

BRAUN

MR 5000 MR 5000 M

Type 4192



Multiquick/Minipimer professional



Braun Infolines

Deutsch	3, 22
English	3, 22
Français	4, 22
Español	5, 22
Português	6, 22
Italiano	7, 23
Nederlands	8, 23
Dansk	8, 23
Norsk	9, 23
Svenska	10, 23
Suomi	11, 23
Polski	12, 24
Český	13, 24
Slovenský	16, 24
Türkçe	16
Ελληνικά	17, 25
Русский	18, 25
عربي	21, 20

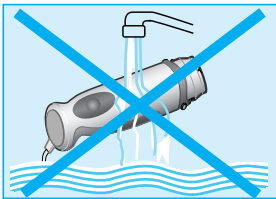
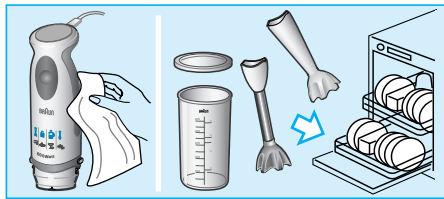
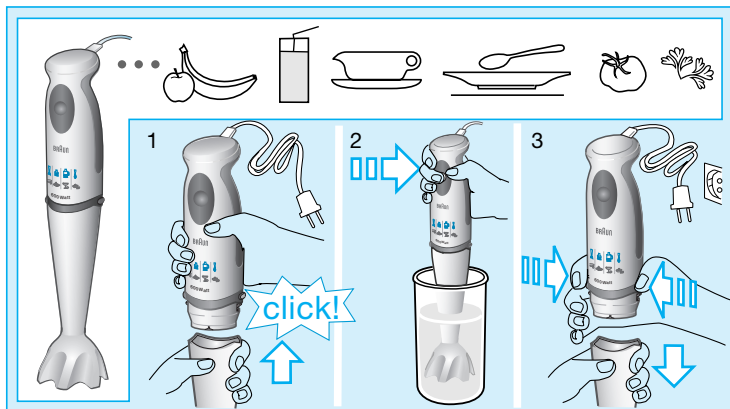
Internet:
www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

4-196-362/00/II-07/M
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/PL/CZ/
SK/TR/GR/RUS/Arab

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		0 810 309 780
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
TR		0 212 473 75 85
RUS		+7 495 258 62 70

<p>A: Motor housing B: On/Off button C: Locking ring</p>	<p>MR 5000</p>	<p>MR 5000 M</p>
<p>D: Immersion blender</p>	<p>•</p>	<p>•</p>
<p>E: Blending cup</p>	<p>•</p>	<p>•</p>



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.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Das Messer ist sehr scharf!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Motorteil Ⓐ 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 Ⓔ ist nicht mikrowelleneignet.

Gerätebeschreibung

- Ⓐ Motorteil
- Ⓑ Ein-/Ausschalter
- Ⓒ Drucktasten zum Lösen des Pürierstabs
- Ⓓ Pürierstab
- Ⓔ Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel

So bedienen Sie Ihren Braun 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 Ⓐ auf den Pürierstab Ⓓ setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter Ⓑ einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten Ⓒ drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer im Messbecher Ⓔ 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, einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Reinigung

Das Motorteil Ⓐ nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie das Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

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-5000: Kraftvoller Zerkleinerer, ideal für Fleisch, Käse, Kräuter, Nüsse etc.

HC-5000: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

WH-5000: Schlagbesen-Einsatz zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Fertigdesserts und Biskuitteig.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG 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.

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

Caution

- The blade is very sharp!
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part Ⓐ under running water, nor immerse it 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 printed on the bottom of 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
- (C) Buttons for releasing the blender shaft
- (D) Blender shaft
- (E) Measuring beaker with air-tight lid

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 milkshakes.

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (D) until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch (B).
3. To release the blender shaft after use, press buttons (C) and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take 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, switch it on and keep it 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 (A) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blade right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your 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-5000: Powerful chopper, ideal for meat, cheese, herbs, nuts etc.

HC-5000: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

WH-5000: 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 89/336/EEC 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 entière satisfaction.

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

Attention

- Les lames sont très tranchantes !
- 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 doit rester hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur (A) sous l'eau, ni le plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mesureur (E) ne doit pas être utilisé au four à micro-ondes.

