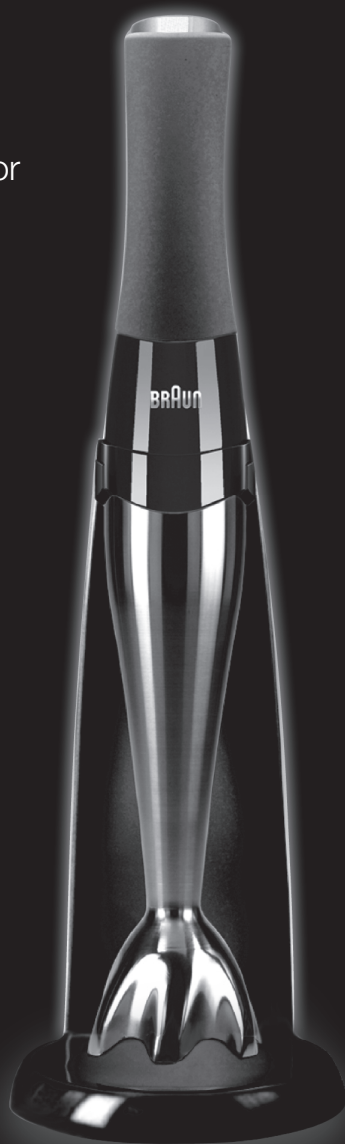


BRAUN

Multiquick® 7
Minipimer® 7

Cordless Hand Processor



Type 4130

www.braun.com/register

MR 740 cc



Braun Infolines

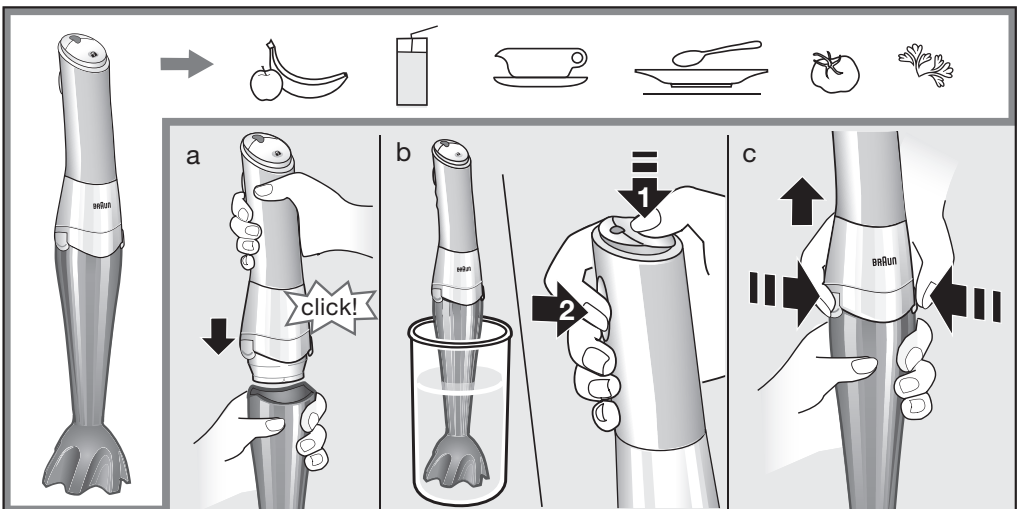
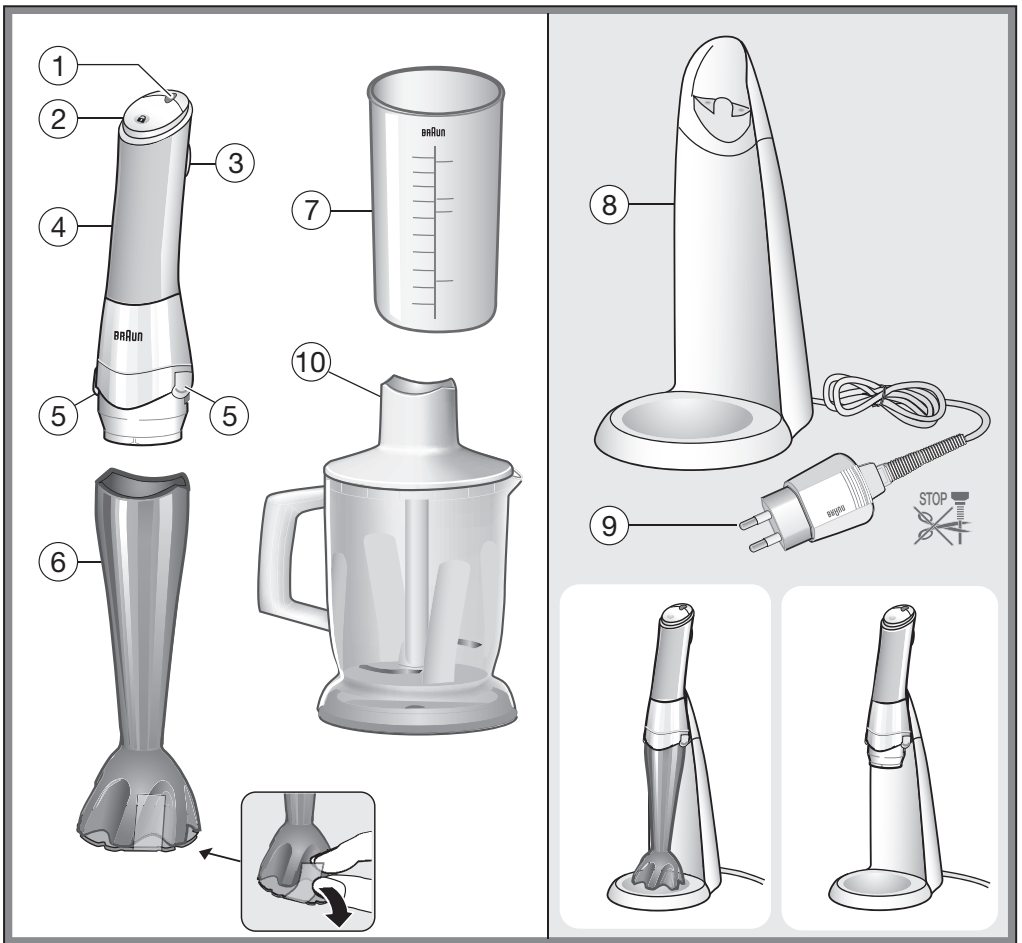
Deutsch	6
English	9
Français	14
Español	18
Português	21
Italiano	25
Nederlands	28
Dansk	31
Norsk	34
Svenska	37
Suomi	40
Ελληνικά	43

(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 70 10
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 800 944 802
