

# BRAUN

## Tribute Collection



Type 4186

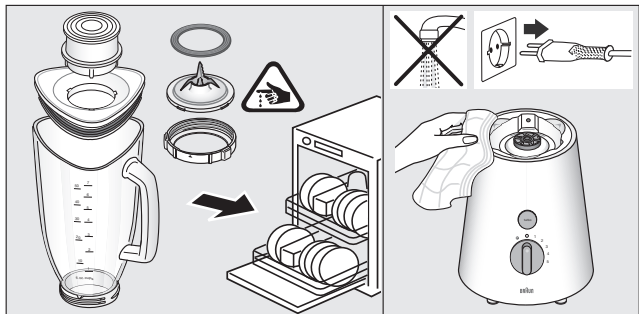
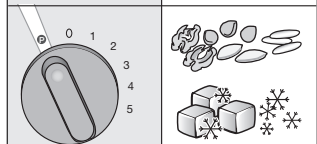
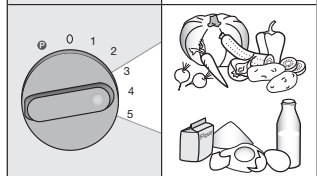
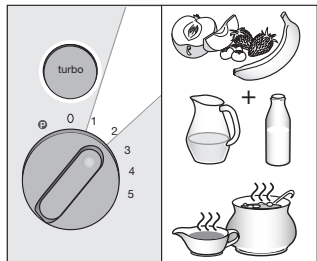
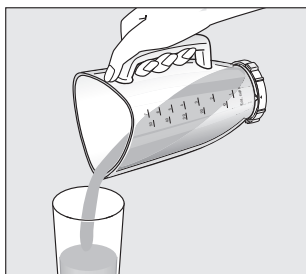
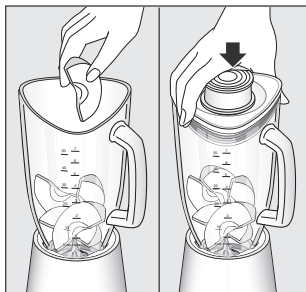
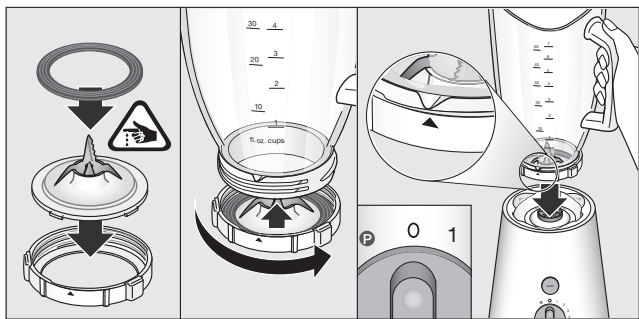
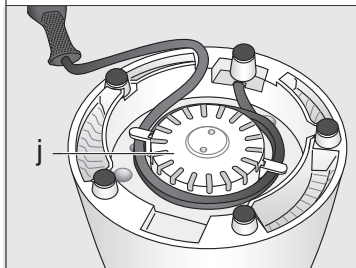
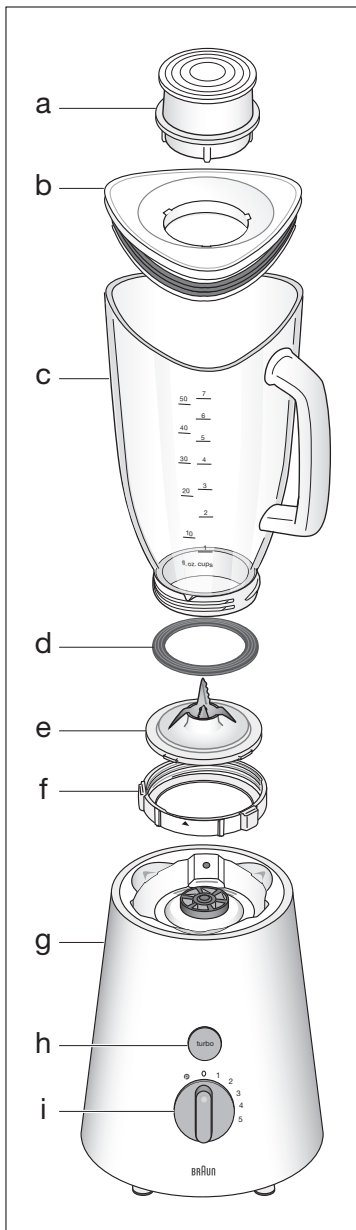
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

JB 3060  
JB 3010  
Jug Blender

English	4
Latviešu valodā	7
Lietuvių kalba	10
Eesti keeles	13

De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany





# English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope that you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

## Before use

**Please read instructions carefully and completely before using the appliance.**

### Caution

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.