Description

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur marche / arrêt
- (C) Bouton de déverrouillage des accessoires
- (D) Pied mixeur
- (E) Bol mesureur avec couvercle hermétique

Comment utiliser votre mixeur

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Insérez le bloc moteur (A) dans le pied mixeur (D) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche / arrêt (B).

3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons © et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Exemple de recette : Mayonnaise
200 – 250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur Ⓐ avec un tissu humide seulement. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

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

CA-5000 : Bol hachoir puissant, idéal pour mixer viande, fromage, herbes, noix...

HC-5000 : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc...

WH-5000 : 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 89/336/EEC et la directive Basse Tension 2006/95/EC..



À 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.

Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

Atención

- ¡La cuchilla está muy afilada!
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo del motor Ⓐ bajo el agua corriente ni lo 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 mezclador/medidor Ⓔ no es apto para el microondas.

Descripción

- Ⓐ Cuerpo del motor
- Ⓑ Interruptor de puesta en marcha
- Ⓒ Botones de expulsión de la varilla batidora
- Ⓓ Varilla batidora
- Ⓔ Vaso mezclador/medidor con tapa hermética

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 Ⓐ en la varilla batidora Ⓓ hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ.
3. Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión Ⓒ y extraiga la varilla batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor, 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 sobrecalentamientos.

Ejemplo de receta: Mayonesa
200 – 250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre

Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el

vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso, póngala en marcha y manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévala despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Limpeza

Limpe el cuerpo del motor (A) únicamente con un paño húmedo. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida. Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

Quando 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-5000: Potente picador, ideal para picar carne, queso, especias, frutos secos, etc.

HC-5000: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

WH-5000: Batidor metálico para levantar claras, montar nata, preparar mousses, postres, etc.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 89/336/EEC 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 desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que disfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.

Atenção

- 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.

- Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) baixo de água corrente nem o submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. 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 está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo misturador/medidor (E) não está apto a ser utilizado no micro-ondas.

Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor ligar/desligar
- (C) Botão de expulsão dos acessórios
- (D) Pé da varinha
- (E) Copo misturador/medidor com tampa hermética

Funcionamento da varinha mágica

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

1. Introduza o corpo do motor (A) no pé da varinha (D) até encaixar.
2. Introduza a varinha mágica num recipiente e pressione o interruptor (B).
3. Para retirar o pé da varinha, pressione no botão de expulsão (C) e extraia-a do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor, mas também em qualquer outro recipiente ou panela. Quando utilizar a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobre-aquecimentos.

Exemplo de receita: Mayonese
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 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) unicamente com um pano húmedo. Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá

limpar a lâmina de seguida. Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça. Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex: cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

CA-5000: Potente picador, ideal para picar carne, queijo, especiarias, frutos secos, etc.

HC-5000: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

WH-5000: Batedor metálico para levantar claras, bater natas, preparar mousses, sobremesas, etc.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC 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.

Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.

Attenzione

- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono 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 stampato 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 acceso/spento
- (C) Tasto di sgancio
- (D) Gambo frullatore
- (E) Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria

Come impiegare il vostro frullatore

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

1. Inserire il gambo frullatore (D) nel motore (A) finché non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni (C) e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri in dotazione o 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 suriscaldamento.

Esempio di ricetta: Mayonnaise

200 – 250 ml di olio

1 uovo

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 toccarne il fondo, accendere l'apparecchio e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'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. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore. Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Accessori

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

CA-5000: potente tritatutto, ideale per tritare carne, formaggio, erbe, noci, etc.

HC-5000: tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

WH-5000: accessorio frusta per montare la panna, le chiare d'uova a neve e preparare dessert.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 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 voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp.

Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Let op

- Het mes is zeer scherp!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achter-laat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Het apparaat dient buiten het bereik van kinderen bewaard te worden.
- Het motorgedeelte (A) niet onder stromend water houden; 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. Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- De maatbeker (E) is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

De verschillende onderdelen

- (A) Motorgedeelte
- (B) Aan/uit-schakelaar
- (C) Knoppen om de staafmixer steels los te klikken
- (D) Steel van staafmixer
- (E) Maatbeker met luchtdicht deksel

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte (A) in de steel van de mixer (D) totdat het vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar (B).
3. Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen (C) ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

Recept voorbeeld: Mayonaise

200 – 250 ml olie

- 1 ei (zowel de dooier als het eiwit)
- 1 eetlepel citroensap of azijn
- naar smaak zout en peper toevoegen

Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker. Houd de schakelaar ingedrukt totdat het geheel goed vermengd is; beweeg de staafmixer hierbij niet. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat er een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Schoonmaken

Het motorgedeelte (A) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Toch is het aan te raden het mes direct af te spoelen na het snijden van erg zout voedsel. Let er ook op dat u niet te veel afwas- of ontkalkmiddel in de vaatwasser doet.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld worteltjes) kunnen de plastic 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-5000: Krachtige hakmolen, ideaal voor vlees, kaas, kruiden, noten, etc.