(B)	0 800 14 592
(E)	901 11 61 84
(P)	808 20 00 33
(I)	(02) 6 67 86 23
(NL)	0 800-445 53 88
(DK)	70 15 00 13
(N)	22 63 00 93
(S)	020 - 21 33 21
(FIN)	020 377 877
(AUS)	1 800 641 820
(NZ)	0 800 108 909
(HK)	852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

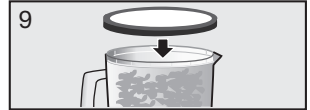
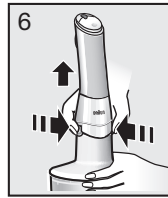
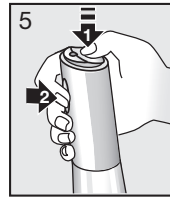
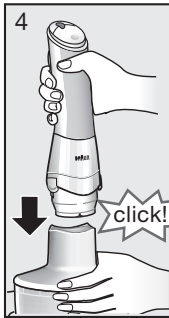
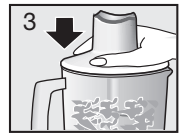
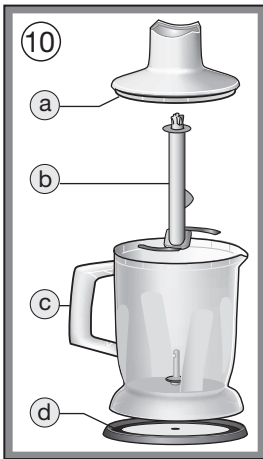
Internet:

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

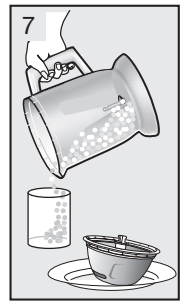
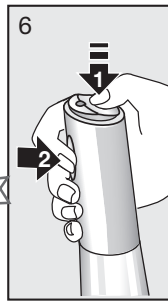
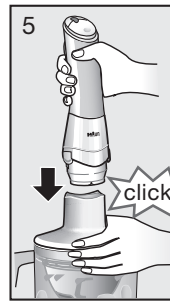
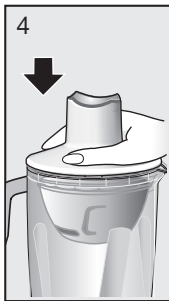
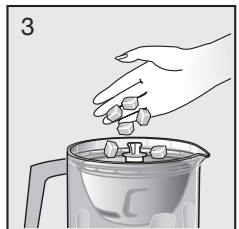
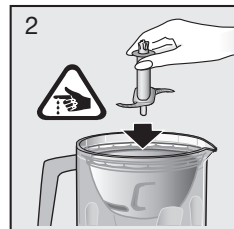
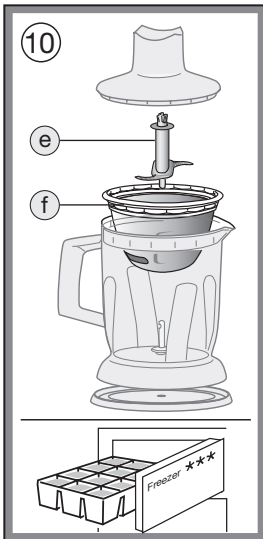
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany



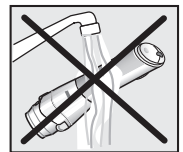
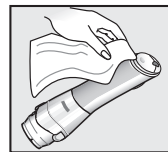
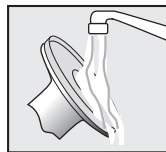
A



B



C




		Parmesan								+ milk
	1cm	1cm								
max.	250 g	200 g	200 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
sec.	30	45	15	15	15	5	15	15	60 + 15	

Deutsch



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

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

Achtung

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Unbeabsichtigtes Einschalten birgt Verletzungsgefahr! Da es sich um ein Akkugerät handelt, ist das Gerät jederzeit betriebsbereit (in geladenem Zustand).
- Das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Wenn die Messer blockiert sind, den Pürierstab von der Motoreinheit abnehmen, bevor blockierendes Mixgut entfernt wird.
- Vor dem Reinigen immer den Pürierstab vom Motorteil abnehmen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Dieses Gerät ist mit einem Spezialkabel mit integriertem Netzteil ausgestattet. Es dürfen weder Teile ausgetauscht noch Veränderungen vorgenommen werden, da sonst Stromschlaggefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit der mitgelieferten Ladestation.
- Die Ladestation kann permanent am Netz angeschlossen sein.
- Schützen Sie Motorteil, Ladestation und Spezialkabel vor Nässe. Motorteil und Netzteil des Spezialkabels dürfen nicht mehr benutzt werden, falls sie in Wasser getaucht wurden.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor Benutzung Ladestation und Spezialkabel auf Beschädigungen prüfen. Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.
- Reparaturen und das Auswechseln des Spezialkabels dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

- Kontroll-Leuchte
- Entriegelungstaste 
- Einschalttaste 

- Motorteil
- Drucktasten zum Lösen der Zubehörteile
- Pürierstab
- Mixbecher
- Ladestation (mit Kabelstaufach)
- Spezialkabel
- Zerkleinerer-Zubehör
 - Getriebe-Deckel
 - Messer
 - Arbeitsbehälter
 - Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel
 - Eismesser
 - Eiswürfel-Zerkleinerer

Aufladen des Gerätes

Die Umgebungstemperatur sollte idealerweise zwischen 15 °C und 35 °C liegen. Stellen Sie sicher, dass die Ladestation (8) auf einer ebenen Fläche steht. Schließen Sie die Ladestation über das Spezialkabel ans Netz an. Zum Laden hängen Sie den kompletten Stabmixer in die Ladestation (8) – Motorteil allein auch möglich. Die Kontroll-Leuchte blinkt grün, wenn sich das Gerät korrekt in der Ladestation befindet und geladen wird.