- Do not use any part in the microwave.
- Do not grab into the jug while the lid is open – risk of injury by the knife.
- The appliance works only if the jug is correctly assembled on the power base.
- Before switching on, make sure the jug is properly assembled and in place on the power base with the lid on.
- Do not use without any load in the jug (e. g. solid or liquid ingredients).

Jug capacity: 1.75 litres (JB 3060)  
2 litres (JB 3010)

### Description

a Measuring cap	f Retainer ring
b Easy-grip lid	g Power base
c Jug	h Turbo button
d Rubber gasket	i Switch
e Blade	j Cord storage

### Prior to use

- Clean all parts before using the jug blender for the first time (see paragraph «Cleaning»).
- Uncoil amount of cord needed from cord storage at the bottom of the power base and connect to an outlet.

### Jug assembly

- Carefully place the blade into the retainer ring.
- Position the rubber gasket onto the rim of the blade.
- Screw the jug securely into the retainer ring until the mark on the jug matches the retainer ring.

### Attaching the jug

- Make sure that the switch is in the «O» position.
- Place the jug on the power base and push it down until it is securely locked into place.

### How to use

- Put the food to be processed into the jug.
- Place the lid firmly on the jug. Insert the measuring cap into the lid opening and turn it clockwise to lock.
- Turn the power base on:

## Speed Applications

1-3	light applications with liquid ingredients
3-5	for thicker consistency – mixing both liquids and solid ingredients
<b>P</b>	pulse: instant power bursts (The switch does not catch at this setting. Hold the switch in pulse position or turn it to pulse position repeatedly.)
Turbo button (1-2)	speed boost to max. speed (the button needs to be pressed continuously)

- After use, always turn the switch to the «O» position and unplug the power base.
- To remove the jug, lift it straight up; there is no need to twist it

Applications		Speed	Maximum quantity	Time
Blending	all liquids drinks, warm soups	1-5 1-5	1.25 litres 1.00 litres	40-60 seconds
Blending/ Puréeing	cooked vegetable, baby food	1 / turbo		40-60 seconds
Puréeing	vegetables, fruit, sauces	5	1.3 kg	1.5-2 minutes
Mixing	pancake batter yogurt based drinks and desserts	2 / turbo 4-5	1.3 kg 650 g	1 minutes 1.5-2 minutes
Emulsifying	mayonnaise	5	2 eggs 300-400 g oil	1-2 minutes
Crushing	ice	<b>P</b> / 5	110 g (7 cubes)	

### Recipe example:

#### Raw vegetable soup

Cut 750 g carrots into cubes and fill them into the jug. Add 750 ml water, seasoning and herbs. Mix for 9 seconds at maximum speed.

### Practical hints

- For best puréeing results when puréeing with solid ingredients, feed small portions into the jug gradually rather than adding a large quantity at one time.
- When mixing solid ingredients, cut up into small pieces (2–3 cm).
- Always start by mixing solid ingredients with a small amount of liquid. Then gradually add more liquid through the opening in the lid.
- **Always operate the unit with your hand positioned on the top.**
- When preparing mayonnaise, oil may be added through the drip holes in the lid without removing the measuring cap.

- We recommend that you use the pulse mode when mixing solid or highly viscous ingredients to avoid the blade becoming stagnant.

### Cleaning

#### Power base

Do not immerse the power base in water. Wipe clean with a damp cloth only.

#### Easy cleaning/rinsing of assembled jug

After emptying the jug, fill it with water. Place it on the power base and turn the switch to the «**P**» setting several times. Empty the jug and rinse clean.