HC-5000: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

WH-5000: Garde voor slagroom, eiwit, dessert mixen en cakes.

Bovenstaande kan worden gewijzigd zonder dit kenbaar te maken.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 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 dit nye Braun apparat.

Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.

Vigtigt

- 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.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde.
- Hold aldrig motordelen (A) under rindende vand. Den 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 i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Målebægeret (E) kan ikke bruges i mikroovn.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Tænd/sluk kontakt
- (C) Udløserknap til blenderskaft
- (D) Blenderskaft
- (E) Målebæger med lufttæt låg

Brug af håndblender

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

1. Sæt motordelen (A) på blenderskaftet (D), så det låser.
2. Placer blenderen i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten (B).
3. Tryk på udløserknappen (C) for at frigøre håndblenderen.

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

Opskriftseksempel: Mayonnaise

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 bunden af bægeret og tænd for apparatet. Hold håndblenderen 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 skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Fødevarer, som indeholder meget farve (f.eks. gulerødder), kan

misfarve plasticdelene. Smør disse med vegetabilsk olie, inden de sættes i opvaskemaskinen.

Tilbehør

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

CA-5000: Kraftig hakker, ideel til kød, ost, krydderier, nødder etc.
HC-5000: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

WH-5000: Pisketilbehør til flødeskum, æggebliver, færdigblandede desserter og sukkerbrødsbager

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC 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.

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

Advarsel

- Knivbladene er meget skarpe!
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- 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 stikkontakten, 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
- (C) Knapper for å frigjøre delene
- (D) Blandestav
- (E) Målebeger med lufttett lokk

Hvordan du bruker stavmikseren

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

1. Sett motordelen (A) på blandestaven (D) til den går i lås.
2. Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (B).
3. Trykk på knappene (C) for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret og 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

200-250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 spiseskje sitronjuice eller eddik
Salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et målebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på målebegeret, start stavmikseren og hold den i samme posisjon til oljen emulgerer. Videre, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

Rengjøring

Motordelen (A) skal kun rengjøres med en fuktig klut. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilberedning av meget salt mat, bør knivbladene rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaskemiddel og avkalkingsmiddel.

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

Tilbehør

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

CA-5000: Kraftig hakker, ideell til kjøtt, ost, nøtter etc.

HC-5000: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

WH-5000: Tilbehør for visping av krem, eggehvite, sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC 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 framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Braun produkt.

Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.

Varning

- Observera att bladen är mycket vassa.
- Se alltid till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Se till att apparaten står utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen (A) i rinnande vatten. Sänk ej heller denna del 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.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Måttbägaren (E) tål ej mikro-vågsugn.

Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) På/av strömbrytare
- (C) Knappar för lossande av mixerskaftet
- (D) Mixerskaft
- (E) Måttskål med lufttätt lock

Så hanterar du din mixerstav

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

1. Anslut motordelen (A) med mixerskaftet (D) så att det snäpper fast.
2. För ner mixerstaven i en bägare/skål och tryck därefter på på/av strömbrytaren (B).
3. För att ta isär delarna tryck på frigöringsknapparna (C) och dra av skaftet.

Du kan använda mixerstaven likväl i måttbägaren som i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan 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. Starta apparaten. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Rengöring

Rengör motordelen (A) med en fuktig trasa. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas rengjøring med eddik.

menderas att skölja av skärbladen direkt. När delarna diskas i diskmaskin se till att inte överdosera diskmedel.

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-5000: Hacktillsats, idealisk till att hacka kött, ost, kryddor, nötter etc.

HC-5000: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

WH-5000: Visp, perfekt till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.



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

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tuotetta.