- Vollladung: ca. 2 Stunden
- Nach Vollladung: grünes Aufleuchten der Kontroll-Leuchte in längeren Abständen
- Die Laufzeit des Gerätes beträgt ca. 20 Minuten (abhängig von der Art der Anwendung).

Laden Sie das Gerät nach jeder Benutzung in der Ladestation nach, um immer den optimalen Ladezustand bereitzuhalten. Sie können das Gerät auch in der Station stehen lassen. Ein Überladen ist nicht möglich.

Die Lithium-Ionen Akkus sorgen dafür, dass auch bei längerer Nichtbenutzung die Akkuladung weitestgehend erhalten bleibt.

Die Akkus sind gegen Tiefentladung geschützt. Bei entladenerem Akku wird verhindert, dass das Gerät eingeschaltet werden kann. Nach einer Mindestladezeit von ca. 15 Minuten, können Sie das Gerät wieder für eine Anwendung (z.B. Suppe) verwenden.

Kontroll-Leuchte

Anzeige wenn Gerät in der Ladestation (am Netz angeschlossen)	Akkulade-/ Betriebszustand
Grünes Blinken	Akku wird geladen
Grünes Aufleuchten (in längeren Abständen)	Akku ist geladen

Anzeige bei gedrückter Entriegelungstaste (2)	Akkulade-/ Betriebszustand
Grün	Akku ist voll
Rot/Grünes Blinken	Noch mind. 1 Anwendung möglich
Rot	Akku ist leer
Rot	Überlastungsschutz aktiv (siehe Sicherheitseinrichtungen → Überlastungsschutz)

Sicherheitseinrichtungen

Einschalten des Gerätes / Einschaltsperr

Das Gerät ist mit einer Einschaltsperr ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Zuerst die Entriegelungstaste (2) mit dem Daumen drücken und halten.
- 2 Dann die Einschalttaste (3) drücken. Während des Betriebs kann man die Entriegelungstaste loslassen.
 - Wird die Einschalttaste nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt, lässt sich das Gerät nicht einschalten. Die Kontroll-Leuchte erlischt.
 - Zum Einschalten dann erneut bei Punkt 1 beginnen.

Überlastungsschutz

Wenn der Überlastungsschutz aktiv ist, schaltet das Gerät aus und die Kontroll-Leuchte leuchtet konstant rot bei gedrückter Einschalttaste.

Mögliche Ursachen	Behebung
Mixgut blockiert das Messer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Motorteil abnehmen 2. Blockierung / Mixgut entfernen 3. Motorteil mind. 1 Sekunde in die Ladestation (am Netz angeschlossen) stellen 4. Verarbeitung kann fortgesetzt werden
Gerät ist überhitzt	Folgen Sie den Punkten 1.–4. Falls Kontroll-Leuchte beim nächsten Einschaltversuch noch rot leuchtet, Gerät ca. 1 Stunde in der Ladestation abkühlen lassen. Dabei blinkt die Kontroll-Leuchte grün.

Automatisches Abschalten

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 4 Minuten Dauerbetrieb ab. Das Gerät kann direkt wieder eingeschaltet werden.

Verwendung des Stabmixers

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Babyahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milch-Shakes.

- a) Entfernen Sie den Messerschutz unten am Pürierstab, indem Sie den Klebestreifen abziehen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Motorteil (4) auf den Pürierstab (6) setzen und einrasten lassen.
- b) Stabmixer in das Mixgut eintauchen, Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalttaste (3) drücken.
- c) Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten (5) drücken und den Pürierstab abziehen.

