modelis MR 320 Tipas 4162

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

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

-  Ašmenys yra labai aštrūs! Su ašmenimis elkitės ypač atsargiai, kad nesusižeistumėte.
- Prieš surinkdami, išsardydami, valydami ar padėdami prietaisą laikymui, visuomet išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir fiziškai ar protškai neįgalūs asmenys, jei jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens. Rekomenduojame laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nelaikykite variklio dalies (A) ir plaktuvo pavarų dėžės (F) po tekančiu vandeniu ir nepamerkite jų 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 naudojančią asmenį.

- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą įsitikinkite, kad Jūsų namuose esančio maitinimo šaltinio parametrai atitinka parametrus, nurodytus ant prietaiso.
- Šis prietaisas skirtas vidutiniam namuose ruošiamo maisto kiekiams apdirbti.
- Matavimo indas (E) ir smulkinimo indas (c) nėra atsparūs mikrobangoms.

Aprašymas

- (A) Variklio dalis
- (B) Įjungimo/išjungimo mygtukas (1 greitis)
- (C) Įjungimo/išjungimo mygtukas (2 greitis)
- (D) Maišytuvo kotas
- (E) Matavimo indas
- (F) Plaktuvo pavarų dėžė
- (G) Plaktuvas
- (H) Smulkintuvas („HC“)

Kaip naudotis maišytuvu

Maišytuvus puikiai tinka padažams, sriuboms, majonezui, kūdikių maistui, gėrimams ir pieno kokteilams paruošti.

- Įstatykite variklio dalį (A) į maišytuvo kotą (D) taip, kad užsifikuotų.
- Įstatykite maišytuvą į indą, tuomet paspauskite mygtuką (B) arba (C).
- Panaudoję maišytuvą, pasukite maišytuvo kotą, kad nuimtumėte jį nuo variklio dalies.

Maišytuvą galite naudoti matavimo inde (E) ir bet kuriame kitame inde. Kai naudojate maišytuvą keptuvėje, pirmiausia nuimkite keptuvę nuo viryklės, kad maišytuvus neperkaistų.

Kaip naudotis plaktuvu

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

- Įstatykite plaktuvą (G) į plaktuvo pavarų dėžę (F), tuomet įstatykite variklio dalį (A) į pavarų dėžę taip, kad užsifikuotų.
- Įstatykite plaktuvą į indą ir tik tada paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką (B) (1 greičiu).
- Panaudoję plaktuvą, pasukite plaktuvo pavarų dėžę, kad nuimtumėte ją nuo variklio dalies. Tuomet ištraukite plaktuvą iš pavarų dėžės.

Siekiant geriausių rezultatų

- Vietoje matavimo indo (E) naudokite platesnį dubenį.
- Plaktuvą valdykite tik mygtuku (B) (1 greičiu).
- Judinkite plaktuvą pagal laikrodžio rodyklę, laikydami jį šiek tiek palenktą.

- Plakite tik iki 400 ml atvėsintos grietinės (mažiausiai 30% riebumo, 4-8 °C).
- Plakite tik iki 4 kiaušinių baltymų.

Kaip naudotis smulkintuvu

- (a) Viršutinė dalis
- (b) Ašmenys
- (c) Smulkinimo indas
- (d) Neslystantis pagrindas/dangtelis

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

Smulkindami kietus produktus (pvz., kietą sūrį), naudokite įjungimo/išjungimo mygtuką (C) (2 greitį).

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 (žr. maisto paruošimo vadovą 3 ps.)
- pašalinkite žolelių kotelius, riešutų kevalus
- iš mėsos išpjaustykite kaulus, sausgysles ir kremzles.

Smulkinimas

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 ašmenis ir pasukite 90° kampu, kad užsifikuotų. Smulkinimo indą visuomet dėkite ant neslystančio pagrindo (d).
2. Į smulkinimo indą įdėkite maisto.
3. Ant smulkinimo indo uždėkite viršutinę dalį (a).
4. Variklio dalį (A) įstatykite į viršutinę dalį (a) taip, kad užsifikuotų.
5. Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką (B) arba (C), kad įjungtumėte smulkintuvą. Smulkindami maistą, viena ranka laikykite variklio dalį, o kita – smulkinimo indą. Nenaudokite smulkintuvo ilgiau nei 2 minutes.
6. Panaudoję smulkintuvą, pasukite variklio dalį (A), kad nuimtumėte nuo viršutinės dalies.
7. Tuomet nuimkite viršutinę dalį.
8. Atsargiai nuimkite ašmenis.
9. Iš smulkinimo indo išimkite susmulkintą maistą. Neslystantis pagrindas taip pat gali būti naudojamas kaip smulkinimo indo dangtelis.

