

BRAUN

Multiquick® 3 Minipimer® 3

MR 300 soup
MR 300 curry



www.braun.com/register

Type 4162



Braun Infolines

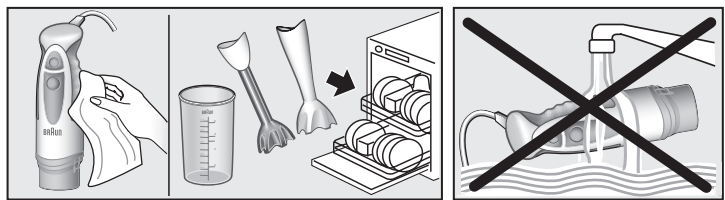
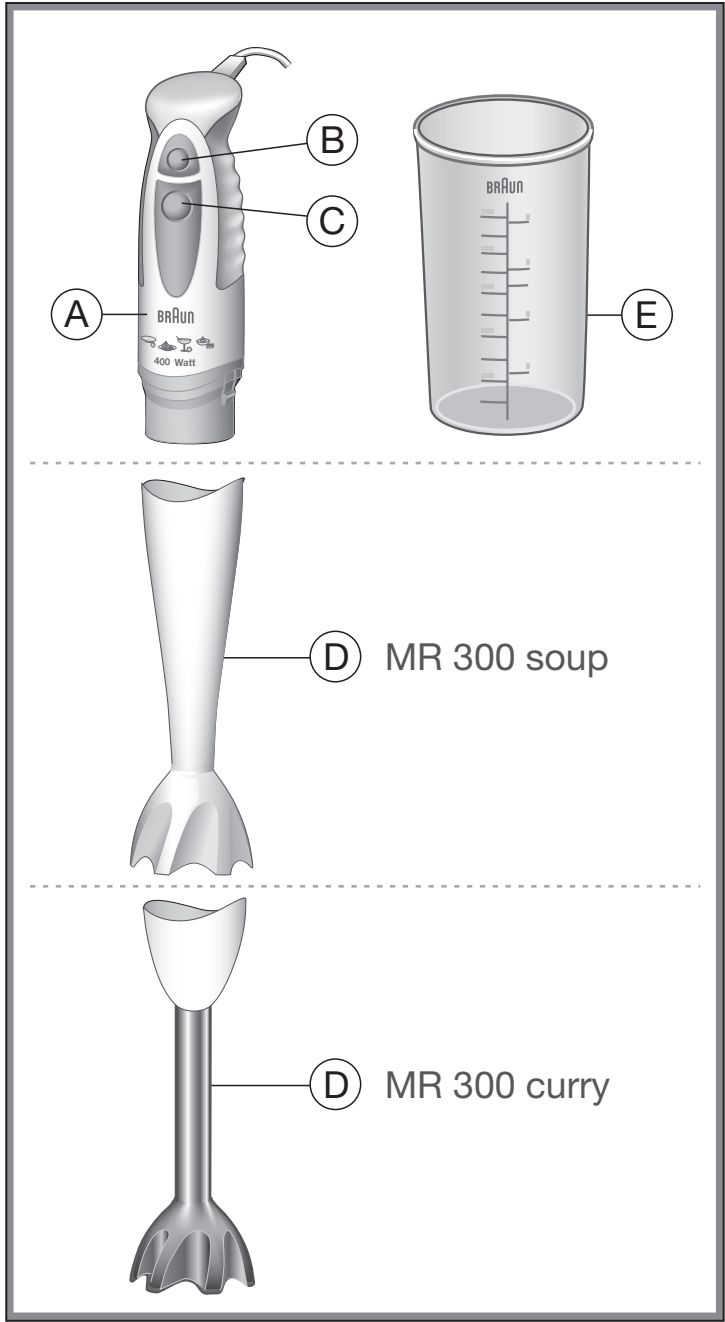
Deutsch	3
English	3
Français	4
Español	4
Português	5
Italiano	6
Nederlands	6
Dansk	7
Norsk	8
Svenska	8
Suomi	9
Polski	9
Český	10
Magyar	11
Slovenský	11
Türkçe	12
Ελληνικά	13
Русский	13
Українська	14
العربية	16

(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 70 10
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 800 944 802
(B)	0 800 14 592
(E)	901 11 61 84
(P)	808 20 00 33
(I)	(02) 6 67 86 23
(NL)	0 800-445 53 88
(DK)	70 15 00 13
(N)	22 63 00 93
(S)	020 - 21 33 21
(FIN)	020 377 877
(PL)	0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(CZ)	221 804 335
(SK)	02/5710 1135
(H)	(06-1) 451-1256
(TR)	0 800 261 63 65
(RUS)	8 800 200 20 20
(UA)	+38 044 428 65 05
(HK)	852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

Internet:

www.braun.com
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany



Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Messer ist sehr scharf!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammenetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fern zu halten.
- Motorteil (A) nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Der Messbecher (E) ist nicht mikrowelleneeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 1)
- (C) Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 2)
- (D) Pürierstab
- (E) Messbecher

So bedienen Sie Ihren Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil (A) auf den Pürierstab (D) setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
3. Nach Gebrauch Pürierstab drehen, um ihn vom Motorteil abzunehmen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher (E) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

Rezept-Beispiel

Mayonnaise

- 200 – 250 ml Öl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und Schalter (C) drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Reinigung

Motorteil (A) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschineneeignet.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)
CA-300: Kraftvoller Zerkleinerer, ideal für Fleisch, Käse, Kräuter, Nüsse etc.

HC-300: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

WH-300: Schlagbesen-Einsatz zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Fertigdesserts und Biskuitteig.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.



English

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

Caution

- Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.
- The blade is very sharp!
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The measuring beaker (E) is not microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch (speed 1)
- (C) On/off switch (speed 2)
- (D) Blender shaft
- (E) Measuring beaker

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (D) until it locks into place.
2. Place the handblender deep in the bowl, then press switch (B) or (C).
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker (E), or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

Recipe example

Mayonnaise

- 200-250 ml oil,
- 1 egg (yolk and white),
- 1 tbsp. lemon juice or vinegar,
- salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing switch ©, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Cleaning

Clean the motor part ① with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however, not in every country)
CA-300: Powerful chopper, ideal for meat, cheese, herbs, nuts etc.