Varoitus

- Terä on erittäin terävä!
- Irrota laitteen verkkajohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta.
- Älä huuhtelee moottoriosaa (A) juoksevan veden alla äläkä upota sitä 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 laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mittakulhoa (E) ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

Laitteen osat

- (A) Moottoriosaa
- (B) Päälle/pois päältä kytkin
- (C) Pikasekoitinvarren vapautinpainikkeet

- (D) Terällinen pikasekoitinvarsi
- (E) Mittakulho, jossa ilmatiivis kansi

Pikasekoitimen käyttö

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

1. Kiinnitä moottoriosaa (A) pikasekoitinvarteen (D) niin, että se lukittuu.
2. Laita pikasekoitin kulhoon ja paina päälle/pois päältä -kytkintä (B).
3. Irrotaaksesi pikasekoitinvarren paina vapautinpainikkeita (C) ja vedä pikasekoitinvarsi pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon 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 sitruunamehua tai etikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjetyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle, käynnistä laite ja pidä se käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoneesi on valmista.

Puhdistus

Puhdista moottoriosaa (A) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terä tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

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

Lisävarusteet

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

CA-5000: Teholeikkuri, ihanteellinen lihalle, juustolle, yrteille, pähkinöille jne.

HC-5000: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilipippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen

WH-5000: Vispilä, kerman, munanvalkuaisen ja valmissekoitus jälkiruokien vatkaamiseen

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC 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.

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

- Nóż siekający jest bardzo ostry!
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Bloku silnika (A) nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania (E) nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik
- (C) Przyciski zwalniające część roboczą
- (D) Obudowa z nasadką miksującą
- (E) Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, potraw dietetycznych, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

1. Obudowę z nasadką miksującą (D) połączyć z blokiem silnika (A) i dokręcić, aż do zablokowania.
2. Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając wyłącznik (B). Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
3. Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające (C).

Stosując mikser ręczny można korzystać z pojemnika do miksowania lub jakiegokolwiek innego naczynia. Jeśli miksowanie będzie odbywać się bezpośrednio w garnku, w którym gotowaliśmy, należy zdjąć garnek z kuchenki by nie przegrzać miksera.

Przykładowy przepis: Majonez
200 – 250 ml oleju
1 jajko (żółtko i białko)
1 soku cytrynowego lub vinegre
Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika a następnie włączyć. Przytrzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Czyszczenie

Wyczyść blok silnika (A) wilgotną ściereczką.

Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowywaniu bardzo słonych potraw dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać aby nie przedawkować środków czyszczących i odwapniających używanych w zmywarce.

Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwii) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

CA-5000: Rozdrabniacz przeznaczony do rozdrabniania mięsa, sera, ziół, orzechów itp.

HC-5000: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

WH-5000: 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 89/336/EEC oraz dyrektywy 2006/95/EC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



Prosimy nie wyrzucać urządzenia do śmieci po zakończeniu jego użytkowania. W tym przypadku urządzenie powinno zostać dostarczone do najbliższego serwisu Braun lub do adekwatnego punktu na terenie Państwa kraju, zajmującego się zbieraniem z rynku tego typu urządzeń.



Česky

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

Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.

Upozornění

- Nože jsou velmi ostré!
- Přístroj odpojte ze zásuvky **vždy**, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj musí být držen z dosahu dětí.
- Motorovou jednotku **A** neomývejte 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 uživatelé vzniknout závažné škody.
- Před uvedením do provozu 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 regulované rychlosti
- C** Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- D** Nástavec s nožem
- E** Odměrná nádobka se vzduchotěsným víčkem

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 zapnutí/vypnutí **B**.
3. Chcete-li nástavec s nožem po použití opět uvolnit, stiskněte tlačítka **C** a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou **E**, ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, 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

nádobky. Mixér ponořte až na dno nádobky. Stiskněte spínač turbo 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. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávkovali čisticí nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části stroju 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-5000: Řezací strojek, je ideální na rezání masa, sýrů bylinek, ařečů atd.

HC-5000: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

WH-5000: Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 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 89/336/EEC) 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.