#### Thoroughly cleaning the disassembled jug

Make sure the jug is empty before you unscrew the fastener ring. Exercise caution when handling the blade. All detachable parts are dishwasher-safe.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



# Latviešu valodā

Mūsu produkti izgatavoti atbilstoši augstākajiem kvalitātes, funkcionalitātes un uzbūves standartiem. Ceram, ka jums patiks lietot jūsu jauno Braun ierīci.

## Pirms lietošanas

**Lūdzu, pirms ierīces lietošanas pilnībā un rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.**

### Brīdinājums

- Blendera asmeņi ir ļoti asi! Lai izvairītos no savainojumu gūšanas, lūdzu, rīkojieties ar asmeņiem uzmanīgi.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres un garīgām spējām vai personas ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas norādījumus par drošu ierīces izmantošanu un ja izprot iespējamo risku.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst lietot šo ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Ierīci un tās vadu nepieciešams turēt bērniem nepieejamā vietā.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam, tā pilnvarotajam pārstāvim vai personai ar atbilstošu kvalifikāciju.
- Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla, ja tā netiek lietota, kā arī pirms tās izjaukšanas, salikšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Uzmanieties, lejoj virtuves kombainā vai blendera krūzē karstu šķidrumu, jo tas var pēkšņi izvaikot un izkļūt no ierīces.
- Ierīce paredzēta tikai lietošanai sadzīvē.
- Nelieciet nevienu ierīces detaļu mikroviļņu krāsnī.
- Nelieciet roku krūzē, kad tās vāks ir atvērts - pastāv savainošanās risks no asmens.

- Ierīce darbojas tikai tad, ja krūze ir pareizi nostiprināta uz pamatnes.
- Pirms ieslēgšanas pārliecinieties, vai krūze ir pienācīgi nostiprināta uz pamatnes un tai ir uzlikts vāks.
- Nedarbiniet krūzi tukšu (ja tajā nav cietu vai šķidru sastāvdaļu).

Krūzes ietilpība: 1,75 litri (JB 3060)  
2 litri (JB 3010)

### Apraksts

- a Mērkrūze
- b Viegli satverams vāciņš
- c Krūze
- d Gumijas starplika
- e Asmens
- f Fiksācijas gredzens
- g Ierīces pamatne ar motoru
- h Turbo ātruma poga
- i Slēdzis
- j Vada glabāšanas vieta

### Pirms lietošanas

- Pirms blendera lietošanas pirmo reizi, notīriet visas tā detaļas (skatīt sadaļu „Tīrīšana”).
- Attīniet vadu nepieciešamajā garumā no vada glabāšanas vietas blendera apakšpusē un pieslēdziet to elektrotīklam.

### Krūzes salikšana

- Rūpīgi ievietojiet asmeni stiprinājuma gredzenā.
- Iestipriniet gumijas starpliku asmeņu nodalījuma uzliktnī.
- Stingri pieskrūvējiet krūzi stiprinājuma gredzenam, līdz atzīme uz krūzes atbilst atzīmei uz stiprinājuma gredzena.

### Krūzes piestiprināšana

- Pārliecinieties, ka slēdzis pagriezts „O” pozīcijā.
- Novietojiet krūzi uz blendera motora pamatnes un nospiediet, līdz tā nofiksējas.

### Lietošana

- Ielieciet produktus, ko nepieciešams apstrādāt, krūzē.
- Cieši uzlieciet krūzes vāciņu. Ievietojiet mērkrūzi vāka atverē un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, lai nofiksētu.
- Ieslēdziet motoru:

## Ātruma režīmi

1-3	mazs ātrums ar vieglām sastāvdaļām
3-5	Biezākai konsistencei – samaisot šķidrumus un cietās sastāvdaļas.
<b>P</b>	Pulsācija: tūlītēja jaudas padeve (Slēdzis nenofiksējas šajā iestatījumā. Turiet slēdzi nospiestu pulsācijas režīmā, vai pagrieziet to atkārtoti).
Turbo ātruma poga (1-2)	ātruma pievade līdz maks. ātrumam (pogu nepieciešams turēt nospiestu)

- Pēc lietošanas, vienmēr pagrieziet slēdzi „O” pozīcijā un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Lai noņemtu krūzi, paceliet to uz augšu – nav nepieciešams to pagriezt.