HC-300: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

WH-300: Whisk attachment for whipping cream, egg whites, ready-mix desserts and sponges.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.



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.



Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

Précaution

- Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- La lame est très coupante !
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas maintenir la partie moteur ① sous l'eau courante, ni les immerger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité applicables. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par un réparateur agréé. Des réparations effectuées par du personnel non-qualifié risquent de présenter des risques considérables pour l'utilisateur.
- Avant de brancher à une prise électrique, vérifiez que la tension correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mesureur ⑤ ne doit pas être utilisé au four à micro-ondes.

Description

- ① Bloc moteur
- ② Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 1)
- ③ Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 2)
- ④ Pied mixeur
- ⑤ Verre doseur

Mode d'emploi du mixeur à main

Le mixeur à main convient parfaitement pour la préparation de sauces, de soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébés, ainsi qu'au mélange des boissons et des milk shakes.

1. Mettre en place le pied mixeur ④ sur le bloc moteur ① jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le mixeur au fond du bol, puis appuyer sur l'interrupteur ② ou ③.
3. Après usage, débrancher l'appareil et tourner le pied du mixeur pour le dégager du bloc moteur.

Le mixeur à main peut fonctionner dans le verre-doseur ⑤ ou n'importe quel autre récipient. Lorsque l'on mixe directement dans une casserole, la retirer du feu pour éviter que le mixeur ne surchauffe.

Exemple de recette

Mayonnaise

200-250 ml d'huile

1 œuf (jaune et blanc)

1 petite cuillère de jus de citron ou de vinaigre, sel et poivre

Placer tous les ingrédients dans le verre-doseur dans l'ordre ci-dessus. Placer le mixeur au fond du récipient. Appuyer sur l'interrupteur ②, conserver le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile s'émulsifie. Ensuite, sans l'arrêter, le faire monter et descendre lentement jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

Nettoyage

Nettoyer le moteur ① uniquement avec un chiffon humide. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Les aliments colorés (les carottes, par exemple) risquent de décolorer les pièces en plastique de l'appareil ; avant de les placer au lave-vaisselle, essuyer les avec de l'huile végétale.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

CA-300 : Bol hachoir puissant, idéal pour mixer viande, fromage, herbes, noix ...

HC-300 : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc ...

WH-300 : Fouet métal pour battre la crème, monter les blancs en neige, effectuer des mousselines et des desserts réalisés à base de préparations.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/EC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.



A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Atención

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar este aparato.
- ¡La cuchilla está muy afilada!
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la

supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños.

- No coloque el cuerpo del motor (A) bajo el agua corriente, ni sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso medidor/mezclador (E) no es apto para el microondas.

Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor de puesta en marcha (velocidad 1)
- (C) Interruptor de puesta en marcha (velocidad 2)
- (D) Varilla (pie) batidora
- (E) Vaso medidor/mezclador

Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Introduzca el cuerpo del motor (A) en la varilla batidora (D) hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha (B) o (C).
3. Para retirar la varilla, gire la varilla batidora y sepárela del cuerpo del motor.

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor/mezclador (E), pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobre-calentamientos.

Ejemplo de recetas

Mayonesa

200-250 ml de aceite,
1 huevo (clara y yema),
1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre
Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso medidor/mezclador siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el interruptor de puesta en marcha (C), manténgala en esta posición hasta que el aceite emulsione. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede mezclada y suave.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) únicamente con un paño húmedo. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Accesorios

(Disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los países).

CA-300: Potente picador, ideal para picar carne, queso, especias, frutos secos, etc.

HC-300: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

WH-300: Batidor metálico para levantar claras, montar nata, preparar mousses, postres, etc.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).



No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.



Português

Os nossos produtos foram concebidos para alcançar os mais altos padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção

- Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho.
- A lâmina encontra-se muito afiada!
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não coloque nem o corpo do motor (A) sob água corrente, nem os submeja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun respeitam as normas de segurança internacionais. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico Autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto foi desenhado para uso eléctrico e não industrial.
- O copo misturador/medidor (E) não está apto a ser utilizado no microondas.

Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor (velocidade 1)
- (C) Interruptor (velocidade 2)
- (D) Pé da varinha
- (E) Copo misturador/medidor

Como funcionar com a sua varinha

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés bem como para misturar bebidas ou preparar batidos.

1. Introduza o corpo do motor (A) no pé da varinha (D) até encaixar.
2. Introduza a varinha num recipiente, até ao fundo, e pressione o interruptor (B) ou (C).
3. Após a utilização, rode o pé da varinha para o separar do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor (E) ou em qualquer outro recipiente ou panela. Sempre que utilize a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobreaquecimentos.

Exemplo de receita

Maionese

200-250 ml de óleo
1 ovo
1 colher de sumo de limão ou de vinagre
Sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o interruptor de potência (C) e mantenha-a nessa posição até

que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonese se encontre cremosa e suave.

Limpeza

Limpe o corpo do motor (A) apenas com um pano húmido. Todas as restantes partes da varinha estão aptas a ser limpas na máquina de lavar loiça.

Quando se preparam alimentos com demasiada pigmentação (ex: cenouras), os componentes plásticos do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocálos na máquina de lavar loiça.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

CA-300: Potente picador, ideal para picar carne, queijo, especiarias, frutos secos, etc.

HC-300: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

WH-300: Batedor metálico para levantar claras, bater natas, preparar mousses, sobremesas, etc.

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione

- Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.
- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o ripararlo.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere (E) non è adatto all'uso nei forni a microonde.

Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto acc./spento (velocità 1)
- (C) Tasto acc./spento (velocità 2)
- (D) Gambo frullatore
- (E) Bicchiere graduato

Come utilizzare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore (D) nel

corpo motore (A) finché non si blocca.

2. Posizionate il frullatore in profondità nella ciotola e premete il tasto (B) o (C).
3. Dopo l'uso staccate il gambo frullatore ruotandolo dal corpo motore.