Valymas

Variklio dalį (A) ir plaktuvo pavarų dėžę (F) valykite tik drėgna šluoste. Visas kitas dalis galima plauti 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, tačiau ne visose šalyse).

CA-300: galingas smulkintuvus puikiai tinkantis mėšai, sūriui, žolelėms, riešutams ir pan. smulkinti.

Receptų pavyzdžiai

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 anksčiau minėtų nurodymų. Maišytuvą įstatykite į matavimo indą. Paspauskite mygtuką (C) ir laikykite maišytuvą šioje padėtyje tol, kol aliejus išsimaišys. Tuomet, neišjungę prietaiso, judinkite jį aukštyn ir žemyn tol, kol pasidarys reikiamos konsistencijos majonezas.

Vanilė – medus – džiovintos slyvos

(naudojama blynų įdarui ar padažui)

(naudokite smulkintuvą (H) antru greičiu)

Į smulkinimo indą įdėkite 40 g tiršto medaus ir 40 g džiovintų slyvų ir smulkinkite 10 sekundžių. Tuomet įpilkite 20 ml vandens (vanilės skonio) ir tęskite smulkinimą dar 3 sekundes.

Aviečių ledai

Į smulkinimo indą įdėkite 100 g šaldytų aviečių ir maišykite 5 sekundes antru greičiu.

Tuomet įberkite 10 g cukraus pudros ir 80 g grietinės ir maišykite antru greičiu naudodami pulsavimo režimą (10-20 pulsų), kol susidarys tiršta masė.

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“ įgaliojantį 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 Braun Multiquick 3
Minipimer 3. MR 320 Omelette,
MR 320 Spaghetti, MR 320 Pasta,
MR 320 Baby.
Tüüp 4162.**

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

Hoiatus

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

Seadme osad

- Ⓐ Mootoriosa
- Ⓑ Sisse/välja lüliti (kiirus 1)
- Ⓒ Sisse/välja lüliti (kiirus 2)
- Ⓓ Miksri käepide
- Ⓔ Mõõteklaas
- Ⓕ Vispli käigukast

- © Vispel
- Ⓜ Hakkmasin («HC»)

Kuidas saumikser töötab

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

1. Ühendage mootoriosa Ⓜ mikstri käepidemega ©, kuni see lukustub oma kohale.
2. Asetage mikser sügavale kaussi ja vajutage lüliti © või Ⓜ.
3. Pärast kasutamist keerake mikstri käepidet ja eemaldage see mootoriosalt.

Võite kasutada saumiksrit mõõteklaasi © või mis tahes muu anumaga. Kasutades miksril toiduvalmistamise ajal otse pannil, eemaldage pann esmalt pliidilt, et kaitsta nii miksril ülekuumenemise eest.

Kuidas visplit kasutada

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

1. Ühendage vispel © vispli käigukastiga Ⓜ, seejärel ühendage käigukast Ⓜ mootoriosaga, kuni see lukustub oma kohale.
2. Asetage vispel sügavale kaussi ja vajutage alles seejärel töö alustamiseks lüliti Ⓜ (kiirus 1).
3. Pärast kasutamist keerake esmalt vispli käigukasti, et eemaldada see mootoriosalt. Seejärel tõmmake vispel käigukastist välja.

Parima tulemuse saavutamiseks

- Ärge kasutage mitte mõõteklaasi ©, vaid laiemat kaussi.
- Vispli kasutamisel rakendage üksnes lüliti Ⓜ (kiirus 1).
- Liigutage visplit päripäeva, hoides seda kergelt kaldus.
- Vahustage korraga kuni 400 ml jahutatud koort (min 30% rasvasisaldusega, 4–8 °C).
- Vahustage korraga kuni 4 munavalget.