Ātruma režīmi		Ātrums	Maksimālais daudzums	Laiks
Sajaukšana	visi šķidrumi dzērieni, siltas zupas	1-5 1-5	1.25 litri 1.00 litrs	40-60 sekundes
Maisīšana/ biezeņu gatavošana	vārīti dārzeņi, bērnu pārtika	1 / turbo		40-60 sekundes
Biezeņu gatavošana	dārzeņi, augļi, mērces	5	1.3 kg	1.5-2 minūtes
Maisīšana	pankūku mīkla dzērieni un deserti uz jogurta bāzes	2 / turbo 4-5	1.3 kg 650 g	1 minūte 1.5-2 minūtes
Iemaisīšana	majonēze	5	2 olas 300-400 g eļļas	1-2 minūtes
Iedus smalcināšana		<b>P</b> / 5	110 g (7 kubiņi)	

### Receptes piemērs:

#### Nevārīta dārzeņu zupa

Sagrieziet 750 g burkānu kubiņos un iebieriet tos krūzē. Pievienojiet 750 ml ūdens, garšvielas un garšaugus.  
Sajauciet 9 sekundes maksimālajā ātrumā.

- Smalcinot cietus vai ļoti blīvus produktus, iesakām izmantot pulsācijas režīmu, lai novērstu asmeņu iesprūšanu.

### Tīrīšana

#### Ierīces pamatne ar motoru

Negremdējiet ierīces pamatni ūdenī.  
Noslaukiet to ar mitru drānu.

#### Saliktas krūzes vienkārša tīrīšana/skalošana.

Pēc krūzes iztukšošanas, piepildiet to ar ūdeni. Novietojiet to uz motora pamatnes un vairākas reizes pagrieziet režīmu slēdzi „**P**” iestatījumā. Iztukšojiet un izskalojiet krūzi.

#### Rūpīga izjauktas atskrūvēšanas tīrīšana

Pirms stiprinājuma atskrūvēšanas pārliecinieties, ka krūze ir tukša. Apejieties ar asmeņiem uzmanīgi. Visas noņemamās detaļas drīkst mazgāt trauku

### Praktiski padomi

- Veidojot biezeni no cietiem produktiem, pievienojiet pakāpeniski mazus daudzumus produkta krūzē, nevis visu daudzumu uzreiz.
- Smalcinot cietas sastāvdaļas, sagrieziet tās mazākos gabaliņos (2–3cm lielos)
- Cietu produktu smalcināšanu vienmēr sāciet, pievienojot tiem nelielu daudzumu šķidruma. Tad pakāpeniski pievienojiet pārējo šķidrumu pa vāciņa atveri.
- Darbinot ierīci, vienmēr turiet roku uz tās vāka.
- Gatavojot majonēzi, eļļu iespējams pievienot pa mērkrūzes pilienu atveri, neizņemot mērkrūzi.



mazgājamā mašīnā.  
Instrukcijā var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja  
brīdinājuma.

Lūdzu, ierīces kalpošanas ilguma beigās  
neutilizējiet to kopā ar sadzīves atkritumiem.  
Ierīci iespējams utilizēt Braun servisa centrā,  
vai jūsu valstī atrodamajos atbilstošajos  
ierīču savākšanas punktos.



Materiāli un piederumi, kas nonāk  
saskarsmē ar pārtiku atbilst EK regulas  
Nr. 1935/2004 prasībām.



# Lietuvių kalba

Mūsų gaminiai sukurti taip, kad atitiktų aukščiausius kokybės, funkcionalumo ir dizaino standartus. Tikimės, kad jums patiks naujasis „Braun“ prietaisas.

## Prieš naudojimą

Prieš naudodami prietaisą atidžiai ir iki galo perskaitykite instrukcijas.

### Atsargiai

- Peiliai yra labai aštrūs! Tam, kad išvengtumėte sužeidimų, būkite itin atidūs tvarkydami peilius.
- Asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių gali naudotis prietaisu jei juos prižiūri ar jie buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suprato su tuo susijusius pavojus.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Vaikams draudžiama naudotis prietaisu.
- Vaikai prietaisą valyti ir atlikti jo priežiūrą gali tik su priežiūra.
- Vaikai turi laikytis atokiau nuo prietaiso ir jo maitinimo laido.
- Maitinimo laidą pažeidus jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas priežiūros specialistas ar panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojų.
- Kai prietaisas nenaudojamas, prieš jo sumontavimą, išmontavimą, valymą ir sandėliavimą jį išjunkite ir ištraukite maitinimo laidą.
- Į trintuvą ar maisto apdoravimo įrenginį pilant karštą skystį būkite atsargūs, kadangi dėl garavimo jis gali stipriai taškytis.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buitėje, juo galima apdoroti buitinius kiekius.
- Nenaudokite jokių dalių mikrobangų krosnelėse.