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato (E) in dotazione, od anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Esempio di ricetta

Maionese

200-250 ml di olio,
1 uovo (sia il bianco che il rosso),
1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto, sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccare il fondo. Premere il tasto (C) e mantenere in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Pulizia

Pulire il corpo motore (A) solo con un panno umido.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulite queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Accessori

(Disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

CA-300: potente tritatutto, ideale per tritare carne, formaggio, erbe, noci, etc.

HC-300: tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

WH-300: accessorio frusta per montare la panna, le chiare d'uova a neve e preparare dessert.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile.

Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en vormgeving te voldoen. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van uw nieuwe Braun apparaat.

Belangrijk

- Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat in gebruik neemt.
- Het mes is zeer scherp!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Het motorgedeelte (A) niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel.

Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage op het lichtnet overeenkomt met het voltage dat op het apparaat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- De maatbeker (E) is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Beschrijving

- (A) Motorgedeelte
- (B) Aan/uit schakelaar (snelheid 1)
- (C) Aan/uit schakelaar (snelheid 2)
- (D) Staafmixervoet
- (E) Maatbeker

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soepen, mayonaisse en babyvoeding, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte (A) in de staafmixervoet (D) tot deze vastklikt.
2. Plaats de staafmixer zo diep mogelijk in een schaal en druk op schakelaar (B) of (C).
3. Draai de staafmixervoet na gebruik los en verwijder deze van het motorgedeelte.

De staafmixer kan gebruikt worden in de maatbeker (E), of in iedere andere kom/schaal etc. Indien u tijdens het koken de staafmixer direct in de pan wilt gebruiken, de pan eerst van het vuur halen om te voorkomen dat de staafmixer oververhit raakt.

Recept voorbeeld

Mayonaisse

200-250 ml olie,
1 ei (zowel de dooier als het eiwit),
1 theelepeltje citroensap of azijn,
zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de maatbeker in bovenstaande volgorde. Zet de staafmixer op de bodem van de maatbeker. Druk op schakelaar (C), en houd de staafmixer in dezelfde positie tot de olie goed vermengd is. Beweeg vervolgens, zonder het apparaat uit te zetten, de staafmixer langzaam van boven naar beneden tot een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Schoonmaken

Het motorgedeelte (A) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd.

Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijv. wortelen), kunnen de kunststof onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

CA-300: Krachtige hakmolen, ideaal voor vlees, kaas, kruiden, noten, etc.

HC-300: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

WH-300: Garde voor slagroom, eiwit, dessert mixen en cakes.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit product voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 2004/108 en aan de EG laagspannings richtlijn 2006/95.



Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for din nye Braun Multiquick/Minipimer.

Vigtigt

- Læs venligst hele brugsanvisningen om-hyggeigt, inden apparatet tages i brug.
- Kniven er meget skarp!
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Hold aldrig motordelen (A) under rindende vand. De må heller ikke dyppes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen på apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Målebægeret (E) kan ikke bruges i mikroovn.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Tænd/sluk knap (hastighed 1)
- (C) Tænd/sluk knap (hastighed 2)
- (D) Blenderskaft
- (E) Målebæger

Brug af håndblender

Håndblenderen er særdeles velegnet til dips, saucer, supper, mayonaisse og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen (A) på blenderskaftet (D), til det låser.
2. Placer håndblenderen i skålen og tryk på tænd/sluk knap (B) eller (C).
3. Drej blenderskaftet efter brug for at frigøre det fra motordelen.

Håndblenderen kan bruges såvel i målebægeret som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

Opskriftseksempel

Mayonaisse

200-250 ml olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike,
salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i buden af bægeret. Tryk på knap (C) og hold blenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

Rengøring

Rens motordelen (A) med en fugtig klud.

Alle andre dele tåler maskinopvask.

Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven imidlertid skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

CA-300: Kraftig hakker, ideel til kød, ost, krydderier, nødder etc.

HC-300: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

WH-300: Pisketilbehør til flødeskum, æggehviler, færdigblandede desserter og sukkerbrødsbager.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 2004/108/EC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design.

Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun produkt.

Advarsel

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.
- Knivbladene er meget skarpe!
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Motordelen (A) skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Målebegeret (E) er ikke beregnet for mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/av bryter (hastighet 1)
- (C) På/av bryter (hastighet 2)
- (D) Blandestav
- (E) Målebeger

Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babymat samt miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen (A) på blandestaven (D) til den går i lås.
2. Sett stavmikseren dypt ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (B) eller (C).
3. Etter bruk, vri stavmikserens blandestav for å frigjøre den fra motordelen.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret (E) eller i enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

Oppskriftsforslag

Majones

200-250ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 spiseskje sitronjuice eller eddik, salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på målebegeret. Trykk inn bryteren (C) og hold stavmikseren i denne posisjon til oljen emulgerer. Så, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

Rengjøring

Motordelen (A) rengjøres kun med en fuktig klut.

Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Ved tilberedning av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfargete. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring i oppvaskmaskin.

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

CA-300: Kraftig hakker, ideell til kjøtt, ost, nøtter etc.

HC-300: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

WH-300: Tilbehør for visping av krem, eggehvite, sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 2004/108/EC og Low Voltage 2006/95/EC.



Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.



Svenska

Våra produkter är tillverkade för att tillgodose de högsta kraven på kvalitet, funktionalitet och design. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje och nytta av din nya Braun-produkt.

OBS!

- Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.
- Kniven är mycket vasst!
- Se alltid till att stickkontakten är utdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fysisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen (A) under rinnande vatten. Doppa inte heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparatens är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Måttbägaren (E) tål ej mikrovågsugn.

Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) På/av strömbrytare (hastighet 1)
- (C) På/av strömbrytare (hastighet 2)
- (D) Mixerskaft
- (E) Måttskål

Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat likväl som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen (A) med mixerskaftet (D) så att det snäpper fast.
2. Håll mixerstaven mot skålens botten och tryck sedan på strömbrytaren (B) eller (C).
3. När du är klar, vrid skaftet för att lossa det från motordelen.