Achten Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten darauf, dass Sie den Stabmixer nicht im eingeschalteten Zustand eintauchen bzw. aus der heißen Flüssigkeit nehmen.

Rezept-Beispiel:

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

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Mixbecher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und einschalten. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne anzuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Verwendung des Zerkleinerer-Zubehörs

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Bitte beachten:

Extrem hartes Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle S. 5)
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Hacken und Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt A)

1. Vor dem Einsetzen des Messers (10b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschiff anfassend.
Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (10c) drücken und einrasten lassen. Arbeitsbehälter immer auf die Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel (10d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe-Deckel (10a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil auf den Getriebe-Deckel stecken, bis es einrastet.
5. Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalt-Taste (3) drücken. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
6. Nach Gebrauch Drucktasten drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Getriebe-Deckel abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Die Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Milchshakes, Mixgetränke, Pürees

Wenn Pürees besonders fein sein sollen, können Sie auch den Stabmixer im Arbeitsbehälter verwenden.

Leichte Teige (Pfannkuchenteig)

Zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen.

Zerkleinern von Eiswürfeln

(siehe Bildabschnitt B)

1. Eiswürfel-Zerkleinerer (10f) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
2. Die Achse des Eismessers (10e) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterdrücken.
3. Eiswürfel einfüllen.
4. Getriebe-Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil auf den Getriebe-Deckel stecken, bis es einrastet.
6. Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalt-Taste (3) drücken. Nach Gebrauch Drucktasten drücken und das Motorteil abnehmen. Dann nacheinander den Getriebe-Deckel, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.
7. Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen.

Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (10b) im Arbeitsbehälter zerkleinern (bis max. 0,5 l). Nehmen Sie dann das Messer (10b)

heraus und setzen Sie den Eiswürfel-Zerkleinerer (10f) und das Eismesser (10e) ein. So können Sie dann Eiswürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

Reinigung

Vor jedem Reinigen das Motorteil abnehmen. Motorteil (4) und Ladestation (8) weder in Wasser tauchen noch unter fließendes Wasser halten. Diese Teile können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vor dem Reinigen der Ladestation das Spezialkabel vom Netz trennen. Das Getriebeteil des Zerkleinerers (10a) ist nicht spülmaschinengeeignet. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile beschlagen oder sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Elektrische Angaben siehe Bedruckung auf dem Spezialkabel. Das Spezialkabel sorgt für eine automatische Spannungsanpassung zwischen 100 und 240 Volt.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät enthält Li-Ionen Akkus. Es 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.



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 finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English



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

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

Caution

-  The blades are very sharp! Handle blades with utmost care in order to prevent injuries.
- High risk of injury by switching on the appliance unintentionally. As this is a rechargeable appliance, it is ready for use anytime (when charged).
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- When the blades are blocked remove motor part from blender shaft, before removing the food/ blockage.
- Before cleaning, remove blender shaft from motor part.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- This appliance is provided with a special cord set with an integrated Safety Extra Low Voltage power supply. Do not exchange or manipulate any part of it. Otherwise there is risk of electric shock.
- Only use the appliance with the charging unit supplied.
- The charging unit can remain permanently connected to the mains.
- Protect the motor part, the charging unit and special cord set against humidity. Motor part and power supply of special cord set must no longer be used after they have been immersed in water.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before use, make sure that charging unit and special cord set are not damaged. Braun electric appliances meet applicable safety standards.
- Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel.
- Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

- 1 Pilot light
- 2 Switch release button 
- 3 On switch 
- 4 Motor part
- 5 Push buttons for releasing the accessories

- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Charging unit (incl. cord storage)
- 9 Special cord set
- 10 Chopper attachment
 - (a) Gear lid
 - (b) Blade
 - (c) Chopper bowl
 - (d) Anti-slip base/lid
 - (e) Ice blade
 - (f) Ice crusher insert

Charging

The ideal temperature range for charging is between 15 °C and 35 °C.

Make sure that the charging unit (8) is located on a level surface. Connect the charging unit to the mains via the special cord set.