- Neimkite ašočio jei dangtelis neuždarytas – galite susižaloti peiliu.
- Prietaisas veiks tik ant pagrindo tinkamai uždėjus ašotį.
- Prieš įjungiant patikrinkite, ar ašotis tinkamai uždėtas ant pagrindo ir uždengtas dangčiu (įskaitant matavimo indą).
- Neįjunkite, kai ašotis yra tuščias (nėra nei kietų, nei skystų produktų).

Ašočio talpa: 1.75 litro (JB 3060)  
2 litrai (JB 3010)

### Aprašymas

- a Matavimo dangtelis
- b Dangtelis
- c Ašotis
- d Guminis tarpiklis
- e Peilis
- f Tvirtinimo žiedas
- g Pagrindas
- h „Turbo“ mygtukas
- i Jungiklis
- j Anga maitinimo laidui

### Prieš naudojimą

- Prieš naudodami trintuvą nuvalykite visas dalis (žr. skyrių „Valymas“).
- Iš laido angos pagrindo apačioje išvyniokite reikiamą laido kiekį ir į jį įkiškite kištuką į kištukinį lizdą.

### Ašočio montavimas

- Atidžiai įstatykite peilius į tvirtinimo žiedą.
- Guminį tarpiklį uždėkite ant peilių įrenginio briaunos.
- Tvirtai užsukite ašotį ant tvirtinimo žiedo, kol žymė ant ašočio susilygiuos su žyme ant žiedo.


### Ašočio uždėjimas

- Patikrinkite, ar jungiklis yra „O“ padėtyje.
- Uždėkite ašotį ant pagrindo ir nuspauskite, kad jis užsifiksuotų.


### Naudojimas

- Maistą, kurį norite apdoroti, įdėkite į ašotį.
- Tvirtai uždėkite ašočio dangtį. Įdėkite matavimo dangtelį į angą ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte.
- Įjunkite pagrindą:

Greičiai:

1-3	lengvas skystų ingredientų trynimas
3-5	tirštesniems produktams – maišomi skysti ir kieti ingredientai
	impulsas: momentinis galios impulsas (Jungiklis šiame nustatyme neužsifiksuoja. Laikykite jungiklį impulso padėtyje arba keletą kartų pasukite į impulso padėtį.)
Mygtukas „Turbo“ (1-2)	didžiausio greičio impulsas (mygtuką reikia laikyti nuspaustą)

- Po naudojimo visuomet perjunkite jungiklį į padėtį „O“ ir atjunkite maitinimą.
- Norėdami nuimti ašotį kelkite jį nesukdami.

Naudojimas		Greitis	Didžiausias kiekis	Laikas
Trynimas	visi skysčiai gėrimai, šiltos sriubos	1-5 1-5	1.25 litro 1.00 litras	40-60 sekundžių
Trynimas/košės trynimas	virtos daržovės, kūdikių maistas	1 / „turbo“		40-60 sekundžių
Košės trynimas	daržovės, vaisiai, padažai	5	1.3 kg	1.5-2 minutės
Maišymas	blynų tešla jogurto pagrindo gėrimai ir desertai	2 / „turbo“ 4-5	1.3 kg 650 g	1 minutė 1.5-2 minutės
Tirštinimas	Majonezas	5	2 kiaušiniai 300-400 g aliejaus	1-2 minutės
Smulkinimas	ledas	 / 5	110 g (7 kubeliai)	

### Recepto pavyzdys:

#### Žalių daržovių sriuba:

Supjaustykite 750 g morkų kubeliais ir sudėkite į ašotį. Įpilkite 750 ml vandens, prieskonių ir žolelių. 9 sekundes maišykite didžiausiu greičiu.

