

**BRAUN**

**MX 2050**



**PowerBlend**

Type 4184



## Braun Infolines

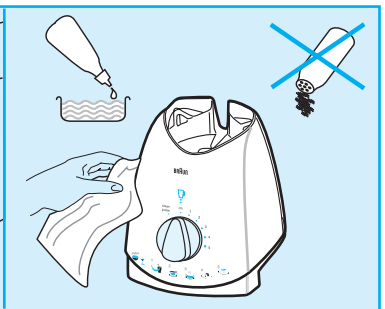
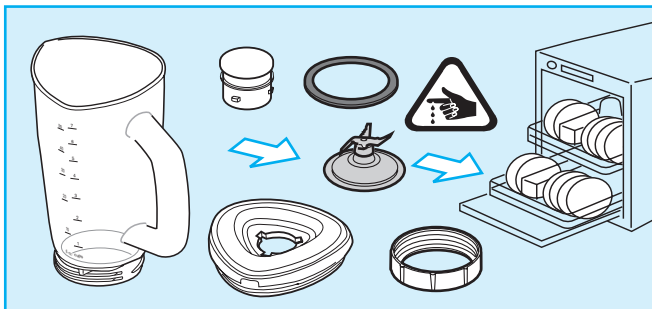
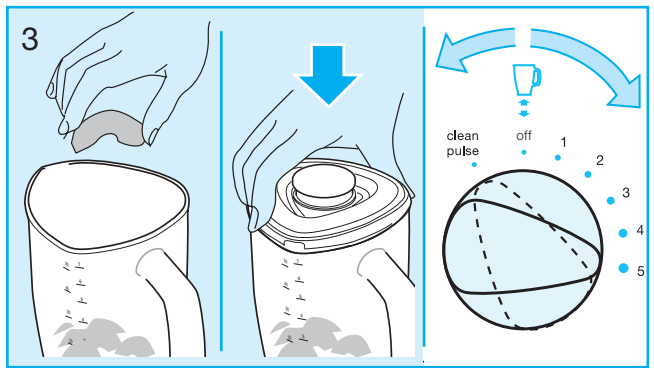
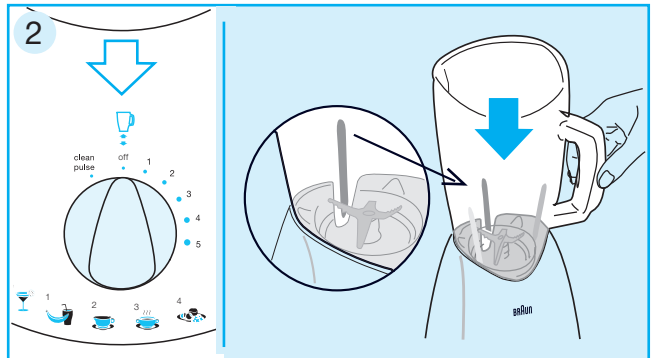
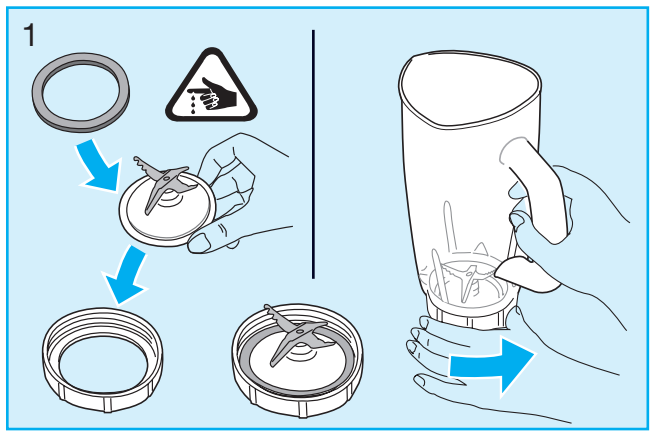
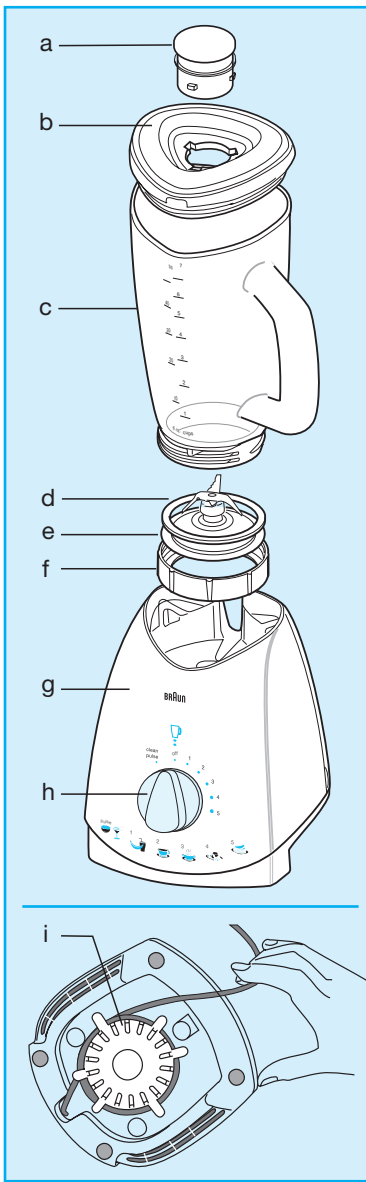
Deutsch	4, 39
English	6, 39
Français	8, 39
Español	10, 40
Português	12, 40
Italiano	14, 40
Nederlands	16, 40
Dansk	18, 41
Norsk	20, 41
Svenska	22, 41
Suomi	24, 41
Polski	26, 41
Türkçe	28
Ελληνικά	30, 42
Русский	32, 42
Українська	34, 36
عربي	38, 44

<b>(D)</b>	<b>(A)</b>	<b>00 800 27 28 64 63</b> <b>00 800 BRAUNINFOLINE</b>
<b>(CH)</b>		<b>08 44 - 88 40 10</b>
<b>(GB)</b>		<b>0800 783 70 10</b>
<b>(IRL)</b>		<b>1 800 509 448</b>
<b>(F)</b>		<b>0810 309 780</b>
<b>(B)</b>		<b>0 800 14 952</b>
<b>(E)</b>		<b>901 11 61 84</b>
<b>(P)</b>		<b>808 20 00 33</b>
<b>(I)</b>		<b>(02) 6 67 86 23</b>
<b>(NL)</b>		<b>0 800-445 53 88</b>
<b>(DK)</b>		<b>70 15 00 13</b>
<b>(N)</b>		<b>22 63 00 93</b>
<b>(S)</b>		<b>020 - 21 33 21</b>
<b>(FIN)</b>		<b>020 377 877</b>
<b>(PL)</b>		<b>0 801 127 286</b> <b>0 801 1 BRAUN</b>
<b>(TR)</b>		<b>0212 - 473 75 85</b>
<b>(RUS)</b>		<b>+7 495 258 62 70</b>
<b>(UA)</b>		<b>+38 044 417 24 15</b>
<b>(HK)</b>		<b>852-25249377</b> (Audio Supplies Company Ltd.)

### Internet:

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

Braun GmbH  
Frankfurter Straße 145  
61476 Kronberg/Germany



# Deutsch

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

## Wichtig

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Bitte beachten Sie, dass es nicht in Kinderhände gehört.
- Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf dem Typenschild an der Bodenplatte des Motorteils übereinstimmen. Nur an Wechselspannung (~) anschließen. Beim Anschließen ans Netz muss der Motor immer ausgeschaltet sein (Schalter (h) auf «0»).
- Die Schneiden des Messereinsatzes sind sehr scharf, bitte mit Vorsicht handhaben.
- Dieses Gerät arbeitet nicht, wenn der Mixeraufsatz nicht auf dem Motorteil montiert ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, bevor der Mixeraufsatz richtig zusammengesetzt und mit aufgesetztem Deckel auf dem Motorteil montiert ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Mixeraufsatz (d.h. ohne feste oder flüssige Zutaten).
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten abkühlen, bis sie lauwarm sind, bevor Sie sie in den Mixeraufsatz gießen.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Technische Daten

Volt/Spannung: siehe Typenschild  
Fassungsvermögen  
Mixeraufsatz: 1,75 Liter

## Beschreibung

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| a Messkappe     | f Gewinding     |
| b Deckel        | g Motorteil     |
| c Mixeraufsatz  | h Schalter      |
| d Dichtungsring | i Kabelstauraum |
| e Messereinsatz |                 |

## Vor Inbetriebnahme

- Vor der Erstbenutzung den Mixerbehälter auseinanderbauen und alle Teile reinigen (siehe Abschnitt «Reinigung»).
- Benötigte Kabellänge vom Kabelstauraum am Boden des Motorteils abwickeln und an das Netz anschließen.

## 1 Zusammensetzen des Mixerbehälters

- Den Messereinsatz vorsichtig in den Gewinding legen.
- Den Dichtungsring auf den Rand des Messereinsatzes legen.
- Den Mixeraufsatz sorgfältig in den Gewinding einschrauben.

## 2 Aufsetzen des Mixerbehälters

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Schalterstellung «0»).
- Den zusammengesetzten Mixerbehälter auf das Motorteil aufsetzen und herunterdrücken, bis er fest eingerastet ist.

## 3 Anwendungen

- Füllen Sie das Verarbeitungsgut in den Mixeraufsatz.
- Setzen Sie den Deckel fest auf den Mixeraufsatz. Die Messkappe in die Deckelöffnung setzen und im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu verschließen.
- Schalten Sie das Motorteil ein:

Anwendung der Geschwindigkeitsstufen

---

1-3	für leichte Anwendungen mit Flüssigkeiten
-----	-------------------------------------------

---

3-5	für festere Konsistenz – zum Mixen von Flüssigkeiten mit festen Zutaten
-----	-------------------------------------------------------------------------

---

pulse	kurzer kraftvoller Einsatz (Der Schalter rastet in der «pulse»-Stellung nicht ein. Halten Sie den Schalter in dieser Position oder drehen Sie ihn wiederholt auf die «pulse»-Stellung.)
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus (Schalterstellung «0») und ziehen Sie den Netzstecker.
- Um den Mixeraufsatz abzunehmen, heben Sie ihn gerade nach oben ab; er muss dabei nicht gedreht werden.

Anwendungen		Geschwindigkeitsstufe	Maximale Menge	Zeit
Mixen	Flüssigkeiten aller Art, Getränke, warme Suppen	1-3	1,75 Liter 1,50 Liter	40-60 Sekunden
Pürieren	Gemüse, Obst, Soßen, Babykost	5	1,3 kg	1,5-2,0 Minuten
Rühren	Pfannkuchenteig	5	1,3 kg	1 Minute
	Joghurt drinks und Desserts	4-5	650 g	1,5-2,0 Minuten
Emulgieren	Mayonnaise	5	2 Eier 300-400 g Öl	1-2 Minuten
Zerschlagen	Eis <i>(Die Eiswürfel bei ausgeschaltetem Motor in den Mixeraufsatz geben, den Deckel schließen und den Motor einschalten.)</i>	pulse / 5	180 g (7 Würfel)	

## Praktische Tipps

- Für beste Pürierergebnisse beim Pürieren fester Zutaten füllen Sie nach und nach kleine Mengen in den Mixeraufsatz, anstatt eine große Menge auf einmal hinzuzugeben.
- Beim Rühren fester Zutaten schneiden Sie diese in kleine Stücke (2-3 cm).
- Beim Rühren fester Zutaten immer erst mit ein wenig Flüssigkeit beginnen. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel hinzu.
- Legen Sie Ihre Hand beim Betrieb immer oben auf das Gerät.
- Beim Zubereiten von Mayonnaise, kann Öl durch die Öffnungen im Deckel zugegeben werden, ohne die Messkappe zu entfernen.
- Beim Rühren fester oder sehr klebriger Zutaten empfehlen wir die Verwendung der «pulse»-Stellung, um ein Festsetzen des Messereinsatzes zu vermeiden.