Kuidas käsitseda hakkmasinat

- (a) Ülemine osa
- (b) Tera
- (c) Hakkmasina kauss
- (d) 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 sisse/välja lüliti © (kiirus 2).

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

Enne hakkimist ...

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

Hakkimine

1. Ettevaatust: eemaldage ettevaatlikult terade (b) plastikkate. Tera on väga terav! Hoidke tera alati ülemisest plastosast. Asetage tera hakkmasina kausi (c) keskel olevale teljele. Lükake tera alla ja keerake lukustamiseks 90°. Asetage hakkmasina kauss alati mittelibisevale alusele (d).
2. Asetage toiduained hakkmasina kaussi.
3. Asetage kohale hakkmasina kausi ülemine osa (a).
4. Ühendage ülemine osa (a) mootoriosaga Ⓜ, kuni see lukustub oma kohale.
5. Hakkima hakkamiseks vajutage lüliti Ⓜ või ©. Kogu töö käigus hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega hakkmasina kaussi. Ärge kasutage hakkijat korraga kauem kui 2 minutit.
6. Pärast kasutamist keerake mootoriosa Ⓜ, et eemaldada see ülemise osa küljest.
7. Seejärel eemaldage ülemine osa.
8. Võtke ettevaatlikult tera välja.
9. Võtke hakitud kaup hakkmasina kausist välja. Mittelibisev alus on hakkmasina kausile ühtlasi ka kaaneks.

Puhastamine

Puhastage mootoriosa Ⓜ ja vispli käigukasti Ⓜ üksnes niiske lapiga.

Kõiki teisi osi võib pesta nõudepesumasinas. Värviliste viljade (nt porgandi) hakkimisel võivad ka plastikust tarvikud muutuda ebaühtlalt värvi. Pühkige neid osi enne nõudepesumasinasse asetamist taimeõliga.

Lisatarvikud

(saadaval Brauni hooldustöökojas, kuid mitte igas riigis)

CA-300: võimas hakkmasin, mis sobib lihale, juustule, maitsetaimedele, pähklitele jne.

Retseptinäidised

Majonees (kasutage saumiksrit)

200–250 ml õli

1 muna (kollane ja valge)

1 spl sidrunimahla või äädikat

soola ja pipart maitse järgi

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

Mustad ploomid vanilli ja meega

(pannkoogitäidiseks või määrdeks)
(kasutage hakkmasinat ®, kiirus 2)

Valage 40 g mett ja 40 g musti ploome hakkmasina kaussi ja hakkige 10 sekundit, seejärel lisage 20 ml vett (vanilliga maitsestatud) ja hakkige veel 3 sekundit.

Vaarikajäätis

Pange 100 g külmutatud vaarikaid hakkmasina kaussi ja segage 2. kiirusel 5 sekundit.

Seejärel lisage 10 g tuhksuhkrut ja 80 g koort ning vahustage kiirusel 2 pulsrežiimis (10–20 impulssi), kuni kooresegu on piisavalt hästi segunenud.

Toodud andmed võivad muutuda ilma etteteatamiseta.

Antud toodet ei tohi visata segaolmejäätmete hulka. Kõik kasutuselt kõrvaldatud elektri- ja elektroonikaseadmed ning patareid ja akud tuleb koguda lahus ja viia selleks ettenähtud lähimasse tasuta vastuvõtu punkti. Kasutuselt kõrvaldatud elektri- ja elektroonikaseadmete ning patareide ja akude lahuskogumine ning materjalide ringlussevõtt aitavad vähendada keskkonnale ja tervisele kohalduvaid riske. Lisainformatsiooni kasutuselt kõrvaldatud seadmete lahuskogumise kohta saad kohalikust omavalitsusest, jäätmekäitlusettevõtelt või seadmeid müüvatelt kauplustelt.



Garantii

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

Garantiiaranduse alla ei käi seadme puhastamine.

Garantii ei kehti pardlite ja kosmeetiliste pardlite võrgukasetti 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 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.

Garantiiarandusse viidav seade peab olema komplektn. Klient toimetab seadme parandustöökohta omal kulul.

Seadme garantiiage pikeneb garantiiaranduses olnud 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

Valmistaja: Braun GmbH. Valmistatud Poolas.
Esindaja: Procter & Gamble Services Eesti OÜ, Paldiski mnt 27/29, 10612 Tallinn.