### Praktiniai patarimai

- Jei norite pasiekti geriausių rezultatų trindami kietus produktus į ašotį juos dėkite palaipsniui, o ne viską iškart.
- Prieš trinant kietus produktus juos susmulkinkite (2–3 cm).
- Maišydami kietus produktus visuomet įpilkite šiek tiek skysčio. Tuomet per angą dangtelyje palaipsniui pilkite vis daugiau skysčio.
- **Prietaisą valdykite uždėję ranką ant jo viršaus.**
- Gaminant majonezą aliejų galima pilti pro skylutes dangtelyje nenuimant matavimo indo. Rekomenduojame maišant kietus ar tirštus produktus naudoti impulsinį režimą, kad peiliai neužstrigtų.

### Valymas

#### Pagrindas

Nejmerkite pagrindo į vandenį. Valykite tik drėgnu skudurėliu.

#### Lengvas sumontuoto ašočio valymas/ skalavimas

Ištuštinę ašotį pripilkite į jį vandens. Uždėkite jį ant pagrindo ir keletą kartų pasukite apvalų jungiklį į padėtį „P“. Ištuštinkite ašotį ir švariai išskalaukite.

#### Krupštus išmontuoto ašočio valymas

Prieš atsukdami tvirtinimo žiedą patikrinkite, ar ašotis yra tuščias. Imdami peilį būkite atsargūs. Visas nuimamas dalis galima plauti indaplovėje.

Gali keistis be išankstinio įspėjimo.

Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui  
neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis.  
Galite pristatyti jį į „Braun“ priežiūros centrą  
ar atitinkamus surinkimo punktus savo šalyje.



Su maistu besiliečiančios medžiagos  
ir priedai atitinka EEB reglamentą  
1935/2004.



# Eesti keeles

Meie tooted vastavad kõige kõrgematele kvaliteedi-, funktsionaalsus- ja disainiõuetele. Loodame, et tunnete oma uue Brauni seadme kasutamisest täit rõõmu.

## Enne kasutamist

**Enne seadme kasutuselevõttu lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.**

### Tähelepanu

- Lõiketerad on väga teravad! Vigastuste vältimiseks olge lõiketerade käsitsemisel väga ettevaatlik.
- Seda seadet võivad kasutada isikud, kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused, kui neile on tagatud järelevalve või antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja kes mõistavad seadme kasutamise tulenevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks laste poolt.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nendele on tagatud järelevalve.
- Hoidke lapsed seadmest ja selle toitekaablist eemal.
- Ohu vältimiseks võib kahjustunud toitekaablit vahetada ainult tootja, volitatud hoolduskeskus või sarnaselt kvalifitseeritud isik.
- Kui jätate seadme järelevalveta ja enne selle kokku panemist, lahti võtmist või hoiustamist, lahutage see alati vooluvõrgust.
- Olge ettevaatlik kuuma vedeliku valamisel kannu, sest ootamatult tekkiv aur võib seadmest välja purskuda.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises normaalse koguse töötlemiseks.
- Ärge pange seadme ühtegi osa mikrolaineahju.

- Ärge pange oma kätt kannu, kui kaas on lahti – lõikenuga võib põhjustada vigastusi.
- Seade töötab ainult siis, kui kann on korralikult mootoriosale paigaldatud.
- Enne seadme sisse lülitamist veenduge, et kann on korralikult kokku pandud ja mootoriosale paigaldatud ning kann koos kaanega on oma kohal.
- Ärge lülitage sisse tühja kannu (kannus peavad olema tahked või vedelad koostisosad).

Kannu maht: 1,75 liitrit (JB 3060)  
2 liitrit (JB 3010)

### Kirjeldus

- a Mõõtetops
- b Hõlpsalt kinnituv kaas
- c Kann
- d Kummitihend
- e Lõiketera
- f Kinnitusrõngas
- g Mootoriosa
- h Turbonupp
- i Lülit
- j Toitekaabli hoidik

### Enne kasutamist

- Enne kannmikseri esmakasutust puhastage kõik seadme osad (vt osa «Puhastamine»).
- Kerige toitekaabli hoidikust välja vajaliku pikkusega osa toitekaablist ja ühendage pistik seinakontakti

### Kannu kokkupanemine

- Pange lõiketera ettevaatlikult kinnitusrõngasse.
- Pange kummitihend lõiketera servale.
- Keerake kann tugevalt kinnitusrõngale nii, et kannul olev tähis sobitub kinnitusrõngaga.