## Reinigung

### Motorteil

Motorteil nicht ins Wasser tauchen. Nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

### Einfaches Reinigen / Ausspülen des zusammengesetzten Mixerbehälters

Mixeraufsatz leeren und mit Wasser füllen. Auf das Motorteil setzen und den Schalter mehrmals auf die «pulse/clean»-Stellung drehen. Mixeraufsatz leeren und nachspülen.

### Gründliches Reinigen des auseinandergenommenen Mixerbehälters

Gewindinger erst abschrauben, wenn der Mixeraufsatz vollkommen leer ist. Vorsicht im Umgang mit dem Messereinsatz. Alle abnehmbaren Teile sind Spülmaschinengeeignet.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 73/23/EWG.



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 the new Braun appliance.

## Important

- Read all use instructions thoroughly before using this product.
- This appliance is designed for normal household use only.
- Keep this appliance out of the reach of children.
- Your voltage must correspond to the voltage printed on the type plate located on the bottom of the power base. Connect to AC (~) only. When connecting to an outlet, the motor must always be turned off (switch (h) at «0»).
- Blades are very sharp, handle carefully.
- This appliance will not work without the jug in place on the power base.
- Before switching on, make sure the jug is properly assembled and in place on the power base with the lid on.
- Do not use without any load in the jug (e.g. solid or liquid ingredients).
- Allow hot liquids to cool down to a luke-warm temperature before pouring into the jug.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs on electric appliances must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.

## Specifications

Voltage/frequency: see type plate  
Jug capacity: 1.75 litres

## Description

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

## Prior to use

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

## 1 Jug assembly

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

## 2 Attaching the jug

- Make sure that the switch is in the «0» position.
- Place the jug on the power base and push it down until it is securely locked into place.

## 3 How to use

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

### Speed Applications

---

1-3	light applications with liquid ingredients
-----	--------------------------------------------

---

3-5	for thicker consistency – mixing both liquids and solid ingredients
-----	---------------------------------------------------------------------

---

pulse	instant power bursts (The switch does not catch at this setting. Hold the switch in pulse position or turn it to pulse position repeatedly.)
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

- After use, always turn the switch to the «0» position and unplug the power base.
- To remove the jug, lift it straight up; there is no need to twist it.

Applications		Speed	Maximum quantity	Time
Blending	all liquids, drinks, warm soups	1-3	1.75 litres 1.50 litres	40-60 seconds
	vegetables, fruit, sauces, baby food	5	1.3 kg	1.5-2 minutes
Mixing	pancake batter	5	1.3 kg	1 minute
	yogurt based drinks and desserts	4-5	650 g	1.5-2 minutes
Emulsifying	mayonnaise	5	2 eggs 300-400 g oil	1-2 minutes
Crushing	ice <i>(With motor switched- off, place the ice cubes in the jar, replace lid and switch on the motor.)</i>	pulse / 5	180 g (7 cubes)	

## Practical hints

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

## Cleaning

### Power base

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

### Easy cleaning/rinsing of assembled jug

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

### Thoroughly cleaning the disassembled jug

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

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 73/23/EEC.



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 selon les normes les plus rigoureuses de qualité, de conception et de fonctionnalité. Nous espérons que vous profiterez au maximum des nombreux avantages de votre nouvel appareil Braun.

## Important

- Lire attentivement toutes les directives avant d'utiliser ce produit.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement.
- Tenir cet appareil hors de la portée des enfants.
- La tension doit correspondre à celle qui est imprimée sur la plaque signalétique située au-dessous de la base-moteur. Brancher sur une prise de courant alternatif (~) seulement. Lors du branchement, le moteur doit toujours être hors tension (interrupteur (h) à « 0 » [arrêt]).
- Le couteau est très tranchant. Manipuler avec précaution.
- Cet appareil ne fonctionne que si le récipient est fixé sur la base-moteur.
- Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer que le récipient est bien monté et fixé sur la base-moteur avec le couvercle.
- Ne pas utiliser si le récipient est vide (il doit contenir, par exemple, des ingrédients solides ou liquides).
- Laisser refroidir le liquide chaud pour qu'il devienne tiède avant de le verser dans le récipient.
- Les appareils électriques Braun satisfont aux normes de sécurité applicables. Toute réparation de ces appareils électriques doit être effectuée seulement par des techniciens agréés. Une remise en état incorrecte effectuée par un personnel non qualifié risque d'entraîner des accidents ou de blesser l'utilisateur.

## Caractéristiques techniques

Tension : voir la plaque située en dessous de la base-moteur

Capacité du récipient : 1,75 litres

## Description

- |                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| a Doseur                           | e Couteau           |
| b Couvercle à prise facile         | f Anneau de retenue |
| c Récipient                        | g Base-moteur       |
| d Joint d'étanchéité en caoutchouc | h Interrupteur      |
|                                    | i Range-cordon      |

## Avant l'utilisation

- Nettoyer toutes les pièces avant d'utiliser ce mélangeur pour la première fois (voir le paragraphe intitulé « Nettoyage »).
- Dérouler le cordon logé dans la partie inférieure de la base-moteur jusqu'à l'obtention de la longueur souhaitée et brancher sur une prise.

## 1 Montage du récipient

- Placer le couteau avec précaution dans l'anneau de retenue.
- Positionner le joint d'étanchéité en caoutchouc sur le rebord du couteau.
- Visser solidement le récipient à l'anneau de retenue.

## 2 Fixation du récipient

- S'assurer de régler l'interrupteur à « 0 » (arrêt).
- Placer le récipient sur la base-moteur et enfoncer jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

## 3 Mode d'emploi

- Mettre les aliments à mélanger dans le récipient.
- Fixer fermement le couvercle sur le récipient. Insérer le doseur dans l'orifice du couvercle et le tourner vers la droite pour verrouiller.
- Mettre la base-moteur sous tension :

Vitesse	Application
1-3	Consistance légère et ingrédients liquides
3-5	Consistance plus épaisse – pour malaxer des ingrédients liquides et solides
pulse = réglage intermittent	Impulsions instantanées (L'interrupteur ne peut être immobilisé à ce réglage. Maintenir l'interrupteur à cette position ou le régler sur cette position à plusieurs reprises.)

- Après l'utilisation, toujours régler l'interrupteur à la position « 0 » (arrêt) et débrancher la base-moteur.
- Pour retirer le récipient, il suffit de le soulever verticalement. Nul besoin de le faire pivoter.



Application		Vitesse	Quantité maximale	Temps
Mélanger	tous liquides, boissons, soupes chaudes	1-3	1,75 litres 1,50 litre	40-60 secondes
Réduire en purée	légumes, fruits, sauces, aliments pour bébés	5	1,3 kg	1,5-2 minutes
Malaxer	pâte à crêpes	5	1,3 kg	1 minute
	boissons et desserts à base de yogourt	4-5	650 g	1,5-2 minutes
Émulsifier	mayonnaise	5	2 oeufs 300-400 g d'huile	1-2 minutes
Broyer	glaçons <i>(S'assurer que le moteur est hors tension, puis placer les glaçons dans le récipient, remettre le couvercle et mettre le moteur sous tension.)</i>	pulse / 5	180 g (7 glaçons)	

## Conseils pratiques

- Pour obtenir des résultats optimaux lorsqu'on réduit en purée des aliments solides, mettre progressivement des petites portions dans le récipient au lieu d'une grande quantité à la fois.
- Lors du malaxage d'ingrédients solides, couper les aliments en petits morceaux (2-3 cm).
- Toujours commencer par mélanger des ingrédients solides avec une petite quantité de liquide. Puis, verser progressivement le liquide par l'ouverture du couvercle.
- Toujours faire fonctionner l'appareil en plaçant une main sur le couvercle.
- Lors de la préparation de la mayonnaise, il est possible d'ajouter de l'huile dans les orifices du couvercle sans devoir retirer le doseur.
- Nous recommandons d'utiliser le mode marche intermittente lors du malaxage d'ingrédients solides ou très visqueux pour éviter que le couteau ne s'immobilise.

## Nettoyage

### Base-moteur

Ne pas plonger la base-moteur dans l'eau. Nettoyer en essuyant à l'aide d'un chiffon humide seulement.

### Nettoyage / rinçage facile du récipient monté

Remplir le récipient d'eau après l'avoir vidé. Le disposer sur la base-moteur et régler l'interrupteur à la position « pulse/clean » (nettoyage intermittent) plusieurs fois. Vider le récipient et le rincer jusqu'à ce qu'il soit propre.

### Nettoyage en profondeur du récipient démonté

S'assurer que le récipient est vide avant de dévisser de l'anneau de retenue. Manipuler le couteau avec précaution. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle.

Sous réserve de modifications sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 73/23/EEC.



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.

## Importante

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- El voltaje de su hogar debe ser igual al indicado en la parte inferior de la base. Cuando conecte el aparato a la red, asegúrese de que está apagado.
- Las cuchillas están muy afiladas, téngalo en cuenta.
- La jarra tiene que estar colocada correctamente en la base para que funcione la batidora.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que la jarra esté correctamente montada y colocada en la base. La tapa debe estar puesta.
- No la utilice con la jarra vacía.
- No conviene echar líquidos muy calientes en la jarra.
- Los aparatos Braun cumplen con todas las normas de seguridad vigentes. Las reparaciones de éstos deben ser realizadas solamente por personal de un servicio técnico autorizado. La manipulación defectuosa realizada por personal no calificado puede causar accidentes o daños al usuario.

## Especificaciones eléctricas

Tensión de alimentación/frecuencia: consulte la parte inferior de la base del aparato.

Capacidad de la jarra: 1,75 litros

## Descripción

- a Tapita/ vaso medidor    f Anillo ajustador  
b Tapa de fácil agarre    g Base del aparato  
c Jarra de cristal        h Botón de encendido  
d Arandela de goma      i Guardacable  
e Cuchilla

## Antes de utilizar el aparato

- Limpie todas las partes del aparato antes de utilizarlo por primera vez (vea apartado «Limpieza»).
- Desenrolle la longitud de cable necesaria de la base del aparato y enchúfelo a la red.

## 1 Montaje de la jarra

- Coloque con cuidado la cuchilla en el anillo ajustador.
- Coloque la arandela de goma sobre el borde de las cuchillas.
- Enrosque la jarra en el anillo ajustador.

## 2 Colocación de la jarra

- Asegúrese de que el botón de encendido esté en posición de apagado.
- Coloque la jarra sobre la base y presione hacia abajo hasta que quede completamente encajada.

## 3 Forma de uso

- Ponga el alimento que será procesado dentro de la jarra.
- Coloque la tapa firmemente. Inserte la tapita/ vaso medidor en la apertura y gírela hacia la derecha.
- Encienda el aparato:

Velocidades    Preparaciones

1-3	Preparaciones ligeras con ingredientes líquidos
3-5	Para consistencias más espesas – utilizando líquidos junto con ingredientes sólidos o utilizando principalmente ingredientes sólidos
pulse	Impulsos instantáneos (el botón de encendido no se queda fijo en esta velocidad. Mantenga el botón en la indicación de pulso, o púlselo repetidamente).

- Después de utilizar el aparato, apague el botón de encendido y desenchúfelo.
- Para quitar la jarra de la base, no hace falta girarla, sólo levantarla.