Du kan använda mixerstaven i måttbägaren (E) eller i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spispattan så att inte mixerstaven överhettas.

Exempel på recept

Majonnäs

2-2,5 dl matolja

1 ägg (vita och gula)

1 matsked citronsaft eller ättika, salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på av/på-knappen (C), Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Rengörning

Rengör motordelen (A) endast med en fuktad trasa.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar. För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

CA-300: Hacktillsats, idealisk till att hacka kött, ost, kryddor, nötter etc.

HC-300: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

WH-300: Visp, perfekt till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.



När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna.



Avfallshandling kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset.

Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

Huom!

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti läpi ennen kuin käytät laitetta.
- Terä on hyvin terävä!
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Älä huuhtelee moottori- (A) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteesta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mittakulhoa (E) ei saa laittaa mikro-aaltouuniin.

Laitteen osat

- (A) Moottoriosia
- (B) Päälle/pois päältä kytkin (nopeus 1)
- (C) Päälle/pois päältä kytkin (nopeus 2)
- (D) Pikasekoitinvarsi
- (E) Mittakulho

Pikasekoittimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosia (A) pikasekoitinvarseen (D) niin, että se lukittuu paikalleen.
2. Laita pikasekoitin syvälle kulhoon ja paina päälle/pois päältä kytkintä (B) tai (C).
3. Irrottaaksesi pikasekoitinvarren moottoriosasta käytön jälkeen, käännä pikasekoitinvartta ja irrota se pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon (E) kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumentumisen.

Valmistusohje esimerkki

Majoneesi

200-250 ml öljyä

1 muna (keltuainen ja valkuainen)

1 ruokalusikka sitruunanmehua tai etikkaa, suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjestyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina päälle/pois päältä kytkintä (C), pidä laite paikallaan kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä kunnes majoneesi on valmista.

Puhdistus

Puhdista moottoriosia (A) pyyhkimällä ainoastaan kostealla liinalla.

Kaikki muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesukoneessa.

Tarvikkeet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

CA-300: Teholeikkuri, ihanteellinen lihalle, juustolle, yrteille, pähkinöille jne.

HC-300: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

WH-300: Vispilä, kerman, munanvalkuaisen ja valmissekoitus jälkiruokien vatkaamiseen.

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 2004/108/EC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).



Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.



Polski

Wyroby firmy Braun spełniają najwyższe wymagania dotyczące jakości, wzornictwa oraz funkcjonalności. Gratulujemy zakupu i życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

Uwaga

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Nóż jest bardzo ostry!
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Bloku silnika (A) nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawa lub wymiana kabla zasilającego może być wykonywana tylko przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowe i niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, sprawdzić czy napięcie sieciowe jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie jest przeznaczone

do užitku v gospodarstwie domowym.

- Pojemnik do miksowania i odmierzania (E) nie nadaje się do używania w Kuchenkach mikrofalowych.

Opis urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Włącznik/wyłącznik (prędkość 1)
- (C) Włącznik/wyłącznik (prędkość 2)
- (D) Część miksująca
- (E) Naczynie z miarą pojemności

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, dipów, majonezów i posiłków dla niemowląt oraz miksowania drinków i koktajli mlecznych.

1. Część miksującą (D) założyć na blok silnika (A) i docisnąć aż się zablokuje.
2. Część miksującą należy włożyć głęboko do naczynia i dopiero wtedy nacisnąć włącznik/wyłącznik (B) lub (C).
3. Aby po użyciu zdjąć część miksującą z bloku silnika, należy go przekręcić.

Do mieszania potraw można używać dołączanego do zestawu naczynia (E) lub innego odpowiedniego. Do mieszania potraw bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, należy uprzednio zdjąć go z palnika, aby zapobiec przegrzaniu miksera.

Przykładowy przepis

Majonez

200 - 250 ml oleju,
1 jajko (żółtko i białko),
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,
sól i pieprz do smaku

Składniki dodawać do naczynia w wyżej wymienionej kolejności. Włożyć mikser do dna naczynia, nacisnąć włącznik/wyłącznik (C) i trzymać w tej pozycji aż substancja zacznie gęstnieć. Następnie, bez wyłączania, powoli podnosić i opuszczać mikser, aż majonez będzie gotowy.

Czyszczenie

Blok silnika (A) można tylko wycierać wilgotną szmatką. Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce.

Podczas przygotowania żywności silnie barwiącej (np. marchwi), plastikowe części urządzenia mogą ulec zabarwieniu. Przed włożeniem do zmywarki należy je przetrzeć olejem roślinnym.

Wyposażenie dodatkowe

(dostępne w serwisowych Braun)
CA-300: Rozdrabniacz przeznaczony do rozdrabniania mięsa, sera, ziół, orzechów itp.

HC-300: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

WH-300: Trzepaczka do ubijania przeznaczona do ubijania śmietany, białek, ciasta biszkoptowego, deserów przygotowanych do miksowania.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 2004/108/EC oraz dyrektywy 2006/95/EC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami społecznymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.



Ceský

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

Upozornění

- Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.
- Nůž je velmi ostrý!
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí.
- Motorovou jednotku (A) neomyvejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Před připojením do zásuvky zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (E) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 1)
- (C) Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 2)
- (D) Nástavec s nožem
- (E) Odměrná nádobka

Použití ponorného mixéru

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

1. Nasadte motorový díl (A) na nástavec s nožem (D) tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač (B) nebo (C).
3. Po použití nástavec s nožem otočením sejměte z motorové části.

Ponorný mixér můžete používat spolu s odměrnou nádobkou (E), ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém vaříte, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Příklad receptu

Majonéza

200-250 ml oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 polévková lžice citrónové šťávy nebo octa, sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby. Stiskněte spínač (C) a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Čištění

Motorovou jednotku (A) pouze otírejte vlhkým hadříkem. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojek zabarvit. Potřete je před tím, než je vložíte do myčky, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

CA-300: Výkonný řezací strojek, ideální na maso, sýr, bylinky, ořechy apod.

HC-300: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

WH-300: Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 71 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Tento přístroj odpovídá předpisům o odrušení (směrnice ES 2004/108/EC) a směrnici o nízkém napětí (2006/95/EC).



Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



Magyar

Termékeink minősége, működése és formája a legmagasabb igényeket is maradéktalanul kielégítik. Reméljük, örömet leli új Braun gőzölös vasalójában.

Fontos

- A vasaló használata előtt olvassa végig a használati utasítást, és azt a vasaló teljes élettartama alatt őrizze meg.
- A kés nagyon éles!
- Mindig húzza ki a vezetékéből a készüléket, ha érintetlenül hagyja, össze – ill. szétszerelés előtt, tisztításkor, tároláskor.
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékoságban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa!
- A motor egységet (A) ne tegye folyóvíz alá, és ne merítse vízbe azokat.
- A Braun elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Javítást, vagy a csatlakozókábel cseréjét csak arra felhatalmazott szerviz központjainkban végeztessen. Hibás, nem megfelelő javítás veszélyezteti az Ön biztonságát.
- Hálózati csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózat feszültségével.
- A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására szolgál.
- Sem a keverőpohár (E) nem használható mikrohullámú készülékben.

Leírás

- (A) Motoregység
- (B) be/ki kapcsoló (1. sebesség)
- (C) be/ki kapcsoló (2. sebesség)
- (D) Botmixer
- (E) Mérőedény

Hogyan használjuk a botmixert

A botmixer kiválóan alkalmas mártások, szószok, levesek, majonéz és bébi ételek elkészítésére, valamint italok keverésére és tejszakek elkészítésére.

1. Egy kattanással helyezze a motoregységre (A) a botmixert (D).
2. A mixert helyezze mélyen a keverőpohárba, majd kapcsolja be (B) vagy (C).
3. Használat után, elforgatással vegye le a botmixert.

A botmixert használhatja a mérőpohárban (E), vagy bármilyen más edényben. Ha főzés közben használja a készüléket egy főzőedényben, először húzza le a tűzről az edényt, hogy a mixer ne melegedjen túl.

Recept ötletek

Majonéz

200-250 ml olaj,
1 tojás (sárgája és fehérje),
1 evőkanál citromlé vagy ecet, ízlés szerint só és bors

Tegyünk minden hozzávalót a keverőpohárba. Helyezzük a botmixert a keverőpohár aljára. A (C) kapcsoló megnyomása után tartuk a készüléket ebben a helyzetben, amíg az olaj el nem

keveredik. Ezután, anélkül, hogy kikapcsolnánk a készüléket, mozgassuk fel, le, míg a majonéz eléri a kívánt állagot.

Tisztítás

A motoregységet (A) csak puha anyaggal tisztítsa. Minden más tartozékot tisztíthat mosogató-gépben.

Erősen színező alapanyagok feldolgozásakor (pl. sárgarépa), a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Töröljük át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt a mosogatógépbe helyeznénk azokat.

Kiegészítők

(az Braun szerviz központokban kaphatók, de nem minden országban)

HC-300: Nagy fordulatszámú aprító, fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, mogyorók stb. feldolgozásához.

CA-300: ideális húsokhoz, sajtokhoz, fűszernövényekhez, dióhoz...

WH-300: krémek, tojásfehérje, félkész süteményporok felveréséhez.

A változtatás jogát fenntartjuk.

A termék megfelel mind az EMC követelményrendszerének, amint az az Európa Tanács 2004/108/EC direktívájában szerepel, mind pedig az alacsonyfeszültségről szóló előírásoknak (2006/95/EC).



A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétkébe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervizközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



Slovenský

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Prajeme Vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie

- Predtým, ako uvediete prístroj do prevádzky, prečítajte si prosím dôkladne celý návod na používanie.
- Nôž je veľmi ostrý!
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozbieraním, čistením a ukladaním.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí.
- Motorovú časť (A) neumývajte pod tečúcou vodou ani ich neponárajte pod vodu.
- Elektroprístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch je povolené vykonávať len odborným a zaškoleným pracovníkom. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je skonštruovaný pre bežné množstvá spracúvané v domácnosti.
- Tak nádobka s odmerkou (E) nie sú určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zap./vyp. (rýchlosť 1)
- (C) Spínač zap./vyp. (rýchlosť 2)
- (D) Nástavec s nožom
- (E) Nádobka s odmerkou

Ako používať ručný mixér

Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz a dočenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych kokteíl.

1. Nasadte motorovú jednotku (A) na nástavec s nožom (D) tak, aby zapadla.
2. Vložte nôž ručného mixéra do varenej hmoty a potom stlačte spínač (B) alebo (C).
3. Po použití nástavec s nožom otočením demontujte z motorového dielu.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou (E), ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení, zložte hrniec z horáka, aby ste predišli prehriatiu mixéra.

Recept

Majonéza

200-250 ml oleja

1 vajce (žltok a bielok)

1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu, soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do mixovacej nádoby. Vložte mixér kolmo do nádoby, zapnite ho stlačením spínača (C) a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhusne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hora a dole, kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej polohy.

Čistenie

Motorovú jednotku (A) čistite výlučne len vlhkou handrou. Všetky ostatné časti môžete umývať v myčke riadu.

Keď spracovávate farebné potraviny (napr. mrkvu), časti mixéru z plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým, ako ich vložíte do myčky riadu.

Príslušenstvo

(Toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách)

CA-300: Výkonný rezací strojček, ideálny na mäso, syr, bylinky, orechy a pod.

HC-300: Vysoko-rýchlostný rezací strojček, ideálny na bylinky, cibuľu, cesnak, chilli, orechy apod.

WH-300: Šľahačom používajte na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazániek.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 71 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Toto zariadenie vyhovuje predpisom o odrušení (smernica ES 2004/108/EC) a predpisom o nízkom napätí (smernica 2006/95/EC).

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.



Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşılabilirlik üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Dikkat

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.
- Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir!
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın

çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanımına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz.