**Braun
Multiquick/Minipimer
professional
MR 5000, MR 5000 M**

Garantiekarte
Guarantee Card
Carte de garantie
Tarjeta de garantía
Cartão de garantia
Carta di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevís
Köpbevis
Takuukortti
Karta gwarancyjna
Záruční list
Záručný list
Κάρτα εγγυήσεως
Гарантийный талон
بطاقة تأمين دولية

**Braun
Multiquick/Minipimer
professional
MR 5000, MR 5000 M**

Registrierkarte
Registration Card
Carte de contrôle
Tarjeta de registro
Cartão de registo
Cartolina di registrazione
Registratiekaart
Registreringskort
Karta rejestracyjna
Registrační list
Registračný list
Κάρτα καταχώρησης
Регистрационная карточка
بطاقة التسجيل

Service notes

Name und vollständige Anschrift des Käufers
Name and full address of purchaser
Nom et adresse complète de l'acheteur
Nombre y dirección completa del comprador
Nome e direção completa do comprador
Nome e indirizzo completo dell'acquirente
Naam en volledig adres van de koper
Kjøperens navn og adresse
Köparens namn och fullständiga adress
Imię i nazwisko oraz adres kupującego
Meno a plná adresa kupujúceho
Meno a úplná adresa kupujúceho
Όνομα και πλήρης διεύθυνσις αγοραστού
Место покупки

الاسم والعنوان الكامل للمشتري

Kaufdatum
Date of purchase
Date d'achat
Fecha de adquisición
Data de compra
Data d'acquisto
Koopdatum
Kjøpsdato
Inköpsdatum
Data zakupu
Datum nákupu
Dátum nákupu
Ημερομηνία αγοράς
Дата покупки
تاريخ الشراء

Kaufdatum
Date of purchase
Date d'achat
Fecha de adquisición
Data de compra
Data d'acquisto
Koopdatum
Købsdato
Kjøpsdato
Inköpsdatum
Ostopäivä
Data zakupu
Datum nákupu
Dátum nákupu
Ημερομηνία αγοράς
Дата покупки
تاريخ الشراء

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer
Cachet et signature du commerçant
Sello y firma del proveedor
Carimbo e assinatura do vendedor
Timbro e firma del negozio
Stempel en handtekening van de handelaar
Stempel og underskrift av forhandleren
Återförsäljares stämpel och underskrift
Pieczęćka punktu sprzedaży i podpis
sprzedawcy
Razítko a podpis prodeje
Pečiatka a podpis predávajúceho
Σφραγίδα και υπογραφή καταστήματος
Штамп магазина и подпись продавца
امضاء وختم الموزع

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer
Cachet et signature du commerçant
Sello y firma del proveedor
Carimbo e assinatura do vendedor
Timbro e firma del negozio
Stempel en handtekening van de handelaar
Forhandlerens stempel og underskrift
Stempel og underskrift av forhandleren
Återförsäljares stämpel och underskrift
Myyjän leima ja allekirjoitus
Pieczęćka punktu sprzedaży i podpis
sprzedawcy
Razítko a podpis prodeje
Pečiatka a podpis predávajúceho
Σφραγίδα και υπογραφή καταστήματος
Штамп магазина и подпись продавца
امضاء وختم الموزع

Slovenský

Naše produkty sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Veríme že s novým prístrojom Braun budete bez výhrad spokojný.

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na používanie.

Upozornenie

- Nôž je veľmi ostrý.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, čistením a ukladaním.
- Prístroj skladujte mimo dosahu detí!
- Pohonnú časť (A) neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborné zaškolení pracovníci. 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 dimenzovaný pre bežné množstvá potravín spracúvaných v domácnosti.
- Tak nádobka s odmerkou (E) nie sú určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- (A) Pohonná jednotka
- (B) Prepínač zap./vyp. pre rôznu rýchlosť
- (C) Tlačidlo uvoľňujúce pracovné diely
- (D) Nástavec s nožom
- (E) Nádobka s odmerkou a vzduchotesným vrchnákom

Ako používať ručný mixér

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

1. Na pohonnú jednotku (A) nasadte nástavec s nožom (D), tak aby zapadol.
2. Aby ste zabránili vystrekovaniu potravín z nádobky, najprv vložte nôž ručného mixéra do nádobky a až potom stlačte prepínač (B).
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo (C) a demontujte násadec s nožom.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou, ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení zložte hrniec zo sporáka, aby ste predišli prehriatiu ručného mixéra.

Recept: Majonéza

200–250 ml oleja
1 vajce (žltok a bielok)
1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu
Soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do nádobky.

Vložte do nádobky ručný mixér, zapnite ho a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhrustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéra hore a dole kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej podoby.

Čistenie

Po každom použití prístroj rozoberte a vyčistite. Pred tým ho však odpojte zo siete. Pohonnú jednotku (A) odpojte alebo od prevodnej jednotky šľahača. Ostatné časti môžete umývať v myčke riadu. Ak však spracúvate veľmi slané jedlo, musíte nôž a sekáč hneď opláchnuť.