### Kannu paigaldamine

- Veenduge, et lülit on asendis „O“.
- Pange kann mootoriosale ja vajutage see alla, kuni kann lukustub tugevalt oma kohale

### Kasutamine

- Pange töödeldavad ained kannu.
- Pange kaas korralikult kinni. Pange mõõtetops kaanes olevasse avasse ja lukustamiseks keerake päripäeva.
- Lülitage mootoriosa sisse.

1-3	kergemaks tööks kergete koostisosadega
3-5	paksema konsistentsi jaoks – vedelike ja tahkete koostisosade segamiseks
<b>P</b>	pulse-režiim: kohene võimsus (Lüliti ei jää selle seadistuse juures alla. Hoidke lüliti pulse-režiimi asendis või keerake seda mitu korda järjest pulse-režiimi asendisse.)
Turbonupp (1-2)	suurem võimsus kuni maksimaalse võimsuseni (nuppu tuleb kogu aeg all hoida).

- Pärast kasutamist keerake lüliti asendisse «O» ja lahutage mootoriosa vooluvõrgust.
- Kannu eemaldamiseks tõstke see sirgelt üles. Keerata ei ole vaja.

Kasutusotstarve		Kiirus	Maksimaalne kogus	Aeg
Kõikide vedelike	segamine joogid, soojad supid	1-5 1-5	1.25 liitrit 1.00 liiter	40-60 sekundit
Segamine/ Püreestamine	keedetud köögiviljad, imikutoit	1 / turbo		40-60 sekundit
Püreestamine	köögi- ja puuviljad, kastmed	5	1.3 kg	1.5-2 minutit
Segamine	pannkoogitainas jogurtipõhised joogid ja magustoidud	2 / turbo 4-5	1.3 kg 650 g	1 minut 1.5-2 minutit
Majoneesi	emulgeerimine	5	2 muna 300-400 g õli	1-2 minutit
Purustamine	jää	<b>P</b> / 5	110 g (7 kuubikut)	

### Retsept:

#### Toore köögivilja supp

lõigake 750 g porgandeid kuubikuteks ja pange need kannu. Lisage 750 ml vett, maitseaineid ja ürte.

Püreestage 9 sekundit maksimaalsel kiirusel.

### Praktilised soovitused

- Parimate tulemuste saavutamiseks tahkete ainete püreestamisel tuleb neid lisada vähehaaval, mitte tervet kogust korraga kannu pannes.
- Tahked ained tuleb enne püreestamist tükeldada väikesteks tükkideks (2-3 cm).
- Tahkete ainete püreestamist hõlbustab väike kogus vedelikku. Seejärel lisage aegamööda vedelikku juurde läbi kaanes oleva ava.
- **Seadme töötamise ajal hoidke kätt alati selle kaanel.**
- Majoneesi valmistamisel lisage õli mõõtetopsi oleva ava kaudu mõõtetopsi eemaldamata.

- Tera kinnijäämist tahkete ja kõvade ainete töötlemisel aitab vältida pulse-režiimi kasutamine.

### Puhastamine

#### Mootoriosa

Ärge pange mootoriosa vette.

Pühkige seda ainult niiske lapiga.

#### Kerge puhastus/kokku pandud kannu loputamine

Täitke tühi kann veega. Pange see mootoriosa peale ja keerake lüliti mitu korda asendisse «**P**». Tühjendage kann veest ja loputage.

#### Lahti võetud kannu põhjalik puhastus

Enne kinnitusrõnga lahti keeramist veenduge, et kann on tühi. Lõiketerade käsitlemisel tuleb olla ettevaatlik. Kõiki lahtivõetavaid osi võib pesta nõudepesumasinas.

Andmed võivad muutuda ette teatamata.

Ärge kõrvaldage kasutuskõlbmatuks muutunud toodet koos olmejäätmetega. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade Brauni hoolduskeskusesse või vastavasse jäätmekäitluspunkti oma riigis.



Toiduainetega kokku puutuvad materjalid ja tarvikud vastavad EMÜ määrusele 1935/2004.