- Motor kısmını (A) akan suyun altında tutmayınız ve suyun içinde bırakmayınız.
- Braun elektrikli ev aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Ana kablonun tamirata ve değişimi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın üzerinde yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (E) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- (A) Motor bölümü
- (B) Açma/kapama düğmesi (hız 1)
- (C) Açma/kapama düğmesi (hız 2)
- (D) Blender şaftı
- (E) Ölçüm kabı

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz sos, çorba, mayonez ve bebek maması gibi yiyeceklerin hazırlanması ve içki, milkshake gibi içeceklerin karıştırılması için son derece uygundur.

1. Motor bölümünü (A), blender şaftına (D) kilitlenene kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, işlem yapacağınız kabın dibine gelecek şekilde yerleştiriniz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B veya C) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra, blender şaftını motor bölümünden döndürerek çıkarınız.

El blenderinizi ölçüm kabında (E) veya başka herhangi bir kabın içinde de çalıştırabilirsiniz. Pişirme esnasında karıştırma yapmak isterseniz el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle kabınızı ocaktan indiriniz

Yemek tarifi örnekleri:

Mayonez

200-250 ml yağ,

1 yumurta (sarısı ve beyazı)

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke, tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına saat yönünde koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırınız. Düğmeye (C) basarak yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Daha sonra cihazı kapatmadan, yavaşça aşağı-yukarı hareket ettirerek mayonezin iyi karışmasını sağlayınız.

Temizleme

Motor bölümünü (A) sadece nemli bez ile temizleyiniz. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemden geçirdiğinizde (ör: havuç), cihazınızın plastik kısımları lekelenebilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

CA-300: Güçlü doğrayıcı ataçman; et, peynir, yeşillik, fındık, vs. kıymak için idealdir.

HC-300: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.

WH-300: Çırpıcı ataçman; krema, yumurta beyazı, hazır tatlı, hamur çırpmak içindir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:



Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
☎ (49) 6173 30 0
Fax (49) 6173 30 28 75

P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.
Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/
İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri
0 800 261 63 65,
trconsumers@custhelp.com

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν για την άφθαστη ποιότητα της κατασκευής τους, τη μοναδική λειτουργικότητα και το μοντέρνο σχεδιασμό τους. Είναι συνεπώς σίγουρο ότι θα απολαύσετε την χρήση του Minipimer.

Προσοχή

- Μελετήστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή.
- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Το τμήμα του μοτέρ **(A)** δεν θα πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή, από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που αναγράφεται στη βάση της συσκευής.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για την επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας υλικών.
- Το δοχείο μέτρησης **(E)** δεν είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- (A)** Μοτέρ
- (B)** Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα 1)
- (C)** Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα 2)
- (D)** Ράβδος ανάμειξης
- (E)** Δοχείο/μεζούρα

Λειτουργία του μίξερ χειρός

Το μίξερ χειρός είναι ιδανικό για την προετοιμασία σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικού φαγητού, καθώς και για την ανάμειξη ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε το μοτέρ **(A)** στη ράβδο ανάμειξης **(D)** και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός μέσα στο μπολ ανάμειξης και μόνο τότε πιέστε το διακόπτη λειτουργίας **(B)** (ταχύτητα 1) ή **(C)** (ταχύτητα 2) για να ξεκινήσει η λειτουργία.
3. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε τη ράβδο ανάμειξης για να την βγάλετε από το μοτέρ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ράβδο ανάμειξης στο δοχείο/μεζούρα **(E)** ή σε οποιοδήποτε άλλο σκεύος. Εάν θέλετε να αναμείξετε υλικά κατευθείαν μέσα στο σκεύος που μαγειρεύετε, θα πρέπει να το απομακρύνετε πριν από την εστία για να προστατέψετε τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Συνταγή

Μαγιονέζα

200–250 ml ελαιόλαδο,
1 αυγό (κρόκο και ασπράδι),
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι, αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης, με την παραπάνω σειρά. Τοποθετείτε το μίξερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πιέζοντας το διακόπτη **(C)** συνεχίζετε να κρατάτε το μίξερ σε αυτή την θέση μέχρι να απορροφηθεί το λάδι. Στη συνέχεια, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, το μετακινείτε αργά πάνω–κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ **(A)** και τον μηχανισμό του αναδευτήρα με ένα νωπό πανί.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Πριν τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων, περάστε τα με φυτικό λάδι.

Εξαρτήματα

(Διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)
CA-300: Ισχυρός κόφτης, ιδανικός για κρέας, τυρί, χόρτα, καρύδια, κλπ.

HC-300: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

WH-300: Εξάρτημα για να χτύπησετε κρέμα, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



Русский

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Внимание

- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
- Нож очень острый!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Не разрешается подставлять моторную часть **(A)** под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов

продуктов, типичных для домашнего хозяйства.

- Мерный стакан (E) нельзя использовать в микроволновой печи.

Описание

- (A) Моторная часть
- (B) Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 1)
- (C) Переключатель Вкл./Выкл. (скорость 2)
- (D) Вал с ножом
- (E) Мерный стакан

Как пользоваться ручным блендером

Ручной блендер превосходно подходит для приготовления подливок, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть (A) в вал с ножом (D), и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмите переключатель (B) или (C).
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане (E), или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегрева.

Практический пример

Майонез

200-250 мл растительного масла, 1 яйцо (желток и белок), 1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль и перец, по вкусу

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанному порядку. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель (C), держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Чистка

Очищайте моторную часть (A) только влажной тканью. Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Вспомогательные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

СА-300: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

НС-300: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

WH-300: насадка для взбивания крема, яичного белка, готовых к употреблению десертов и пористых субстанций (дрожжевого теста)

Содержание может быть изменено без уведомления.



Данное изделие соответствует всем требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Блендер, 450 Ватт
Сделано в Польше

Українська

Наші вироби відповідають найвищим стандартам стосовно якості, функціональних можливостей та дизайну.

Ми сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені роботою Вашого нового електроприладу Braun.