Keď spracováвате farebné potraviny (napr. mrkvu) časti mixéra za 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-5000: Sekací mixér je ideálny pre mäsa, syry byliny, orechy, atď.

HC-5000: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre byliny, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.

WH-5000: Šľahačom používajte na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazániek.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny prístroja sú vyhradené.

Toto zariadenie vyhovuje predpisom o odrušení (smernica ES 89/336/EEC) 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 tasarımıda en yüksek standartlara ulaşabilmek için üretilmiştir. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalacağınızı umarız.

Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

Uyarı

- El blenderinizin bıçağı çok keskindir!
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Motor kısmını (A) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal

edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemleri mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır.

- Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (E) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- (A) Motor kısmı
- (B) Açma/kapama anahtarı
- (C) Blender şaftını çıkarma düğmesi
- (D) Blender şaftı
- (E) Hava geçirmez kapaklı işlem kabı

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak için, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur.

1. Motor kısmını (A) blender şaftına (D) kilitlemeye kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender şaftını çıkarmak için, düğmelere (C) basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

Yemek tarifi: Mayonez

200 – 250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının içine yerleştirdikten sonra çalıştırınız ve yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Temizleme

Motor kısmını (A), temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemden geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamanızı tavsiye ederiz. Ayrıca, bulaşık makinesinde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

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

Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

CA-5000: Güçlü doğrayıcı ataçman;

et, peynir, yeşillik, fındık, vs. kıymak için idealdir.

HC-5000: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.

WH-5000: Çırpıcı ataçman; krema, yumurta beyazı, hazır tatlı, hamur çırpmak içindir.

Bildirim yapılmadan değişiklik yapılabilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk de©erlendirme kuruluşu:

Braun GmbH

Frankfurter Straße 145

61476 Kronberg / Germany

☎ (49) 6173 30 0

Fax (49) 6173 30 28 75

Procter & Gamble Satış ve Dağıtım Ltd. Şti. Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul tarafından ithal edilmiştir.

P&G Tüketici Hizmetleri

0 212 473 75 85,

destek@gillette.com



TS10079

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

- Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Μην κρατάτε τον κινητήρα (A) κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τον βάζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου της συσκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.

- Το δοχείο μέτρησης ⑤ δεν είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- Ⓐ Κινητήρας
- Ⓑ Διακόπτης ανοιγμ./κλεισιμ.
- Ⓒ Κουμπιά που απελευθερώνουν το χτυπητήρι
- Ⓓ Άξονας με λεπίδα
- Ⓔ Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι

Πώς να θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία

Το μπλέντερ είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε σούπες, μαγιονέζα, παιδικές τροφές, όπως επίσης και για την προετοιμασία ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στον άξονα με τη λεπίδα Ⓓ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μπλέντερ μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη ανοιγμ./κλεισιμ Ⓑ.
3. Για να βγάλετε το μπλέντερ μετά τη χρήση, πιέστε το κουμπί Ⓒ και τραβήξτε προς τα έξω.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ στο δοχείο μέτρησης ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ στην κατσαρόλα, ενώ μαγειρεύετε, φροντίστε να απομακρύνετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να αποφύγετε υπερθέρμανση της συσκευής σας.

Συνταγή: Μαγιονέζα

200–250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι

Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο. Τοποθετείστε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου και πατήστε το διακόπτη λειτουργίας. Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καθαρισμός

Καθαρίστε τον κινητήρα Ⓐ μόνο με ένα νωπό πανί. Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο. Αμέσως μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε το μπλέντερ. Επίσης φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δόση απορρυπαντικού ή καθαριστικού στο πλυντήριό σας.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότο), τα πλαστικά μέρη της συσκευής είναι πιθανό να πάρουν χρώμα. Πριν τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο, σκουπίστε τα με φυτικό λάδι.

Εξαρτήματα

(Διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

CA-5000: Ισχυρός κόφτης, ιδανικός για κρέας, τυρί, χόρτα, καρύδια, κλπ.

HC-5000: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

WH-5000: Εξάρτημα για να χτύπησετε κρέμα, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 89/336/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

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением - блендером Braun.

Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данную инструкцию.

Внимание

- Режущее лезвие остро наточено!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Храните блендер вне досягаемости детей.
- Не промывайте электромотор Ⓐ в проточной воде и не погружайте его в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющие специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Мерный стакан ⑤ нельзя

использовать в микроволновой печи.