For charging, place the complete handblender in the charging unit (8) – (motor part alone also possible). The green pilot light confirms that the appliance is properly inserted in the charging unit and that it is being charged.

- Full charge: ca. 2 hours
- Fully charged: the pilot light flashes with longer intervals
- Operation time is ca. 20 minutes (depending on way of usage)

After every usage, place the appliance back onto the charging unit for recharging. This will make sure that it is always ready for use with optimum charging conditions. You may as well store the appliance on the charging unit. Even if not in use for a long period of time, the lithium ion batteries implemented maintain their charging level to a large extent.

The batteries are protected against deep discharge. A completely discharged appliance has to be charged for at least ca. 15 minutes before it can be used for an application (e.g. soup).

Pilot Light

Appliance in charging unit (connected to the mains)	Charging or operation conditions
Green flashing	Battery is charging
Green flashing (in longer intervals)	Battery is fully charged

Switch release button (2) pressed down	Charging or operation conditions
Green	Battery is fully charged
Red/green flashing	Charge sufficient for at least one usage
Red	Battery is discharged
Red	Overheating protection active (go to Safety features → Overheat protection)

Safety features

Switching on the appliance / Switch lock

The appliance has a switch lock. To safely switch it on, follow these points:

- 1 First press the switch release button (2) with your thumb and hold.
- 2 Then press the On switch (3). During operation, you can stop pressing the switch release button.
 - If the On switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on. The pilot light goes off.
 - In order to switch the appliance on, start again with step 1.

Overheat protection

When the overheat protection feature is active, the appliance turns off and the pilot light shines permanently red.

Reason	Trouble shooting
Blade is blocked	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove motor part 2. Remove the food/ blockage 3. Place the motor part into the charging unit (connected to the mains) for at least 1 second 4. Processing can be continued
Appliance is overheated	<p>Follow points 1.-4. If the pilot light still shines red when switching on the appliance, place the motor part back into the charging unit and let it cool down for ca. 1 hour. During this time, the pilot light flashes green.</p>

Auto Off

For safety reasons the appliance turns off after 4 minutes of permanent usage. The appliance can be turned directly on again.

Using your handblender

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

- a) Remove knife protection at the bottom of the blender shaft by removing the adhesive tape. Insert the motor part (4) into the blender shaft (6) until it locks.
- b) Introduce the handblender vertically into the vessel, keep the switch release (2) pressed down, then press the On switch (3).
- c) To remove the blender shaft from the motor part, press push buttons (5).

When operating the handblender in hot liquids do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.

Recipe example:

Mayonnaise

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

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

Using your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see processing guide S. 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meet.

Chopping

(see picture section A)

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (10b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Press the blade onto the centre pin of the chopper jug (10c) until it locks. Always place the chopper jug on the anti-slip base (10d).
2. Place the food in the chopper jug.
3. Put the gear lid (10a) on the chopper jug.
4. Insert the motor part into the gear lid until it locks.
5. Keep the switch release button (2) pressed down and press the On switch (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper jug with the other. When chopping hard foods, press down the motor part.
6. After use, press buttons to remove the motor part.
7. Then remove the gear lid.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper jug. The anti-slip base also serves as an airtight lid for the chopper jug.

Shakes, drinks, purées

For purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft in the jug.

Light dough (pancake batter)

First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs.

Crushed ice

(see picture section B)

1. Place the ice crusher insert (10f) into the jug. Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (10e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear lid on the jug.
5. Insert the motor part into the gear lid until it locks.
6. Keep the switch release button (2) pressed down and press the On switch (3) to operate the chopper. After use, press buttons to remove the motor part. Then remove gear lid, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.
Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (10b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

Cleaning

Before cleaning remove the motor part. Do not immerse the motor part (4) and charging unit (8) in water nor hold them under running water. These parts can only be cleaned with a damp cloth. The chopper gear lid (10a) is not dishwasher-proof. All other parts are dishwasher-proof. When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

For electric specifications, please see printing on the special cord set. The special cord set automatically adapts to any worldwide AC voltage.

Subject to change without notice.