Увага

- Перед використанням електроприладу уважно і повністю прочитайте цю інструкцію.
- Ніж дуже гострий!
- Завжди відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чищенні та зберіганні.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Не дозволяється підставляти моторну частину (A) під струмінь води, а також занурювати їх у воду.
- Електричні прилади компанії Braun відповідають вимогам відповідних стандартів стосовно техніки безпеки. Ремонт або заміна шнура електроживлення виконується сервісним працівником із числа фахівців з технічного обслуговування та ремонту. Некваліфіковано виконаний ремонт може стати причиною нещасних випадків і травм користувачів.
- Перед експлуатацією електроприладу слід переконаватися, що напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі Вашої електромережі.
- Прилад розрахований на обробку невеликих об'ємів продуктів, типових для домашнього господарства.
- Мірну склянку (E) не можна використовувати у мікрохвильовій печі.

Опис

- (A) Моторна частина
- (B) Перемикач Вкл./Викл. (швидкість 1)
- (C) Перемикач Вкл./Викл. (швидкість 2)
- (D) Вал з ножом
- (E) Мірна склянка

Як користуватися ручним блендером

Ручний блендер прекрасно підходить для приготування підливок, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів.

1. Вставте моторну частину (A) у вал з ножом (D) і зафіксуйте.
2. Глибоко занурте ручний блендер у чашу, після чого натисніть перемикач (B) або (C).
3. Після використання поверніть вал з ножом, щоб вийняти його з моторної частини.

Ви можете використовувати ручний блендер у мірній склянці (E) або у будь-якій іншій ємності. При змішуванні безпосередньо у кастрюлі у процесі приготування спочатку вийміть кастрюлю з печі, щоб захистити блендер від перегріву.

Практичний приклад

Майонез

200-250 мл олії,
1 яйце (жовток та білок),
1 ст. ложку лимонного соку або оцту,
сіль і перець, за смаком

Помістіть усі компоненти у мірну склянку у зазначеному вище порядку. Помістіть блендер на дно мірної склянки. Натисніть вимикач (C), тримайте блендер у цій позиції до тих пір, поки олія не перетвориться на емульсію. Після цього, не вимикаючи апарат, повільно переміщуйте його вгору і вниз до тих пір, поки весь майонез добре не перемішається.

Чищення

Очищуйте моторну частину (A) тільки вологою тканиною. Усі інші частини можуть митися у посудомийній машині.

При обробці кольорових харчових продуктів (наприклад - моркви),

пластмасові частини пристрою можуть забарвлюватися. Протріть ці частини олією, перед тим як покласти їх до посудомийної машини.

Допоміжне приладдя

(можна придбати у Сервісних центрах компанії Braun; але не у всіх країнах)

СА-300: потужний подрібнювач, ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, зелені, горіхів, тощо.

НС-300: високошвидкісний чопер, який ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів, тощо.

WH-300: насадка для збивання крему, яєчного білку, готових до вживання десертів та пористих субстанцій (дріжджового тіста).

Зміст може бути змінено без повідомлення.

Цей виріб відповідає усім необхідним європейським стандартам безпеки та гігієни.

Блендер Електричний Ручний
Braun Multiquick/Minipimer
MR 300,
Тип 4162

Країна виробництва:
Hi-P Poland Sp. z o.o.
Ul. Magazynowa 8
Bielany Wrocławskie
55-040 Kobierzyce
Poland

Виріб відповідає вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, IEC 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1, а також - санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтеся за інформацією до Головного Офісу Сервісного Центру фірми Braun в Україні: Компанія «Імпортбітсервіс-Україна», м. Київ, вул. Глибочицька 53. Тел. (044) 417-24-15. Тел / факс (044) 417-24-26



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

الضمان

نحن نعطي ضماناً على المنتج لمدة عامين كاملين من تاريخ الشراء. خلال فترة الضمان، سنزيل مجاناً أي خلل في الجهاز ناتج عن عيوب في المواد أو التصنيع إما بإصلاح القطع أو استبدالها أو باستبدال الجهاز كله حسب ما نراه مناسباً.

هذا الضمان لا يعطي التلف الناتج عن سوء الإستعمال (التشغيل بالتيار/ الفولتاج الكهربائي غير الصحيح، وصل الجهاز الى مصدر طاقة غير مناسب، الكسر)، الإهتراء الطبيعي وأي خلل يكون تأثيره تافهاً على قيمة أو عمل الجهاز.

يصح الضمان لاغياً إذا تم إصلاح الجهاز بواسطة أشخاص غير مصرحين بذلك وفي حال عدم استعمال قطع براون الأصلية.

يصح الضمان ساري المفعول عند تثبيت تاريخ الشراء بوضع ختم البائع وتوقيعه على بطاقة الضمان وبطاقة التسجيل.

يغطي هذا الضمان كل الدول التي يتم تزويد هذا الجهاز إليها سواء بواسطة شركة براون أو موزعها المعتمد وحيثما لا توجد قيود على الإستيراد أو أية قوانين أخرى تعيق أو تمنع تقديم الخدمة بموجب الضمان.

لا تؤثر الخدمة المقدمة بموجب الضمان على تاريخ انتهاء مفعول الضمان. ينتهي الضمان على القطع أو الأجهزة المستبدلة بأكملها عند انتهاء مفعول هذا الضمان.

في حال المطالبة بموجب هذا الضمان، يجب تقديم الجهاز بأكمله (وحدة الشحن والمقبض) مع بطاقة الضمان السارية المفعول الى البائع، أو يمكنك إرسال الجهاز والبطاقة الى أقرب مركز لخدمة عملاء براون.

جميع المطالبات الأخرى، بما فيها المتعلقة بالأضرار الناتجة عن هذا الضمان، مرفوضة إلا إذا كانت مسؤوليتنا إلزامية قانونياً.

المطالبات الناتجة عن اتفاقية البيع مع البائع لا تتأثر بهذا الضمان.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندا

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.

Example: "612" – The product was manufactured in week 12 of 2006.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من 3 أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: «612» - تم صنع المنتج في الأسبوع 12 من عام 2006.

يمكنك تشغيل الخلاط في قرح قياس الكميات (E) أو في وعاء أديري. عند الخلط مباشرة في وعاء الطهي على النار، ارفعي الوعاء عن النار أولاً لحماية الجهاز من الحرارة الزائدة.