Описание прибора

- Ⓐ Электромотор
- Ⓑ Переключатель вкл./выкл.
- Ⓒ Кнопки высвобождения рабочего вала
- Ⓓ Рабочий вал
- Ⓔ Мерный стакан с герметичной крышкой

Порядок работы со блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

1. Вставьте электромотор Ⓐ в рабочий вал Ⓓ до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель Ⓑ.
3. По окончании работы нажмите кнопки Ⓒ для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане Ⓔ и любом другом посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюд кастрюлю сначала следует вынуть из печи с целью уберечь блендер от перегрева.

Практический пример: Майонез
200–250 мл растительного масла
1 яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока
или уксуса
Соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

Чистка прибора

Очищайте моторную часть Ⓐ только с помощью влажной ткани. Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущее лезвие после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковь, пластиковые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

(спрашивайте в розничной торговой сети или в сервис-центрах Braun)
СА-5000: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

НС-5000: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

WH-5000: насадка для взбивания крема, яичного белка, готовых к употреблению десертов и пористых субстанций (дрож-жевого теста)

Возможные модификации без предварительного уведомления.



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

Блендер, 600 Ватт
Сделано в Польше

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة تزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.

ملحق تقطيع قوي مناسب تماماً للحوم، الاجبان، الاعشاب، المكسرات ... الخ. تماماً لاعشاب، البصل، القفلل الاحمر ... الخ.

القطعة الملحقة للحقق مناسبة لحقق الكريمة، بياض البيض، خلائط الحلويات القورية عجيبة الكيكة.

خاضا للتغيير بدون اشعار.

لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان.

لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن الاسفاده من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

صنع في بولاندة

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع. في الأسبوع ٤٠ من عام ٢٠٠٢. مثال: « 240 » - تم صنع المنتج

Country of origin: Poland

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: "240" – The product was manufactured in week 40 of 2002.

- ١ - ادخل كتلة المحرك (A) في اسطوانة الخلاط (D) حتى يقفل.
- ٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط مفتاح الفتح / القفل (B).

- ٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد الاستعمال، أضغط الأزرار (C) ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في جك القياس (E)، وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في قدرة الطبخ ذات المقبض اثناء الطبخ، ايعد القدرة من البوتجاز اولا لتحمي يدك من الحرارة الزائدة.

وصفة من الطعام: مايونيز

- ٢٠٠ الى ٢٥٠ مل زيت
١ بيضة (صفار وبياض البيضة)
١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح
وفلفل من أجل المذاق

ضع كل المكونات في الجك حسب الترتيب الموضح أعلاه. ضع الخلاط على قاعدة الجك، استمر في الخلط حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول الى مستحلب ثم حرك الخلاط تدريجياً الى أعلى والى أسفل دون أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

التنظيف

نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش مبللة.
كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال، كذلك كن حذرا حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة صحنك.

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلا الجزر) ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الصحون.

صممت منتجاتنا لتلي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

- الشفرات حادة جداً.
- دائما وأبدا يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخزين.
- يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا تدخل كتلة المحرك (A) تحت ماء جار، ولا تغمرها بالماء.
- أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة. لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية إلا بواسطة أشخاص مصرح لهم بذلك. إصلاح التلف بدون كفاءة قد يسبب ضررا كبيرا للمستعمل.
- قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في أسفل الجهاز.
- تم تصميم الجهاز لتجهيز الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا الجك (E) مقاومة للمكرويف.

وصف

- (A) كتلة المحرك
(B) مفتاح الفتح / القفل
(C) ازرار لفك اسطوانة الخلاط
(D) اسطوانة الخلاط
(E) جك للقياس بغطاء محكم للقفل

كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماما لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات واللبن الخفوق (الملك شيك).

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 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose. 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](http://www.braun.com/global/contact/)) 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 ombygning 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 garantiperioden 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 försvarbar 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 takuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliavista 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-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoja 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 pieczętką 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.

całego 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 prodejních výrobců Braun. Volejte bezplatnou infolinku 0800 11 33 22 pro informaci o 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.

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 predáváča) 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 výrobcov 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 opravě.

Český

Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstráníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou

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 соответствие 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.

Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

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» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и

дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», 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 ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления 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 +7 495 258 62 70.