Funciones	Aplicaciones	Velocidad	Cantidad Máxima	Tiempo
Mezclar	Todo tipo de líquidos, sopas calientes	1-3	1,75 litros 1,50 litros	40-60 segundos
Triturar	Verduras y frutas	5	1,3 kilos	1,5-2 minutos
Amasar/	Masa de bizcocho	5	1,3 kilos	1 minuto
Mezclar	Preparaciones con queso o postres con yoghurt	4-5	650 gramos	1,5-2 minutos
Emulsificar	Mayonesa	5	2 huevos 300-400 gramos de aceite	1-2 minutos
Picar	Hielo <i>(Con el motor apagado, coloque los hielos en la jarra. Una vez colocada la tapa, encienda el motor.)</i>	pulse / 5	180 gramos (7 cubos)	

## Consejos Prácticos

- Para obtener mejores resultados haciendo puré con alimentos sólidos, conviene añadir los ingredientes en dosis pequeñas en lugar de echar toda la cantidad a la vez.
- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños (2-3 cm.).
- Empiece mezclando los alimentos sólidos con poca cantidad de líquido y luego añada más líquido a través de la apertura en la tapa.
- Siempre utilice el aparato apoyando la mano en la tapa para mayor seguridad.
- Cuando prepare mayonesa, puede añadir el aceite a través de los orificios en la tapa, sin necesidad de quitar la tapita/vaso medidor.
- Le recomendamos que utilice la función de pulso cuando triture alimentos sólidos o muy viscosos, para evitar que la cuchilla quede inmovilizada.

## Limpieza

### Base del aparato

No sumerja la base del aparato en agua. Límpiela simplemente con un trapo húmedo.

### Fácil limpieza / enjuague de la jarra montada

Después de vaciar la jarra, llénela con agua. Colóquela en la base y utilice la función de «pulse/clean» varias veces. Vacíe la jarra y enjuáguela.

### Limpieza de la jarra desmontada

Asegúrese de que la jarra esté vacía antes de desenroscar el anillo ajustador. Tenga cuidado con la cuchilla. Todas las piezas pueden lavarse en el lavavajillas.

Sujeto a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 89/336/EEC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (73/23 EEC).



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 são desenvolvidos para atingir os mais elevados níveis de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que tire o máximo partido do seu novo aparelho Braun.

## Importante

- Antes de usar o aparelho, leia as instruções atentamente.
- Este aparelho foi feito para uso exclusivamente doméstico
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente alterna (~) e assegure-se que a voltagem da sua casa corresponde com a que está marcada no aparelho. Ao ligar o aparelho à tomada, o motor deve estar sempre desligado (interruptor (h) em «0»)
- As lâminas são muito afiadas e devem ser manipuladas com cuidado.
- O aparelho só funciona com o recipiente encaixado no lugar.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se o recipiente está devidamente instalado e no lugar certo sobre a base, com a tampa fechada.
- Não utilize sem líquidos dentro do jarro.
- Deixe o líquido quente arrefecer até à temperatura ambiente antes de o colocar no jarro.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem as normas de segurança. As reparações destes, devem ser efectuadas somente por pessoal de um serviço autorizado Braun. A manipulação defeituosa efectuada por pessoal não qualificado pode causar acidentes ou danos ao utilizador.

## Especificações

Tensão/corrente: ver a plaqueta de identificação  
Capacidade do recipiente: 1,75 litros

## Descrição

a Tampa medidora e Lâmina  
b Tampa f Anel de fixação  
c Recipiente g Base  
d Guarnição de borracha h Interruptor  
i Compartimento guarda-fio

## Antes de usar

- Antes de usar o recipiente misturador pela primeira vez, limpe todas as peças (veja o parágrafo «Limpeza»)
- Desenrole a parte necessária do fio contido no compartimento correspondente situado no fundo da base e ligue-o à tomada.

## 1 Montagem do recipiente

- Coloque cuidadosamente a lâmina no anel de fixação.
- Coloque a guarnição de borracha na borda da lâmina.
- Coloque e gire firmemente o recipiente no anel de fixação.

## 2 Como colocar o recipiente

- Certifique-se de que o interruptor está na posição «0».
- Coloque o recipiente na base e empurre-o para baixo até fixá-lo com firmeza no lugar.

## 3 Como usar o aparelho

- Coloque no recipiente o alimento a ser processado.
- Coloque firmemente a tampa. Introduza a tampa medidora na abertura e gire-a no sentido horário para a travar.
- Ligue a base:

Velocidade Tipo de uso

1-3	preparações leves, com ingredientes líquidos
3-5	para consistência mais espessas-com ingredientes líquidos e sólidos juntos ou somente com ingredientes sólidos
pulse	surtos de corrente instantâneos (Desta maneira o interruptor não se desliga. Mantenha o interruptor na posição «pulse» ou gire-o várias vezes para a posição «pulse».)

- Depois de usar o aparelho, gire sempre o interruptor para a posição «0» e retire a tomada da base.
- Para remover o recipiente, levante-o em posição vertical; não há necessidade de o girar.

Usos		Velocidade	Quantidade máxima	Tempo
Incorporar	todos os tipos de líquidos, sopas quentes	1-3	1,75 litros 1,50 litros	40-60 s
Fazer purê	legumes; frutas	5	1,3 kg	1,5-2 min
Misturar	massa de panqueca	5	1,3 kg	1 min
	sobremesas com ricota ou iogurte	4-5	650 g	1,5-2 min
Emulsionar	maionese	5	2 ovos 300-400 g de óleo	1-2 min
Moer	gelo <i>(Com o motor desligado, coloque os cubos de gelo na jarra, feche a tampa e só então ligue o motor.)</i>	pulse / 5	180 g (7 cubos)	

## Sugestões práticas

- Para obter os melhores resultados ao fazer purê de ingredientes sólidos, vá colocando aos poucos porções pequenas no recipiente, em vez de colocar tudo em simultâneo.
- Ao misturar ingredientes sólidos, corte-os em pedaços pequenos de 2 a 3 cm.
- Misture sempre alimentos sólidos com uma pequena quantidade de líquido, e adicione a restante quantidade do líquido através da abertura da tampa.
- Opere sempre o aparelho com as mãos sobre a tampa.
- Use a posição «pulse» para misturar ingredientes sólidos, porque em certos casos as lâminas ficam paradas.

## Limpeza

### Base

Não emergir a base em água.  
Passe apenas um pano húmido.

### Limpeza ou lavagem fácil da jarra montada

Limpeza ou lavagem fácil do jarro montado  
Depois de esvaziar o jarro, encha-o com água. Coloque-o na base e ligue e desligue diversas vezes o interruptor na posição «pulse/clean». Esvazie o jarro e lave-o bem com água.

### Limpeza completa da jarra desmontada

Antes de retirar o anel de fixação, verifique se o jarro está vazio. A lâmina deve ser manuseada com muito cuidado. Todas as partes desmontáveis podem ser lavadas no lava loiças.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulação de Baixa Voltagem (73/23 EEC).



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

I nostri prodotti sono studiati per rispondere ad elevati standard di qualità, funzionalità e di design. Ci auguriamo che il nuovo apparecchio Braun soddisfi pienamente le sue esigenze.

## Attenzione

- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per un normale uso familiare.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- La tensione di utilizzo deve corrispondere alla tensione riportata sulla targhetta delle caratteristiche. Connettere esclusivamente alla rete a corrente alternata (~). Quando è collegato ad una presa, l'apparecchio deve sempre essere spento ( interruttore (h) su «0» )
- Le lame sono molto affilate, maneggiarle con cura.
- L'apparecchio non funziona se il bicchiere non è inserito sull'unità motore.
- Prima di accendere, assicurarsi che il bicchiere sia correttamente inserito sull'unità motore e con il coperchio inserito.
- Non utilizzare senza che ci sia alcuna sostanza nel bicchiere (per esempio ingredienti liquidi o solidi).
- Non introdurre liquidi bollenti nel bicchiere.
- Gli apparecchi elettrici Braun soddisfano adeguati standard di sicurezza. Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono essere svolte solo da personale autorizzato. Un lavoro di riparazione non qualificato può provocare danni o incidenti al consumatore.

## Specifiche

Tensione / frequenza: vedere le indicazioni stampate sulla targhetta delle caratteristiche

Capacità del bicchiere: 1,75 litri

## Descrizione

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| a Tappo misurino | f Ghiera di bloccaggio |
| b Coperchio      | g Unità motore         |
| c Bicchiere      | h Interruttore         |
| d Guarnizione    | i Avvolgicavo          |
| e Lame           |                        |

## Prima di utilizzare l'apparecchio

- Pulire tutte le parti prima di utilizzare il frullatore per la prima volta (vedere il paragrafo «Pulizia»).
- Srotolare il cavo e connetterlo alla rete.

## 1 Montaggio

- Con attenzione inserite le lame nella ghiera di bloccaggio.
- Posizionare la guarnizione sul bordo delle lame.
- Avvitare fermamente il bicchiere al bicchiere nella ghiera di bloccaggio.

## 2 Inserimento del bicchiere

- Assicurarsi che l'interruttore sia sulla posizione «0» .
- Posizionare il bicchiere nell'unità motore e premere verso il basso fintanto che risulti fermamente fissato.

## 3 Utilizzo

- Inserire la quantità di cibo da lavorare nel bicchiere.
- Posizionare saldamente il coperchio. Inserire il tappo misurino nell'apposita apertura del coperchio e giratelo in senso orario per bloccarlo.
- Accendete l'unità motore:

Velocità di utilizzo

---

1-3 per ingredienti liquidi

---

3-5 per ingredienti consistenti, per miscelare ingredienti liquidi e solidi

---

pulse intermittenza  
(L'interruttore non si blocca in questa posizione. Mantenere l'interruttore o ruotarlo ripetutamente nella posizione «pulse».)

---

- Dopo l'utilizzo, posizionare l'interruttore su «0» e sconnettere il cavo di alimentazione.
- Per rimuovere il bicchiere tirare verso l'alto: non è necessario ruotarlo.

Utilizzo		Velocità	Quantità massima	Tempo
Frullare	liquidi di ogni tipo, bevande, zuppe tiepide	1-3	1,75 litri 1,50 litri	40-60 secondi
Ridurre a passato	verdura, frutta, sughi, pappe per bambini	5	1,3 kg	1,5-2 minuti
Amalgamare	pancake batter	5	1,3 kg	1 minuto
	bevande a base di yogurt e dessert	4-5	650 g	1,5-2 minuti
Emulsionare	maionese	5	2 uova 300-400 g olio	1-2 minuti
Triturare	ghiaccio <i>(A motore spento inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere, mettere il coperchio e accendere il motore.)</i>	pulse / 5	180 g (7 cubetti)	

## Consigli pratici

- Per ottenere passati o purè migliori da ingredienti solidi, aggiungere gradualmente nel bicchiere piccole quantità.
- Per amalgamare ingredienti solidi tagliare a piccoli pezzi (2-3 cm).
- Miscelando ingredienti solidi e liquidi incominciare con piccole quantità di liquido. Versare gradualmente il liquido attraverso l'apertura sul coperchio.
- Tenere sempre una mano sul coperchio.
- Quando si prepara la maionese, versare l'olio attraverso il buchetto di gocciolamento nel coperchio senza rimuovere il tappo misurino.
- Per evitare che le lame si blocchino, si raccomanda di usare la funzione «pulse» per miscelare ingredienti solidi o molto viscosi.

## Pulizia

### Base motore

Non immergere la base motore in acqua.  
Pulire solo con un panno umido.

### Semplice pulizia o risciacquo del bicchiere

Dopo aver svuotato il bicchiere riempirlo di acqua. Posizionarlo nella base motore e ruotare l'interruttore su pulse/clean per alcune volte. Svuotare il bicchiere e risciaquarlo.

### Pulizia accurata del bicchiere disassemblato

Assicurarsi che il bicchiere sia vuoto prima di svitare la ghiera di bloccaggio. Prestate attenzione quando toccate le lame. Tutte le parti smontabili possono essere lavate in lavastoviglie.

Le informazioni contenute possono subire dei cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CEE 73/23).



Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



# Nederlands

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

## Belangrijk

- Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing goed door.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Controleer of het voltage op het lichtnet overeenkomt met het voltage die op het typeplaatje onder het apparaat staat. Sluit het apparaat alleen aan op wisselspanning (~).
- Zet het apparaat altijd uit (schakelaar (h) op «0») voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Voorzichtig: de messen zijn zeer scherp.
- Dit apparaat kan alleen worden ingeschakeld als de beker op zijn plaats zit op het motorgedeelte.
- Verzeker u ervan dat de beker met de deksel erop op de juiste manier is bevestigd op het motordeel voordat u het apparaat inschakelt.
- Stel het apparaat nooit in werking wanneer de beker leeg is.
- Laat hete vloeistoffen eerst afkoelen tot een lauw-warme temperatuur voordat u deze in de beker giet.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan alle veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service personeel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

## Technische gegevens

Voltage / vermogen: zie het typeplaatje op de bodemplaat  
Capaciteit: 1,75 liter

## Omschrijving

- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| a Stop          | f Koppelstuk        |
| b Deksel        | g Motordeel         |
| c Mengbeker     | h Schakelaar        |
| d Afsluitring   | i Snoeropbergruimte |
| e Messensysteem |                     |

## Voordat u het apparaat in gebruik neemt

- Voordat u de blender voor de eerste keer gebruikt, dient u alle onderdelen te reinigen (zie hoofdstuk «Reinigen»).
- Rol zoveel snoer als nodig is uit de snoeropbergruimte van het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.

## 1 De beker in elkaar zetten

- Plaats het messensysteem voorzichtig in de afsluitring.
- Plaats het koppelstuk over de rand van het messensysteem
- Draai de mengbeker stevig op het koppelstuk

## 2 De beker plaatsen

- Zorg ervoor dat de schakelaar in de «0» positie staat.
- Plaats de mengbeker op het motordeel en druk deze goed aan totdat de beker op zijn plaats vastklikt.

## 3 Gebruik

- Doe de te verwerken ingrediënten in de mengbeker.
- Plaats het deksel op de beker. Plaats de stop in de opening van de deksel en draai met de klok mee om deze vast te zetten.
- Schakel het Motordeel in:

### Snelheden

---

1-3 lichte toepassingen met vloeibare ingrediënten

---

3-5 voor stevigere samenstellingen – het mixen van vloeibare en vaste ingrediënten

---

pulse momentschakelstand (de schakelaar blijft niet vaststaan op deze stand. Houd de schakelaar in momentschakelstand «pulse» vast of draai de knop herhaaldelijk op deze positie.)

---

- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit (schakelaar op «0») en haal de stekker uit het stopcontact.
- Om de mengbeker te verwijderen, deze recht omhoog trekken: het is niet nodig de beker te draaien.



Toepassingen		Snelheid	Maximale capaciteit	Tijd
Mengen	alle vloeistoffen, dranken, warme soepen	1-3	1,75 liter 1,50 liter	40-60 seconden
Pureren	groenten, fruit, sauzen, babyvoeding	5	1,3 kg	1,5-2 minuten
Mixen	pannekoekenbeslag	5	1,3 kg	1 minuut
	yogurt drankjes en desserts	4-5	650 g	1,5-2 minuten
Emulgeren	mayonaisse	5	2 eieren 300-400 g olie	1-2 minuten
Fijnmalen	ijs <i>(Plaats de ijsklontjes in de beker, met de schakelaar uit, doe de deksel op de beker en zet de motor aan.)</i>	pulse / 5	180 g (7 klontjes)	

## Handige tips

- Voor de beste resultaten bij het pureren van vaste ingrediënten, dient u steeds kleine hoeveelheden toe te voegen in de beker in plaats van in één keer een grote hoeveelheid.
- Wanneer u vaste ingrediënten mixt, deze in kleine stukken snijden (2-3 cm).
- Voeg bij het mixen van vaste ingrediënten in het begin altijd een klein beetje vloeistof toe. Voeg daarna geleidelijk meer vloeistof toe via de opening in de deksel.
- Houd altijd uw hand op de deksel wanneer het apparaat ingeschakeld staat.
- Bij het bereiden van mayonaisse, kan de olie worden toegevoegd via de gaatjes in de deksel zonder dat hiervoor de stop moet worden verwijderd.
- Wij raden aan de momentschakelaar «pulse» te gebruiken bij het mixen van vaste of zeer dikke ingrediënten om vastlopen van het messen-systeem te voorkomen.

## Reinigen

### Motordeel

Dompel het motordeel niet onder in water. Uitsluitend afnemen met een vochtige doek.

### Eenvoudig reinigen van de gemonteerde mengbeker

Na het legen van de beker, deze met water vullen. Plaats de beker op het motordeel en draai de schakelaar enkele malen op de «pulse/clean» positie. Leeg de beker en spoel af.

### De gedemonteerde mengbeker grondig reinigen

Zorg ervoor dat de beker leeg is voordat u de afsluitring verwijdert. Haal voorzichtig het messensysteem eraf. Alle verwijderbare onderdelen zijn vaatwasmachine bestendig.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspannings richtlijn 73/23.



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.

## Vigtigt

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, inden produktet tages i brug.
- Dette apparat er konstrueret til brug i en normal husholdning
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde
- Spændingen på ledningsnettet skal svare overens med den spænding, der er trykt i bunden af apparatet. Må kun tilsluttes vekselstrøm (~). Motoren skal altid være slukket (knap (h) på «0»), inden ledningen sættes i stikkontakten.
- Vær forsigtig med kniven – den er meget skarp.
- Dette apparat fungerer kun, når blenderglasset sidder fast på motordelen.
- Sørg for, at glasset er korrekt samlet og på plads på motordelen, med låget på, inden apparatet tændes.
- Bør ikke anvendes uden ingredienser i blenderglasset (f.eks. faste eller flydende ingredienser).
- Varme væsker bør afkøles, til de er lunkne, inden de hældes i glasset.
- Brauns elektriske artikler opfylder relevante sikkerhedsstandarder. Reparationer skal altid udføres af autoriserede fagfolk. Ved forkert udførte/mangelfulde reparationer kan brugeren risikere at komme til skade.

## Specifikationer

Spænding/frekvens: se bunden af apparatet  
Blenderglassets kapacitet: 1,75 liter

## Beskrivelse

- a Målebæger
- b Låg
- c Blenderglas
- d Gummiring
- e Kniv
- f Bundkant
- g Motordel
- h Startknap
- i Opbevaring af ledning

## Før ibrugtagning

- Rengør alle dele før blenderen bruges første gang (se under «Rengøring»)
- Rul den nødvendige mængde ledning ud og tilslut lysnettet.

## 1 Sådan samles blenderglasset

- Placer forsigtigt kniven i bundkanten.
- Sæt gummiringen på kanten af kniven.
- Skru glasset fast på bundkanten.

## 2 Påsætning af blenderglas

- Sørg for, at knappen står i position «0».
- Sæt glasset på motordelen og tryk den ned, til den låser på plads.

## 3 Sådan bruges blenderen

- Kom ingredienserne i glasset.
- Sæt låget fast på glasset. Sæt målebægeret i åbningen i låget og drej med uret, til det låser.
- Tænd for motordelen:

### Hastigheder

1-3	lav hastighed til flydende ingredienser
3-5	for kraftigere konsistens – blender både flydende og faste ingredienser
pulse	momentindstilling (Knappen låser ikke ved denne indstilling. Hold knappen i «pulse» position eller drej den gentagne gange til «pulse» position).

- Stil altid knappen på «0» efter brug og træk stikket ud.
- Løft lige op for at fjerne blenderglasset. Det er ikke nødvendigt at dreje det.

Anvendelse		Hastighed	Max. mængde	Tid
Blende	alle væsker, drinks, varme supper	1-3	1,75 liter 1,50 liter	40-60 sek.
Purere	grønsager, frugt, saucer, babymad	5	1,3 kilo	1,5-2 min.
Mixe	pandekagedej	5	1,3 kilo	1 min.
	yoghurt baserede drinks og desserter	4-5	650 g	1,5-2 min.
Emulgere	mayonnaise	5	2 æg 300-400 g olie	1-2 min.
Knuse	is <i>(med motoren slået fra placeres isternerne i glasset, låget lægges på og motoren startes)</i>	pulse / 5	180 g (7 terninger)	

## Praktiske råd

- Ved purering af faste ingredienser opnås det bedste resultat, hvis der tilsættes små mængder ad gangen i stedet for at fylde glasset op på én gang.
- Når faste ingredienser skal mixes, skæres disse i små stykker (2-3 cm).
- Tilsæt en lille smule væske inden du begynder at mixe faste ingredienser. Tilsæt gradvist mere væske gennem åbningen i låget. Hold altid hånden på toppen af apparatet, når det kører.
- Ved tilberedning af mayonnaise kan olie tilsættes gennem hullerne i låget uden at fjerne målebægeret.
- For at undgå at kniven sidder fast anbefales det at anvende «pulse» indstillingen, når faste eller meget seje ingredienser skal mixes.

## Rengøring

### Motordelen

Motordelen må ikke komme i vand.  
Må kun rengøres med en fugtig klud.

### Hurtig rengøring/skylning af blenderglasset

Fyld vand i det tomme glas. Sæt det på motordelen og drej knappen hen på «pulse/clean» indstillingen flere gange.  
Tøm og skyl glasset rent.

### Grundig rengøring af blenderglasset

Sørg for at blenderglasset er tomt, inden bundringen skrues af. Vær forsigtig med kniven. Alle aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskine.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC og Lavspændingsdirektivet 73/23/EEC.



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 produsert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design.

Vi håper du vil få mye glede av ditt nye Braun produkt. Vennligst les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk.

## Viktig

- Les alle bruksanvisninger nøye før dette apparatet tas i bruk.
- Apparatet er kun beregnet for vanlig husholdningsbruk.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- Påse at spenningen i stikkkontakten korresponderer med spenningen på typeskiltet som befinner seg på motordelens bunnplate. Skal kun tilsluttes vekselspanning, AC (-). Når støpselet settes i stikkkontakten, skal motoren alltid være slått av (bryter (h) i posisjon «0»).
- Knivene er meget skarpe, og må behandles forsiktig.
- Apparatet vil ikke kunne startes uten at glassmuggen er plassert på motordelen.
- Før apparatet startes, påse at glassmuggen er satt riktig sammen, og er montert riktig på motordelen med lokket satt på.
- Ikke bruk apparatet uten ingredienser i glassmuggen (det vil si flytende eller faste ingredienser).
- La varme væsker avkjøle til en lunken temperatur før de helles i glassmuggen.
- Braun elektriske produkter imøtekommer gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner på elektriske apparater må kun utføres av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til ulykker eller kan skade brukeren.

## Spesifikasjoner

Spenning / frekvens: se typeskilt

Kapasitet glassmugge: 1,75 liter

## Beskrivelse

- |                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| a Målekopp       | f Låsering                |
| b Easy-grip lokk | g Motordel                |
| c Glassmugge     | h Bryter                  |
| d Gummipakning   | i Oppbevaring for ledning |
| e Kniv           |                           |

## Før bruk

- Rengjør alle deler før bruk av hurtigmiksermuggen for første gang (se avsnitt «Rengjøring»).
- Vikle av så lang ledning som trengs fra oppbevaringsplassen i bunnen av motorenheten og sett støpselet i en stikkontakt.

## 1 Sammensetting av glassmugge

- Sett kniven forsiktig på plass i låseringen.
- Plasser gummipakningen rundt kanten av knivenheten.
- Skru så glassmuggen på plass i låseringen.

## 2 Montering av glassmugge

- Påse at bryteren er i «0» posisjon.
- Plasser glassmuggen på motordelen, press den ned slik at den låses sikkert på plass.

## 3 Bruk av hurtigmikser

- Legg ingredienser som skal bearbeides i glassmuggen.
- Sett lokket fast på glassmuggen. Sett målekoppen på plass i lokkets åpning og dreii klokkeretningen slik at det låses.
- Motorenheten startes:

Valg av hastighet

1-3	Lett bearbeiding med flytende ingredienser
3-5	For tykkere konsistens – blanding av både faste og flytende ingredienser
pulse	Momenttrinn, pulsering (Bryteren vil ikke kunne låses i denne innstilling. Hold bryteren i posisjon for pulsering «pulse» eller drei den til pulsering etter behov.)