This appliance contains Li-Ion rechargeable batteries. 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.



For UK only:

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 and tear (e.g. shaver foil or cutter block) 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.

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

For Australia & New Zealand only:

Warranty

We grant a 24 Month Replacement Warranty on this appliance commencing on the date of purchase.

This warranty applies in all States and Territories of Australia and in New Zealand and is in addition to any mandatory statutory obligations imposed on Procter & Gamble Australia Pty. Ltd., its distributors and its manufacturer. This express warranty does not purport to exclude, restrict or modify any such mandatory statutory obligations.

This warranty only covers defects in the appliance resulting from faults in workmanship or materials. Therefore, if your appliance becomes faulty as a result of faults in workmanship or materials, it will be exchanged by your retailer, on presentation of proof of purchase.

This warranty only applies to domestic or household use of this appliance and the warranty will only apply if the correct operating instructions included with this product have been followed. The warranty on any appliance replaced under this warranty ends on the expiry of the warranty period that applied to the original appliance.

This warranty does not cover:

- A. Damage arising from improper use or operation on incorrect voltages.
- B. Breakages to shaver foils, glass jars, etc.
- C. Normal wear due to moving parts.
- D. Repairs undertaken by unauthorised service personnel or use of non genuine parts.
- E. Appliances that are outside the warranty period or are not faulty.

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the appliance is powered by a cord extension set or electrical portable outlet device these should be positioned so they are not subject to splashing or ingress of moisture.

To the extent permitted by the laws of the Commonwealth of Australia and New Zealand and applicable laws of a State or Territory of Australia, and subject to the second paragraph of this warranty above, this warranty is given in exchange for any other rights you may have against Procter & Gamble Australia Pty. Ltd. or its distributors or manufacturer, whether at law, in tort (including negligence), in equity or under statute. Please retain proof of purchase of this appliance. If you have any questions in relation to this warranty, please call our Consumer Service line (see below for numbers).

Repairs and service

If you are sending your appliance for repair, please pack the appliance adequately and send it to your nearest Service Agent.

For service or replacement parts refer to the authorised Service Agents listed overleaf. Local Service Agents may change from time to time – in that event please contact the Consumer Service free call number below for updated local service agent details.

**Australian Consumer Service (free call):
1 800 641 820**

**New Zealand Consumer Service (free call):
0 800 108 909**



N2820

Australian & New Zealand Service Agents

VICTORIA & TASMANIA

Statewide Services Pty Ltd
trading as J A Appliances
17-19 Hossack Avenue
Coburg North, VIC 3058
Tel. (03) 8371 9100
Fax. (03) 9355 8644
Email: jaappliances@
statewideservices.com.au

QUEENSLAND

Walters Import trading as
Brisbane Appliance Service Centre
449 Beaudesert Road
Moorooka
QLD 4105
Tel. (07) 3277 0360
Fax. (07) 3274 2909
Email: basc@waltersimport.com.au

WESTERN AUSTRALIA

Mark 1 Appliances
Unit 1, 46 Abernethy Road
Belmont, WA 6104
Tel. (08) 9475 0911
Fax. (08) 9475 0922
Email: mark1app@iinet.net.au

NEW SOUTH WALES & ACT

Faulder Appliance Services Pty Ltd
Shop 4, 9 Evans Road,
Rooty Hill, NSW 2766
Tel. (02) 9625 3064
Fax. (02) 9625 3037
Email: fas16@bigpond.com

SOUTH AUSTRALIA & NT

Adelaide Service Centre
Shop B2,
Parkholme Shopping Centre
319 Oaklands Road, Parkholme
Adelaide, SA 5043
Tel. (08) 8357 5800
Fax. (08) 8357 5833
Email: ascpkh@adam.com.au

NEW ZEALAND

Key Service Ltd
7D Echelon Place
East Tamaki
Manukau City
Auckland
New Zealand
(PO Box 38569, Howick, Auckland,
New Zealand)
Tel. (09) 916 0960
Fax. (09) 916 0970
Email: key-service-ltd@xtra.co.nz