أمثلة وصفات

المليونيز (استعملي عمود الخلاط)
٢٠٠ - ٢٥٠ مل زيت طعام،

بيضة واحدة (الصقار والبيض)،
ملعقة صغيرة من عصير الليمون
أو الخل، ملح وقلقل حسب الرغبة.

ضعي كافة المحتويات في القرح حسب ترتيب المقادير. أدخل خلاط اليدوي إلى قاعدة القرح. اضغطي المفتاح (C)، وحافظي على الخلاط بهذه الوضعية حتى يستحلب الزيت. ثم حرّكي الخلاط إلى أعلى وإلى أسفل ببطء ودون إيقاف التشغيل، حتى يصبح المليونيز متجانساً تماماً.

التنظيف

نظفي جزء المحرك (A) بقطعة رطبة من القماش فقط. يمكن غسل علبة السرعات (A) تحت صنوبر الماء ولكن لا تغسهما في الماء. يمكن تنظيف كافة الأجزاء الأخرى في غسالة الأطباق. عند تحضير أطعمة تحتوي على ألوان (كالجزر مثلاً)، قد تتلون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسحي الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الأطباق.

إكسسوارات

CA-300:

ملحق تقطيع قوي مناسب تماماً للحوم، الاجبان، الاعشاب، المكسرات ... الخ.

HC-300:

ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب قماما لاعشاب، البصل، الفلفل الاحمر ... الخ.

WH-300:

القطعة الملحقة للتحقق مناسبة لحقق الكريمة، بياض البيض، خلائط الحلويات القورية عجينة الكيك.

خاضا للتغيير بدون اشعار.

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الإتحاد الأوروبي/EMC-Directive 2004/108/EC ووقواتين الفولطية المنخفضة (2006/95/EC).



المواصفات الفنية/الكهربية مطبوعة على مجسم الجهاز.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع القمامة المنزلية، بل يمكن التخلص منه في مراكز خدمة وصيانة براون أو في مواقع التجميع المخصصة لذلك في بلدك.



إن منتجاتنا مصممة لتلبية أقصى الرغبات المتعلقة بالتنوع والوظيفة والشكل الخارجي. نتمنى لك تمتعا كبيراً بجهازك الجديد براون. قبل الإستعمال لأول مرة، إقرأ إرشادات الإستعمال بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

تنبيه

يرجى قراءة كافة تعليمات الاستعمال بعناية قبل استخدام الجهاز.

- الشقرات حادة جداً!
- دائماً وأبداً يجب فصل الجهاز عن التيار لكهربي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخزين.
- يجب الاحتفاظ بالجهاز في مكان بعيد عن متناول الأطفال.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم.
- وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تضعي جزء المحرك (A) تحت ماء الصنبور أو تغسهما في الماء.
- تتطابق أجهزة براون الكهربائية مع مقاييس السلامة. يجب القيام بأعمال الإصلاح وتبديل السلك الكهربائي بواسطة فنيين مؤهلين. قد يشكل القيام بأعمال الإصلاح من قبل أشخاص غير مؤهلين خطراً على مستخدم الجهاز.
- قبل القيام بتوصيل التيار، تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي المبينة على الجهاز مع تلك الموجودة بمزلك.
- تم تصميم الجهاز لتحضير الكميات المنزلية العادية.
- لا يمكن استخدام كل من القرح (E) في فرن المايكروويف.

الوصف

- (A) جزء المحرك
- (B) مفتاح التشغيل/الإيقاف (السرعة 1)
- (C) مفتاح التشغيل/الإيقاف (السرعة 2)
- (D) عمود الخلاط
- (E) قرح قياس الكميات

طريقة تشغيل الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير الصلصات والشوربات والمليونيز و طعام الأطفال وكذلك لمزج المشروبات وكوكتيل الحليب.

الأطفال وكذلك لمزج المشروبات وكوكتيل الحليب.

- 1 - أدخل خلاط اليدوي في عمود الخلاط (D) حتى ينطبق في مكانه.
- 2 - ضع خلاط اليدوي في عمق الوعاء، ثم اضغط المفتاح (B) أو (C).
- 3 - بعد الاستعمال، أديري عمود الخلاط لنزعه من جزء المحرك.

Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.

Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España

Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaal-fouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat. Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadiging ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og

hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garanti-perioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato. I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun serviceverksted.

NB

For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande. Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys

laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliik-keessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Polski

Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;

d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.

9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczęcią i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 lét od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodáváče) a je-li současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun.

Volejte zákaznickou infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravy v záruční opravě.

Magyar

Garancia

A Braun – ismerve termékei megbízhatóságát, készülékeire két év garanciát vállal, azzal a megkötéssel, hogy a jótállási igényt a készülék csomagolásában található Jótállási Nyilatkozatban feltüntetett Braun márkaszervizekben lehet érvényesíteni.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen, vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét, vagy használatosságát nem befolyásolják.

A garancia nem vonatkozik a gyorsan kopó, rendszeresen cserélendő tartozékokra (pl. Borotvaszita, kés, stb.)

A jótállási igény érvényesítésére vonatkozó részletes tájékoztató a készülék csomagolásában található.

Slovenský

Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť.

Poskytnutím záruky nie sú ovplyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov. Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej dobe, kompletný prístroj spolu s dokladmi o zakúpení odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun. Aktualizovaný zoznam servisných stredísk je k dispozícii v predajniach výrobkov Braun.

Vzhľadom na prípadnú výmenu prístroja alebo na zrušenie kúpnej zmluvy platia príslušné zákonné ustanovenia. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok podľa záznamu z opravovne v záručnej oprave.

Ελληνικά

Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01-9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Русский

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия. В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные

недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном. Эта гарантия действительна в любой стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания. Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для

гарантийного ремонту.
Після проведення ремонту Гарантійним Талоном буде являтися заповнений оригінал Листа виконання ремонту со штампом сервісного центра і підписаний потребителем по отриманні изделия из ремонта. Требуется предоставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.
В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.

Українська

Гарантійні зобов'язання фірми Braun

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом ділера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред'явлення рекламачії за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;