- Etter bruk, settes bryteren alltid i posisjon «0» og støpselet til motordelen tas ut av stikkkontakten.
- For å ta av glassmuggen, løft den rett opp; det er ikke nødvendig å vri den.

Bearbeiding		Hastighet	Max kapasitet	Tid
Blanding	alle væsker, drinker, varme supper	1-3	1.75 liter 1.50 liter	40-60 sekunder
Mosing	grønnsaker, frukt sauser, baby mat	5	1.3 kg	1.5-2 minutter
Miksing	pannekakerøre	5	1.3 kg	1 minutt
	yougurt baserte drinker og desserter	4-5	650 g	1.5-2 minutter
Emulgere	majones	5	2 egg 300-400 g olje	1-2 minutter
Knusing	isbiter (Med motoren slått av, plasseres isbitene i mikseren, sett på lokket og slå på motoren.)	pulse / 5	180 g (7 isbiter)	

## Praktiske råd

- For best mulig resultat ved mosing av harde ingredienser, anbefales gradvis tilføring av mindre mengder i mikseglasset enn en større mengde med en gang.
- Ved miksing av harde ingredienser, kuttes disse i små biter (2-3 cm)
- Ved miksing med harde ingredienser, start alltid med en liten mengde væske. Deretter tilføres væske gradvis gjennom åpningen i lokket.
- Hold alltid en hånd på toppen av produktet under bruk.
- Ved tilberedning av majones, kan olje tilføres gjennom dryppehullene i lokket uten å ta av målekoppen.
- Vi anbefaler bruk av momenttrinnet «pulse» ved miksing av harde ingredienser eller meget tungtflytende ingredienser for å unngå at kniven stopper.

## Rengjøring

### Motordel

Motor delen må ikke legges i vann.  
Rengjøres kun med en fuktig klut.

### Enkel rengjøring/skylling av glassmuggen

Etter at glassmuggen er tømt, fylles den med vann. Sett den på plass på motordelen og vri

bryteren til posisjon «pulse/clean» gjentatte ganger.  
Tøm glassmuggen og skyll den ren.

### Grundig rengjøring når glassmuggen er demontert

Påse at glassmuggen er tom før låseringen skrues av. Utvis forsiktighet ved håndtering av kniven. Alle løse deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC og Low Voltage 73/23/EEC.



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 verkligen kommer att trivas med din nya Braun produkt.

## Viktigt

- Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.
- Apparaten är gjord för normalt hushålls-användande.
- Se till att apparaten står utom räckhåll för barn.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida. Anslut apparaten endast till AC (-). Se till att motorn är avstängd (strömbrytare (h) i läge «0» innan anslutning görs.
- Observera att knivbladen är mycket vassa.
- Apparaten kommer inte att fungera om inte tillbringaren är ordentligt fastsatt på motordelen.
- Innan motorn slås på se till att tillbringaren är ordentligt hopsatt och sitter säkert på plats på motordelen och att locket är på.
- Kör inte motorn med tom tillbringare (utan vätskor eller fasta ingredienser).
- Låt varma vätskor svalna något innan de hålls ner i tillbringaren.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan medföra olyckor eller fara för användaren.

## Specifikationer

Volt / Frekvens: se typskylt  
Tillbringarens volym: 1,75 liter

## Beskrivning

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| a Dosseringspropp   | f Knivhållare     |
| b Greppvänligt lock | g Motordel        |
| c Tillbringare      | h Strömbrytare    |
| d Gummiring         | i Sladduppsamlare |
| e Kniv              |                   |

## Innan användning

- Rengör alla delar innan du använder dem första gången (se avsnittet «Rengöring»).
- Linda av lagom mängd sladd under motordelen och koppla den till ett vägguttag.

## 1 Montera ihop tillbringaren

- Placera försiktigt kniven i knivhållaren.
- Lågg gummiringen runt kanten på knivens undre del.
- Skruva fast tillbringaren ordentligt på kniv- och hållaren.

## 2 Montera tillbringaren på motordelen

- Se till att strömbrytaren är i läge «0».
- Placera tillbringaren på motordelen och tryck ner den tills den är ordentligt fastsatt.

## 3 Att använda mixern

- Maten som skall behandlas läggs i mixern.
- Sätt på locket ordentligt. Montera doseringsproppen i lockets hål och vrid det medurs.
- Vrid på strömbrytaren:

Hastighet Användningsområden

1-3	Lättare mixningar ex.vis drycker, såser och dyl.
3-5	För mixning av tjockare blandningar – vätskor tillsammans med fasta ingredienser.
pulse	Omedelbar och kraftig mixning (Vredet stannar inte i detta läge. Håll den i detta läge eller slå av och på upprepade gånger.)

- Stäng alltid av strömbrytaren och dra ut nätsladden efter användning.
- För att ta av tillbringaren, lyft den rakt upp. Vrid inte upp den.

Användning		Hastighet	Max. kvantiteter	Tid
Blanda	alla vätskor, drycker, varma sopor	1-3 1,50 liter	1,75 liter	40-60 sekunder
Puréa	grönsaker, frukt, såser, barnmat	5	1,3 kg	1,5-2 minuter
Mixning	pannkakssmet	5	1,3 kg	1 minut
	yoghurt drinkar och efterrätter	4-5	650 g	1,5-2 minuter
Emulgering	majonnäs	5	2 ägg 300-400 g matolja	1-2 minuter
Krossa	is (När motorn är avstängd, lägg i isbitarna i tillbringaren, lägg på locket och slå på motorn.)	pulse / 5	180 g (7 kuber)	

## Praktiska tips

- För att få en ett bra resultat när hårdare ingredienser skall mosas (puré), fyll på med små mängder åt gången i tillbringaren och öka gradvis.
- När hårdare livsmedel skall mixas, skär upp det i mindre bitar först (2-3 cm).
- Börja alltid mixa fasta ingredienser med lite vätska. Öka sedan gradvis mängden vätska genom att hålla det genom hålet i locket.
- Ha alltid ena handen på tillbringaren när mixern körs.
- När majonnäs tillagas kan matoljan hällas genom lockets dropphål utan att doseringsproppen behöver tas av.
- Vi rekommenderar «pulse»-läget vid mixning av fast eller trögflytande ingredienser för att undvika att knivarna kör fast.

## Rengöring

### Rengöring av motordelen

Sänk aldrig ner motordelen i vatten.  
Rengör motordelen endast med en fuktig trasa.

### Enkel rengöring/sköljning av tillbringaren

Efter att ha tömt tillbringaren fyll den med vatten. Placera den på motordelen och vrid

strömbrytaren till läge «pulse/clean» upprepade gånger.

Töm tillbringaren och skölj ur.

### Noggrann rengöring av tillbringaren

Se till att tillbringaren är ordentligt tömd innan knivhållaren skruvas av. Var försiktig med knivdelen. Alla delar kan diskas i diskmaskin.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 73/23/EEG 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 korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun - tuotteestasi on Sinulle paljon hyötyä.

## Tärkeää

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kuin käytät tuotetta.
- Laite on tarkoitettu normaaliin kotitalouskäyttöön.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta.
- Varmista, että käytössä oleva verkkojännite on sama kuin moottoriosan pohjaan merkitty jännite. Kytke ainoastaan vaihtovirtaan AC (-). Kytkeessäsi laitetta verkkojännitteeseen varmista, että laite on kytketty pois päältä (kytkin (h) «0» asennossa).
- Terät ovat hyvin teräviä, käsittele niitä varovaisesti.
- Laite ei toimi jos kannu ei ole paikallaan moottoriosassa.
- Ennen kuin käynnistät laitteen varmista, että kannu on oikein asennettuna moottoriosaan ja kansi on paikallaan.
- Älä käytä laitetta tyhjiltään (kannussa tulee aina olla nestemäisiä tai kiinteitä aineksia).
- Anna kuumen nesteen jäähtyä haaleaksi ennen kuin kaadat sen kannuun.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Korjaustyöt voi tehdä vain valtuutettu Braun -huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoja tai vammoja käyttäjälle.

## Tekniset tiedot

Jännite / taajuus: katso arvokilpi  
Kannutilavuus: 1,75 litraa

## Laitteen osat

- |                |                         |
|----------------|-------------------------|
| a Mittakuppi   | f Kiinnitysrenkas       |
| b Kansi        | g Moottoriosia          |
| c Kannu        | h Kytkin                |
| d Kumitiiviste | i Verkkojohdon säilytys |
| e Terä         |                         |

## Ennen käyttöä

- Puhdista kaikki osat ennen tehosekoittimen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta «Puhdistus»).
- Vapauta tarpeellinen määrä verkkojohtoa laitteen pohjassa olevasta säilytyskotelosta ja kytke laite verkkojännitteeseen.

## 1 Kannun kokoaminen

- Aseta terä varovasti kiinnitysrenkaaseen.
- Kohdista kumitiiviste teräosan pohjalevyn reunoille.
- Kierrä kannu huolellisesti kiinnitysrenkaaseen.

## 2 Kannun kiinnittäminen

- Varmista, että kytkin on «0» asennossa.
- Aseta kannu moottoriosan päälle ja paina alas kunnes se lukkiutuu paikalleen.

## 3 Tehosekoittimen käyttö

- Pane sekoitettavat ainekset kannuun.
- Pane kansi huolellisesti paikalleen. Aseta mittakuppi kannen aukkoon ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Kytke laite päälle:

Nopeuden valitseminen

---

1-3 kevyet nestemäiset tuotteet

---

3-5 raskaammat koostumukset – sekoitettaessa nesteitä ja kiinteitä aineksia

---

pulse hetkelliseen käyttöön (Kytkin ei lukkiudu tässä asennossa. Pidä kytkintä pulssiasennossa tai käytä sitä toistuvasti pulssiasennossa).

---

- Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto verkkovirrasta aina käytön jälkeen.
- Irrottaaksesi kannun, nosta sitä suoraan ylöspäin: sitä ei tarvitse käännellä.



Käyttösovellutukset		Nopeus	Maksimi määrä	Aika
Sekoittaminen	kaikki nesteet, juomat, lämpimät keitot	1-3	1,75 litraa 1,50 litraa	40-60 sekuntia
Soseuttaminen	vihannekset, hedelmät, kastikkeet, lasten ruuat	5	1,3 kg	1,5-2 minuuttia
Sekoittaminen	pannukakkutaikina	5	1,3 kg	1 minuutti
	jogurttipohjaiset juomat ja jälkiruuat	4-5	650 g	1.5-2 minuuttia
Sekoittaminen	majoneesin valmistaminen	5	2 munaa 300-400 g öljy	1-2 minuuttia
Murskaus	jää <i>(Laita kuutiot kannuun laitteen ollessa pois päältä, laita kansi paikoilleen ja käynnistä laite.)</i>	pulse / 5	180 g (7 kuutiota)	

## Käyttövinkkejä

- Kiinteitä aineksia soseuttaessasi saat parhaan tuloksen, kun lisäät ainekset kannun vähitellen sen sijaan, että laittaisit suuria määriä kerralla kannuun.
- Kun sekoitat kiinteitä aineksia pilko ne pieniksi (2-3 cm).
- Aloita kiinteiden aineiden sekoittaminen pienen nestemäärän kera. Lisää nestettä vähitellen kannessa olevan aukon kautta.
- Käytä aina laitetta pitäen kättä sen päällä.
- Valmistaessasi majoneesia, lisää öljy kannessa olevien aukkojen kautta poistamatta mittakuppia.
- Vältäaksesi terän paikalleen juuttumisen suosittelemme pulssiasennon («pulse») käyttämistä, kun sekoitat kiinteitä tai muuten jäykkiä aineksia.

## Puhdistus

### Moottoriosaa

Älä upota tai kasta moottoriosaa vedessä. Pyyhi se vain kostealla liinalla.

### Kevyt puhdistaminen kootulle kannulle

Täytä tyhjä kannu vedellä. Aseta se moottoriosaan ja pane laite päälle käyttäen

«pulse/clean» asentoa useita kertoja. Tyhjennä ja huuhtele kannu.

### Perusteellinen puhdistaminen puretulle kannulle

Varmista, että kannu on tyhjä ennen kuin avaat kiristysruuvien. Käsittele terää varovasti. Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (73/23 EEC)



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



# Polski

Nasze wyroby spełniają najwyższe wymagania jakościowe, wzornictwa i funkcjonalności. Gratulujemy udanego zakupu i życzymy zadowolenia przy korzystaniu z naszego urządzenia.

## Uwaga!

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie i w całości zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Do urządzenia nie mogą mieć dostępu dzieci.
- Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane napięcie znamionowe urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci. Przy podłączaniu do gniazdka, urządzenie powinno być wyłączone (przełącznik (h) w pozycji «0»).
- Należy uważać na noże tnące, które są bardzo ostre.
- Urządzenie nie będzie pracować jeśli dzbanek nie będzie znajdował się we właściwym miejscu na bazie zasilającej.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić czy dzbanek jest właściwie przyłączony do bazy zasilającej oraz czy na dzbanku jest pokrywka.
- Urządzenie nie może być uruchamiane gdy dzbanek jest pusty.
- Przed waniem ciepłych cieczy do dzbanka należy je ostudzić do temperatury ok. 40 °C.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi właściwych norm bezpieczeństwa. Jakiegokolwiek naprawy powinny być dokonywane przez autoryzowane punkty serwisowe Braun. W efekcie niefachowo przeprowadzonych napraw, posługiwanie się urządzeniem może stać się bardzo niebezpieczne dla użytkownika.

## Dane techniczne

Typ, napięcie znamionowe, moc: patrz tabliczka znamionowa na bazie zasilającej

Pojemność dzbanka: 1,75 litry

## Opis urządzenia

- |                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| a Korek            | f Pierścień                   |
| b Pokrywka         | g Baza zasilająca             |
| c Dzbaneq          | h Przełącznik                 |
| d Gumowa uszczelka | i Miejsce na kabel zasilający |
| e Noże             |                               |

## Przed użyciem

- Umyć wszystkie części urządzenia.
- Wyciągnąć kabel i podłączyć do gniazdka.

## 1 Montaż dzbanka

- Ostrożnie ustawić nóż (e) na pierścieniu (f).
- Usytuować gumową uszczelkę (d) wokół noży (e).
- Przykręcić dzbanek (c) do pierścienia (f).

## 2 Przyłączanie dzbanka

- Należy upewnić się, że przełącznik (h) jest w pozycji «0».
- Ustawić dzbanek (c) na bazie zasilającej (g) i następnie docisnąć aż do chwili gdy ten bezpiecznie zatrzaśnie się w bazie zasilającej.

## 3 Jak używać

- Włożyć do dzbanka (c) produkty żywnościowe.
- Nałożyć pokrywkę (b) na dzbanek. Następnie na pokrywkę należy nasadzić korek (a) i przekręcić go tak aby «zaskoczył».
- Uruchomić bazę zasilającą:

Szybkość działania

---

Bieg 1-3 Zawartość o płynnej konsystencji.

---

Bieg 3-5 Dla gęstej konsystencji – miksowanie płynów i składników twardych.

---

Tryb pulsacyjny «pulse»	Chwilowe włączanie urządzenia. Służy do rozdrabniania twardych produktów. Nie jest możliwe ustawienie przełącznika (h) w pozycji «pulse» w sposób ciągły. Aby uzyskać tryb pulsacyjny należy przełącznik przytrzymać w pozycji «pulse» lub wielokrotnie go przekręcać na tę pozycję.
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

- Po użyciu należy zawsze ustawić przełącznik (h) w pozycji «0» i odłączyć bazę zasilającą (g) od gniazdka sieciowego.
- Aby odłączyć dzbanek należy wyciągnąć go do góry (nie ma potrzeby kręcenia nim).

Wykonywane czynności		Prędkość	Maksymalna ilość	Czas
Rozdrabnianie	Wszystkie napoje, drinki, ciepłe zupy	1-3	1,75 litry 1,50 litra	40-60 sekund
Przyrządzanie purée	Warzywa, owoce, sosy, żywność dla dzieci	5	1,3 kilograma	1,5-2 minuty
Miksowanie	Ciasto naleśnikowe,	5	1,3 kilograma	1 minuta
	napoje bazujące na jogurcie, desery	4-5	650 gram	1,5-2 minuty
Tworzenie emulsji	Majonez	5	2 jajka 300-400 gram oleju	1-2 minuty
Kruszenie	Lód <i>(przy wyłączonym silniku, włożyć kostki lodu do dzbanka, założyć ponownie pokrywkę i włączyć silnik)</i>	pulse / 5	180 gram (7 kostek)	

## Porady praktyczne

- Aby osiągnąć najlepsze efekty przy przygotowywaniu purée, zaleca się wkładanie do dzbanka małych ilości składników porcjami zamiast wypełnienia całego dzbanka.
- Większe kawałki składników powinny być pocięte na mniejsze części (2-3 cm) przed włożeniem ich do dzbanka.
- Podczas miksowania większych kawałków z płynami, należy zacząć miksowanie z małą ilością płynu i potem w trakcie procesu miksowania pomału dodawać płyn przez otwór w pokrywce.
- Podczas pracy należy zawsze przytrzymać górę urządzenia dłońią.
- W trakcie przygotowywania majonezu, olej powinien być dodany poprzez małe dziurki w pokrywce bez otwierania korka.
- Zaleca się używanie trybu pulsacyjnego podczas miksowania większych i szczególnie trudnych do miksowania składników tak aby zapobiec blokadzie noży.

## Czyszczenie

### Baza zasilająca

Nie zanurzać bazy zasilającej w wodzie. Czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.

### Łatwe czyszczenie/płukanie zmontowanego dzbanka

Po opróżnieniu dzbanka, napełnić go wodą. Następnie podłączyć dzbanek do bazy zasilającej i kilka razy uruchomić urządzenie w trybie «pulse/clean». Opróżnić dzbanek i wypłukać czystą wodą.

### Dokładne czyszczenie rozmontowanego dzbanka

Przed odkręceniem dzbanka od pierścienia należy się upewnić, że dzbanek jest pusty. Należy szczególnie uważać przy zdejmowaniu noży (bardzo ostre!). Wszystkie części, które można rozmontować nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Zastrzega się możliwość dokonywania zmian.

Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 89/336/EEC oraz dyrektywy 73/23 EEC 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.



## Türkçe

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

### Önemli

- Ürünü kullanmaya başlamadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz olarak okuyunuz.
- Cihaz sadece ev kullanımına uygun olarak tasarlanmıştır.
- Cihazı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Cihazın altında yazılı olan voltajın şehir cereyan gerilimi ile uygunluğunu kontrol ediniz. Cihazın fişini sadece alternatif akım prizine bağlayınız. Fişi prize taktığınız sırada motorun kapalı olmasına dikkat ediniz (düğmeyi (h) «0» konumuna getiriniz).
- Bıçaklar çok keskindir. Tutarken dikkatli olunuz.
- Çırpma kabı motor ünitesine yerleştirilmiş konumda değilse cihaz çalışmaz.
- Cihazı çalıştırmadan önce çırpma kabının kapağının kapalı olduğundan ve motor bölümüne takılı olduğundan emin olunuz.
- Çırpma kabı boşken cihazı çalıştırmayınız.
- Çok sıcak sıvıları çırpma kabına dökmeden önce ılık hale gelene kadar bekletiniz.
- Braun elektrikli ev aletleri güvenlik standartlarına uygundur. Elektrikli aletlerle ilgili her türlü onarım Braun yetkili teknik servislerince yapılmalıdır. Hatalı ve eksik yapılan onarım kazalara ve kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.

### Özellikleri

Voltaj/wat: cihazın tabanına bakınız  
Çırpma kabı kapasitesi: 1,75 litre

## Tanımlamalar

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| a Ölçüm kapağı            | f Bağlantı halkası     |
| b Kolay tutulabilir kapak | g Motor bölümü         |
| c Çırpma kabı             | h Düğme                |
| d Conta                   | i Kablo saklama bölümü |
| e Bıçak                   |                        |

## İlk kullanımdan önce

- Blenderinizi ilk kez kullanmadan önce, tüm parçalarını Temizleme bölümünde belirtilen şekilde temizleyiniz.
- Kablonun gerektiği kadar kısmını kablo saklama bölümünden çıkararak fişini elektrik prizine takınız.

## 1 Çırpma kabının monte edilmesi

- Bıçakları dikkatlice bağlantı halkasına yerleştiriniz.
- Contayı bıçağın çıkıntısının üzerine takınız.
- Çırpma kabını döndürerek yerine yerleştiriniz.

## 2 Çırpma kabının yerleştirilmesi

- Düğmenin «0» (kapalı) konumda olduğundan emin olunuz.
- Çırpma kabını motor bölümünün üzerine koyunuz ve bastırarak yerine oturtunuz.

## 3 Kullanım

- İşlemden geçirilecek yiyeceği çırpma kabına koyunuz.
- Çırpma kabının kapağını düzgünce kapatınız. Ölçüm kapağını kapağın açık bölümüne yerleştiriniz ve saat yönünde çevirerek yerine oturtunuz.
- Motor bölümünü çalıştırınız:

Hız	ayarları
1-3	sıvılar için düşük hız ayarı
3-5	daha yoğun karışımlar
pulse	ani hızlanma (düğme bu konumda sabit kalmayacaktır. Düğmeyi «pulse» pozisyonunda tutunuz veya ard arda birkaç kez «pulse» ayarına getirip bırakınız)

- Kullandıktan sonra mutlaka düğmeyi «0» (kapalı) pozisyonuna getiriniz ve daha sonra cihazın fişini prizden çekiniz.
- Çırpma kabını çıkarmak için, yukarı doğru olarak kaldırmamız yeterlidir; döndürmeniz gerekmez.

Uygulama		Hız seçeneği	Maksimum miktar	Süre
Karıştırma	tüm sıvılar, içecek ve sıcak çorbalar	1-3	1,75 litre 1,50 litre	40-60 sn
Püre yapma	sebzeler, meyveler, sos ve bebek mamaları	5	1,3 kg	1,5-2 dk
Çırpma	kek hamuru	5	1,3 kg	1 dk
	yoğurtlu içecek ve tatlılar	4-5	650 g	1,5-2 dk
Çözümleme	mayonez	5	2 yumurta 300-400 g yağ	1-2 dk
Kırma	buz ( <i>Buzları motor kapalı iken çırpma kabına yerleştiriniz ve kapağı kapattıktan sonra motoru çalıştırınız.</i> )	pulse / 5	180 g	

## Pratik ipuçları

- Katı yiyeceklerde en iyi püre sonucunu elde edebilmek için, tek seferde büyük miktarlar yerine, ard arda küçük parçalar koymayı tercih ediniz.
- Katı yiyecekleri çırpmadan önce küçük parçalara bölünüz (2-3 cm).
- Katı yiyecekleri çırparken önce az miktarda sıvı ekleyiniz. Daha sonra yavaş yavaş daha fazla miktarda sıvıyı çırpma kabı kapağının açık bölümüne dökünüz.
- Cihazı çalıştırırken, üst tarafından tutunuz.
- Mayonez hazırlarken, yağı, ölçüm kapağını çıkarmadan, kapaktaki küçük deliklerden içeri doldurabilirsiniz.
- Bıçağın körelmesini önlemek için, katı yiyecekleri, düğmeyi «pulse» konumuna getirerek çırpmanızı öneririz.

## Temizleme

### Motor bölümü

Motor bölümünü suya batırmayınız. Sadece nemli bir bezle silerek temizleyiniz.

### Monte edilmiş haldeki çırpma kabının temizlenmesi

Çırpma kabını boşalttıktan sonra, suyla doldurunuz. Kabı motor bölümüne oturtuktan

sonra düğmeyi «pulse/clean» (temizleme) konumuna bir kaç kez getirip bırakınız. Suyu boşaltınız ve çırpma kabını durulayınız.

### Monte edilmemiş çırpma kabının temizlenmesi

Sıkıştırma vidasını gevşetmeden önce çırpma kabının boş olduğundan emin olunuz. Bıçakları tutarken dikkatli olunuz. Tüm ayrılabilir parçalar bulaşık makinasında yıkanabilir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

## Ελληνικά

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

### Προσοχή

- Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Η συσκευή έχει σχεδιασθεί μόνο για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής. Όταν βάζετε τη συσκευή στην πρίζα, το μοτέρ θα πρέπει να βρίσκεται εκτός λειτουργίας (ο διακόπτης (h) στη θέση «0»).
- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές και θα πρέπει να τις κρατάτε με προσοχή.
- Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο εάν η κανάτα βρίσκεται τοποθετημένη στη βάση της συσκευής.
- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν η κανάτα έχει συναρμολογηθεί και τοποθετηθεί σωστά επάνω στη βάση με το μοτέρ με το καπάκι στη θέση του.
- Μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία με την κανάτα άδεια (π.χ. στερεά ή υγρά υλικά.)
- Αφήστε τα καυτά υλικά να χλιαρύνουν πριν τα τοποθετήσετε στην κανάτα.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές των συσκευών θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση/Συχνότητα: Βλ. ετικέτα συσκευής  
Χωρητικότητα κανάτας: 1,75 Λίτρο

### Περιγραφή

- |                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| a Πώμα μεζούρα    | f Δαχτυλίδι στερέωσης        |
| b Εύχρηστο καπάκι | λεπίδας                      |
| c Κανάτα          | g Βάση μοτέρ                 |
| d Λάστιχο         | h Διακόπτης                  |
| e Λεπίδα          | i Χώρος αποθήκευσης καλωδίου |

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε όλα τα τμήματα πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για πρώτη φορά (Βλ. παράγραφος «Καθαρισμός»).
- Ξετυλίξτε το μήκος καλωδίου που θα χρειαστείτε από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στη βάση της συσκευής και βάλτε το φινι στην πρίζα.

### 1 Συναρμολόγηση της κανάτας

- Τοποθετείστε προσεκτικά τη λεπίδα στο δαχτυλίδι στερέωσης.
- Τοποθετείστε το λάστιχο πάνω στο στεφάνι της λεπίδας.
- Βιδώστε με προσοχή την κανάτα στο δαχτυλίδι στερέωσης.

### 2 Τοποθέτηση της κανάτας στη βάση με το μοτέρ

- Σιγουρευτείτε ότι ο διακόπτης είναι κλειστός, στη θέση «0»
- Τοποθετείστε την κανάτα στη βάση του μοτέρ και σπρώξτε τη προς τα κάτω μέχρι να κλειδώσει στη θέση της σωστά.

### 3 Τρόπος χρήσης

- Τοποθετείστε τα προς επεξεργασία υλικά στην κανάτα.
- Κλείστε την κανάτα με το καπάκι. Τοποθετείστε το πώμα μεζούρα στην ειδική υποδοχή που έχει το καπάκι και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κλειδώσει στη θέση του.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία:

Ρύθμιση	Ταχύτητας
1-3	Για την απλή επεξεργασία υγρών υλικών.
3-5	Για την επεξεργασία παχύρρευστων μειγμάτων υγρών και στερεών.
Στιγμιαία λειτουργία («pulse»)	Διακεκομμένη επεξεργασία των υλικών. (Ο διακόπτης δεν κλειδώνει σε αυτή τη θέση. Κρατήστε τον ή πιέστε τον αρκετές φορές.)

- Μετά τη χρήση θα πρέπει πάντα να βάζετε το διακόπτη στη θέση «0» και να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Για να βγάλετε την κανάτα, απλά τραβήξτε τη προς τα πάνω, δεν υπάρχει λόγος να τη γυρίσετε.

Τρόποι επεξεργασίας		Ταχύτητα	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος
Ανάμειξη	Υγρά υλικά, ποτά ζεστές σούπες	1-3	1,75 λίτρο 1,50 λίτρο	40-60 δευτ.
Πολτοποίηση	Λαχανικά, φρούτα, σάλτσες, παιδικές τροφές	5	1,3 κιλό	1.5-2 λεπτά
Ανακάτεμα	Ζύμη για κέικ	5	1,3 κιλό	1 λεπτό
	Ροφήματα με βάση το γιαούρτι και επιδόρπια	4-5	650 γραμ.	1,5-2 λεπτά
Χτύπημα	Μαγιονέζα	5	2 αυγά 300-400 γραμ. Λάδι	1-2 λεπτά
Θρυμμάτισμα	Παγάκια (Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, τοποθετείστε τα παγάκια στην κανάτα, ανοίξτε το διακόπτη λειτουργίας)	pulse / 5	180 γραμ. (7 παγάκια)	

## Χρήσιμες συμβουλές

- Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν πολτοποιείτε στερεά υλικά, συνιστάται να ρίχνετε την ποσότητα των υλικών τμηματικά στην κανάτα, από το να βάλετε όλη την ποσότητα από την αρχή.
- Όταν ανακατεύετε στερεά υλικά, κόψτε τα σε μικρά κομμάτια (2-3 εκ.).
- Να ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη στερεών υλικών με την προσθήκη μικρής ποσότητας υγρού. Μετά τμηματικά προσθέστε και την υπόλοιπη ποσότητα των υλικών από το ειδικό άνοιγμα που έχει το καπάκι.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το χέρι σας, θα πρέπει να βρίσκεται στο επάνω μέρος της συσκευής.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, μπορείτε να προσθέσετε το λάδι από τις τρύπες που βρίσκονται στο καπάκι, χωρίς να χρειαστεί να το βγάλετε.
- Συνιστούμε τη στιγμιαία λειτουργία («pulse») όταν αναμειγνύετε στερεά ή ιδιαίτερα παχύρρευστα υλικά, για να αποφύγετε την ακινητοποίηση της λεπίδας.

## Καθαρισμός

### Βάση με μοτέρ

Μη βυθίζετε τη βάση με το μοτέρ σε νερό. Καθαρίστε τη σκουπίζοντάς τη μόνο με ένα νωπό πανί.

### Εύκολος καθαρισμός/ξέπλυμα της κανάτας

Αφού αδειάσετε την κανάτα, γεμίστε τη με νερό. Τοποθετήστε τη στη βάση και γυρίστε το διακόπτη στη θέση ψιτιγμαία λειτουργία/καθαρισμός («pulse/clean») για αρκετές φορές.

Αδειάστε την κανάτα και ξεπλύντε τη αρκετά καλά.

### Σχολαστικός καθαρισμός της κανάτας

Σιγουρευτείτε ότι η κανάτα είναι άδεια πριν βγάλετε το λάστιχο. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν κρατάτε τη λεπίδα. Όλα τα συναρμολογούμενα τμήματα μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 89/336/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 73/23/ΕΟΚ.



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



# Русский

Наши изделия разработаны в соответствии с высочайшими стандартами качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вам понравится работа нового изделия от Braun.

## Важно

- Прочитайте внимательно инструкцию прежде чем начнете пользоваться прибором.
- Данное изделие предназначается для использования только в домашних условиях.
- Храните прибор в местах недоступных для детей.
- Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному в нижней части основания прибора. Прибор работает только от переменного тока. При подключении к сети мотор должен быть всегда выключен (положение «0»).
- Ножи прибора очень острые: обращайтесь с ними осторожно.
- Прибор не будет действовать, если кувшин не установлен на основании.
- Перед включением убедитесь, что кувшин соответствующим образом собран и установлен и крышка его закрыта.
- Не используйте прибор вхолостую (т.е. без продуктов, жидкостей внутри).
- Дайте горячим жидкостям остыть до температуры перед тем как наливать их в кувшин.
- Изделия Braun соответствуют стандартам безопасности. Ремонт электроприборов может быть осуществлен только персоналом уполномоченных сервисных центров. Произведенные неправильно ремонтные работы могут привести к травмам и несчастным случаям.

## Технические характеристики

См. В/Вт мощность/напряжение на основании  
Емкость кувшина: 1,75 литра

## Описание

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| a Мерная чашка             | f Фиксирующее кольцо       |
| b Крышка                   | g Основание                |
| c Кувшин                   | h Переключатель            |
| d Уплотнительная прокладка | i Место для хранения шнура |
| e Нож                      |                            |

## Перед использованием

- Вымойте все части перед первой эксплуатацией изделия (см. раздел «Чистка»).
- Освободите шнур для того чтобы подсоединить его к сети.

## 1 Сборка кувшина

- Осторожно поместите нож на фиксирующее кольцо.
- Установите уплотнительную прокладку на нож.
- Тщательно прикрутите фиксирующее кольцо на основание кувшина.

## 2 Установка кувшина

- Убедитесь что переключатель находится в положении «0».
- Установите кувшин на основание и слегка нажмите на него пока он не встанет на нужное место.

## 3 Как пользоваться прибором

- Положите в кувшин продукты для обработки.
- Плотно закройте кувшин крышкой. Поместите мерную чашку в отверстие на крышке и поверните ее против часовой стрелки для того чтобы закрыть.
- Включите:

Установка скоростей

1-3	небольшие скорости для жидких ингредиентов
3-5	для более твердых продуктов – смешивание жидкостей и твердых продуктов
pulse	пульсирующий режим (Переключатель необходимо держать в положении «pulse» или устанавливая в это положение последовательно.)

- После использования всегда устанавливайте переключатель в положение «0».
- Для освобождения кувшина просто поднимите его вверх: нет необходимости поворачивать его.



Функции		Скорость	Макс. количество	Время
Смешивание	все жидкости, напитки, теплые супы	1-3	1,75 л	40-60 сек
			1,50 л	
Приготовление пюре	овоци, фрукты	5	1,3 кг	1,5-2 мин
Перемешивание	тесто для блинов	5	1,3 кг	1 мин
	напитки на основе йогурта и десерты	4-5	650 г	1,5-2 мин
Сжиживание	майонез	5	2 яйца 300-400 г масла	1-2 мин
Измельчение	лед <i>(При выключенном моторе положить в кувшин лед, закрыть крышкой после чего включить мотор.)</i>	pulse/5	180 г (7 кубиков)	

## Практические советы

- Если Вы используете ингредиенты высокой плотности при приготовлении пюре, лучше загружать их в кувшин небольшими порциями, а не обрабатывать сразу большое количество продуктов.
- При перемешивании твердых ингредиентов лучше предварительно нарезать их маленькими кусочками (2-3 см).
- Всегда начинайте перемешивание твердых ингредиентов, добавляя небольшое количество жидкости, затем постепенно добавляйте большее количество жидкости через отверстие в крышке.
- Всегда держите руку на крышке прибора, когда он работает.
- При приготовлении майонеза масло можно добавлять через небольшие отверстия в крышке без снятия мерной чашки.
- При смешивании особо твердых ингредиентов или продуктов рекомендуется использовать устройство в пульсирующем режиме «pulse» во избежание блокировки ножа.

## Чистка

### Основание

Не погружайте основание устройства в воду. Протирайте его только влажной тряпкой.

### Легкая чистка/ополаскивание установленного на основании кувшина

После освобождения кувшина от продуктов залейте его водой. Включите переключатель в режим «pulse/clean» несколько раз.

### Тщательная чистка снятого с основания кувшина

Убедитесь, что кувшин пуст, прежде чем начнете отвинчивать фиксирующее кольцо. Будьте осторожны, обращаясь с ножом. Все съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.



**Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.**

**Блендер, 525 Ватт,  
Сделано в Чехии  
Линасет а.с.  
Linaset a.s.  
79201 Bruntal  
Czech Republic**

# Українська

Наші вироби розроблені у відповідності до найвищих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається робота нового виробу від Braun.

## Важливо

Будь ласка, уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією перед тим, як приступити до роботи з приладом.

Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації

- Цей виріб призначений тільки для використання в домашніх умовах.
- Зберігайте прилад у місцях, недосяжних для дітей.
- Напряг у мережі має відповідати напрузі, зазначеній у нижній частині основи приладу. Прилад працює тільки від змінного струму.
- При підключенні до мережі мотор має бути завжди вимкнений (положення «0»).
- Ножі приладу дуже гострі: поводьтеся з ними обережно.
- Прилад не буде діяти, якщо кухоль не встановлений на основі.
- Перед вмиканням переконайтеся, що кухоль відповідним чином зібраний та встановлений, і його кришка закрита.
- Не використовуйте прилад вхолосту (тобто, без продуктів, рідин усередині).
- Дайте гарячим рідинам охолонути до температури перед тим, як наливати їх у кухоль.
- Вироби Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт електроприладів може здійснюватися тільки персоналом уповноважених сервісних центрів. Виконані неправильно ремонтні роботи можуть призвести до травм і нещасних випадків.

## Технічні характеристики

Див. В/Вт потужність/напряг на основі  
Місткість кухля: 1,75 літри

## Опис

- a Мірна чашка
- b Кришка
- c Кухоль
- d Ущільнювальна прокладка
- e Ніж
- f Фіксує кільце
- g Основа
- h Перемикач
- i Місце для зберігання шнура

## Перед використанням

- Вимийте усі частини перед першою експлуатацією виробу (див. розділ «Чищення»).
- Вивільніть шнур для того, щоб приєднати його до мережі.

## 1 Збирання кухля

- Обережно помістіть ніж на фіксує кільце.
- Установіть ущільнювальну прокладку на ніж.
- Ретельно прикрутіть фіксує кільце на основу кухля.

## 2 Установка кухля

- Переконайтеся, що перемикач знаходиться в положенні «0».
- Установіть кухоль на основу і злегка натисніть на нього, поки він не стане на потрібне місце.

## 3 Як користуватися приладом

- Покладіть в кухоль продукти для обробки.
- Щільно закрийте кухоль кришкою.
- Помістіть мірну чашку в отвір на кришці та поверніть її проти годинникової стрілки для того, щоб закрити.
- Увімкніть:

### Установка швидкостей

1-3	невеликі швидкості для рідких інгредієнтів
3-5	для більш твердих продуктів – змішування рідин та твердих продуктів
pulse	пульсуючий режим (Перемикач необхідно тримати в положенні «pulse» або установлювати в це положення послідовно.)

- Після використання завжди установлюйте перемикач в положення «0».
- Для вивільнення кухля просто підніміть його вгору: немає необхідності повертати його.

Функції		Швидкість	Макс. кількість	Час
Змішування	усі рідини, напої, теплі супи	1-3	1,75 л 1,50 л	40-60 сек.
Приготування пюре	овочі, фрукти	5	1,3 кг	1,5-2 хв
Перемішування	тісто для млинців	5	1,3 кг	1 хв
	напої на основі йогурту та десерти	4-5	650 г	1,5-2 хв
Зріджування	майонез	5	2 яйця 300-400 г масла	1-2 хв.
Подрібнювання	лід (При вимкненому моторі покласти в кухоль лід, закрити кришкою, після чого увімкнути мотор.)	pulse/5	180 г (7 кубиків)	

## Практичні поради

- Якщо Ви використовуєте інгредієнти високої густини при приготуванні пюре, краще завантажувати їх у кухоль невеликими порціями, а не обробляти одразу велику кількість продуктів.
- При перемішуванні твердих інгредієнтів краще попередньо нарізати їх маленькими шматочками (2-3 см).
- Завжди починайте перемішування твердих інгредієнтів, додаючи невелику кількість рідини, потім поступово додавайте більшу кількість рідини через отвір у кришці.
- Завжди тримайте руку на кришці приладу, коли він працює.
- При приготуванні майонезу масло можна додавати через невеликі отвори в кришці без зняття мірної чашки.
- При змішуванні особливо твердих інгредієнтів або продуктів рекомендується використовувати пристрій в пульсуючому режимі «pulse», щоб уникнути блокування ножа.

## Чищення

### Основа

Не занурюйте основу пристрою у воду. Протирайте її тільки вологою ганчіркою.

Легке чищення/ополіскування устанавленого на основі кухля

Після звільнення кухля від продуктів залийте його водою. Увімкніть перемикач в режим «pulse/clean» кілька разів.

### Ретельне чищення знятого з основи кухля

Переконайтеся, що кухоль пустий перед тим, як почнете відкручувати фіксуюче кільце. Будьте обережні у поводженні з ножом. Усі змінні частини можна мити у посудомийній машині.

### Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

У виріб можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

Даний виріб відповідає всім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі - вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, ІЕС 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1.та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин

Товар Сертифіковано



УкрТЕСТ - 003

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

Країна виробництва: «LINASET a.s.», provozovna Bruntal, Polni 3 79201 Bruntal, Czech Republic  
«Лінасет а.с.», провозна Брунтал, Полні 3 79201 Брунтал, Республіка Чехія

### **Гарантійні зобов'язання фірми Braun**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Випадки, на які не розповсюджується гарантія:**

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

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

التطبيقات	السرعة	الكمية القسوى	الوقت
المزج	٣-١	١٫٧٥ لتر ١٫٥ لتر	٤٠-٦٠ ثانية
التصفية	٥	٣ رجم	١٫٥-٢ دقيقة
الخلط	٥	٣ رجم	١ دقيقة
	٤-٥	٦٥٠ جرام	١٫٥-٢ دقيقة
الاستحلاب	٥	٢ بيضة ٤٠٠-٣٠٠ جرام زيوت	١-٢ دقيقة
السحق	نض/٥	٨٠ جرام (٧ مكعبات)	
			ثلج (يكون المحرك متوقف تماما، ضع مكعبات الثلج في الإبريق وضع الغطاء في مكانه وافتح المحرك)

## التنظيف

### قاعدة المحرك (الموتور)

لا تغمس قاعدة المحرك في الماء ولكن امسحها فقط بقطعة قماش رطبة.

### التنظيف/الشطف السهل للإبريق المجمع

بعد إفراغ الوعاء من المحتويات، املاءء بالماء وضعه على قاعدة الموتور وافتح التشغيل على نبض/تنظيف لأكثر من مرة. افرغ الإبريق واشطفه تماما.

### التنظيف التام لوعاء غير مجمع

تأكد من أن الوعاء خالي قبل فتح اليرغي بملقعة التثبيت. كن على حذر عند التعامل مع الشفرة. كافة الأجزاء الملحقة بالإمكان تنظيفها في غسالة الأطباق بأمان.

هذه المعلومات قابلة للتغيير دون إشعار.

## أفكار عملية

- لتناجج أفضل عند التصفية مع مواد صلبة، ضع مكبات صغيرة إلى داخل الإبريق بصورة تدريجية بدلا من وضع مكبات كبيرة دفعة واحدة.
- عند خلط مواد صلبة، قطعها إلى شرائح صغيرة (من ٢-٣ سم).
- ابدأ دائما بخلط المواد الصلبة مع قليل من السوائل وارفح من كمية السوائل بالتدرج عبر فتحة الغطاء.
- عند إعداد المايونيز، بالامكان إضافة بعض من الزيت عبر فتحات التقطير في الغطاء دون الحاجة لنزع كوب القياس.
- تنصح استخدام وضعية النبض عند خلط مواد صلبة أو قاسية لكي تجنب الشفرة البلى السريع.

Country of origin: Czech Republic

صنعت في الجمهورية التشيكية

### عام الصنع

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: "315" – The product was manufactured in week 15 of 2003.

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. مثال: «315» - تم صنع المنتج في الأسبوع ١٥ من عام ٢٠٠٣.

إن أجهزة براون مصممة وفقاً لأرقى معايير الجودة والأداء الوظيفي والتصميم العملي. ترجو لكم الاستخدام الأمثل والمتعمق مع أجهزة براون.

### هام

- اقرأ تعليمات الاستخدام بجرس تام قبل استخدام هذا المنتج.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام العادي في المنازل.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب أن تكون الفلظية مطابقة للفلظية الموضحة في أسفل الجهاز الذي ابتعته. أوصل الجهاز فقط إلى تيار كهرباء متردد كما يجب أن يكون محرك الجهاز متوقف تماماً قبل التوصيل (h).
- الشفرات حادة جداً لذا تعامل معها بحذر شديد.
- هذا الجهاز لا يعمل بدون وجود الوعاء في مكانه على قاعدة الطاقة.
- قبل تشغيل الجهاز تأكد من أن الوعاء يجمع بصورة صحيحة وموضوع في مكانه على القاعدة والغطاء موضوع عليه.
- لا تستخدم الجهاز بدون أي حمل في الوعاء، أي (بدون مواد صلبة أو جافة).
- أجهزة براون الكهربائية تفي بمعايير السلامة المنطقية لذلك يجب أن تتم كافة أعمال الإصلاحات من قبل أفراد خدمة معتمدين حيث والإصلاحات غير السليمة قد تتسبب بحوادث أو إصابات للمستخدم خاصة إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين.

## قبل الاستخدام

- نظف كافة الأجزاء قبل استخدام الخلاط للمرة الأولى (راجع فقرة «التنظيف»).
- فك لفافة السلك من الخزن حسب الحاجة من أسفل قاعدة المحرك (الموتور) وأوصل الجهاز إلى مقبس كهربائي.

## ١ - الإبريق

- ضع الشفرة بعناية إلى داخل حلقة التثبيت.
- احكم سدادة المطاط على عنق (إطار) الشفرة.
- ابرم الوعاء بإحكام إلى داخل حلقة التثبيت.

## ٢ - وضع الوعاء

- تأكد من أن مفتاح التشغيل على وضع «0».
- ضع الوعاء على قاعدة الطاقة وادفعه إلى الأسفل حتى يثبت بإحكام في مكانه.

## ٣ - كيفية الاستخدام

- ضع الطعام المزعم معالجته في داخل الوعاء.
- ضع الغطاء في محله بإحكام. ادخل كوب القياس إلى داخل فتحة الغطاء ودوره باتجاه عقارب الساعة.
- افتح مفتاح التشغيل.

### تطبيقات السرعة

٣-١	التطبيقات الخفيفة مع سوائل ومواد
٥-٣	لتفاسك كثيف - خلط كل من السوائل والمواد
النبض:	اندفاع طاقة قوري (لا يمسك المفتاح من خلال هذه الضبطية. أضغط المفتاح على حالة نبض أو دوره على وضع نبض بتكرار).

- بعد الاستخدام، دائماً اترك مفتاح التشغيل على وضع «0» وأفضل الجهاز من التيار الكهربائي.
- لإزالة الوعاء ارفعه إلى الأعلى وليس هناك حاجة لتدويره.

أعطي فترة كافية للسوائل الساخنة حتى تبرد إلى ما يوازي درجة حرارة فآترة (حوالي ٤٠ درجة مئوية) قبل سكب المحتويات إلى داخل الوعاء.

### المواصفات

فلظ/واط : راجع صفيحة النوع  
١٧٥ لترين اثنتين

### الوصف

a كوب القياس  
b غطاء سهل الأحكام  
c وعاء  
d سدادة مطاطية  
e شفرة  
f حلقة التثبيت  
g قاعدة  
h مفتاح  
i مخزن لسلك الكهرباء

## 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>) 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, dirijase 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 cor-rente 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 materiaalfouten 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.

Beschadigingen 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 fabriktions- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

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

Ved service inden for 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 fabriktasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

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

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

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

NB

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

## Svenska

### Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter

eget gottfinnande.

Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

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

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

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

## Suomi

### Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuajana korvataan velloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheistä. 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-huoltoilikeessä 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 najbliższego znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
8. Gwarancją nie są objęte:
  - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
  - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
    - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
    - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
    - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
    - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
    - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
  - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
  - d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczęcią i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszka uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

## 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 предоставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону +7 495 258 62 70..

## الضمان

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.

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

وإذا ما عيشت 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 الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.

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