

BRAUN

Multiquick[®] Minipimer[®]

Complete

MR 6550 M FP



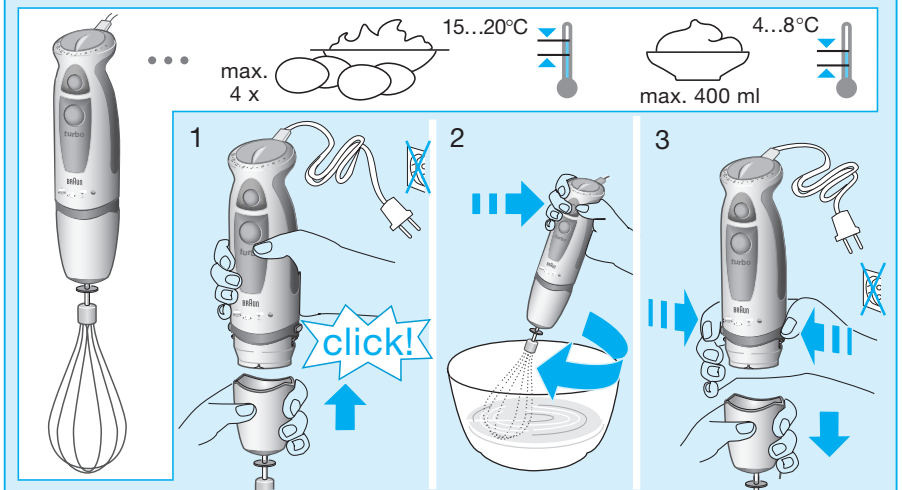
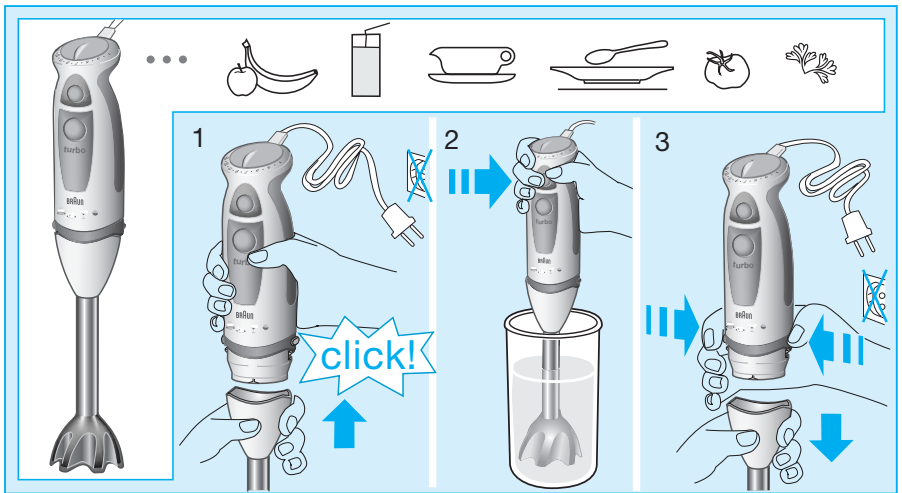
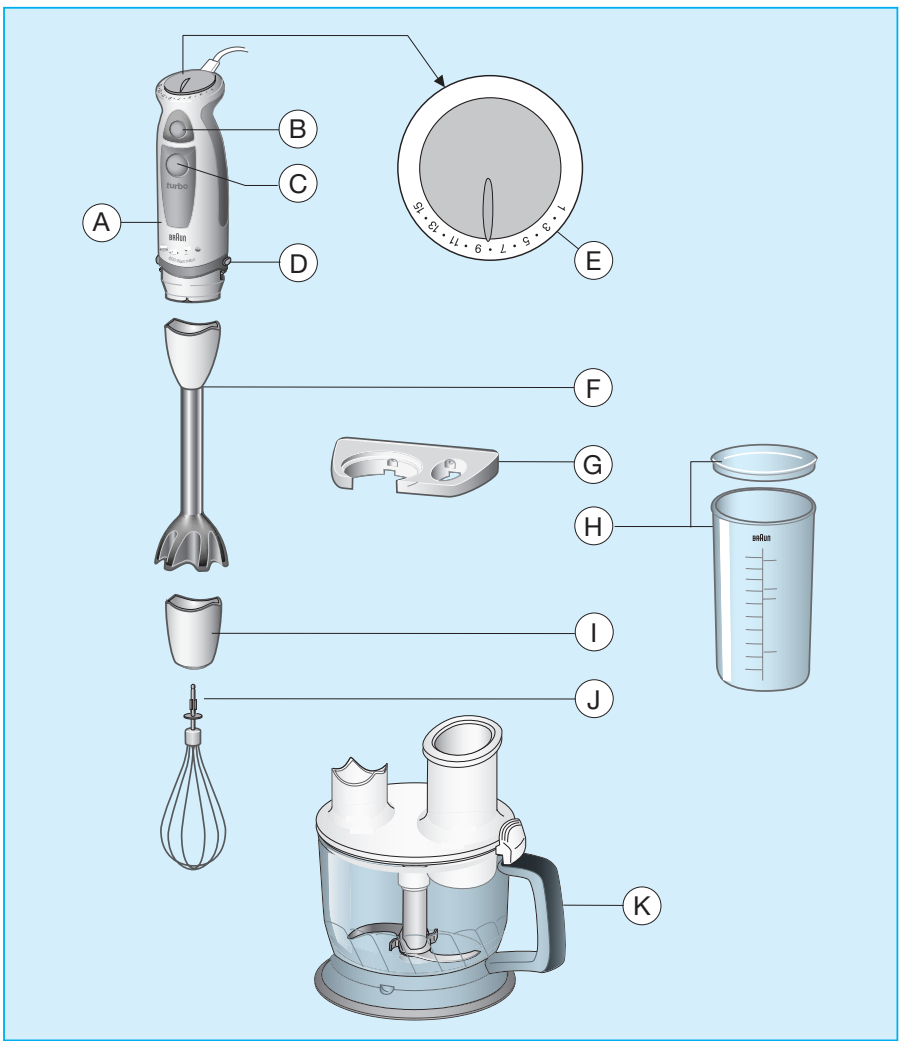


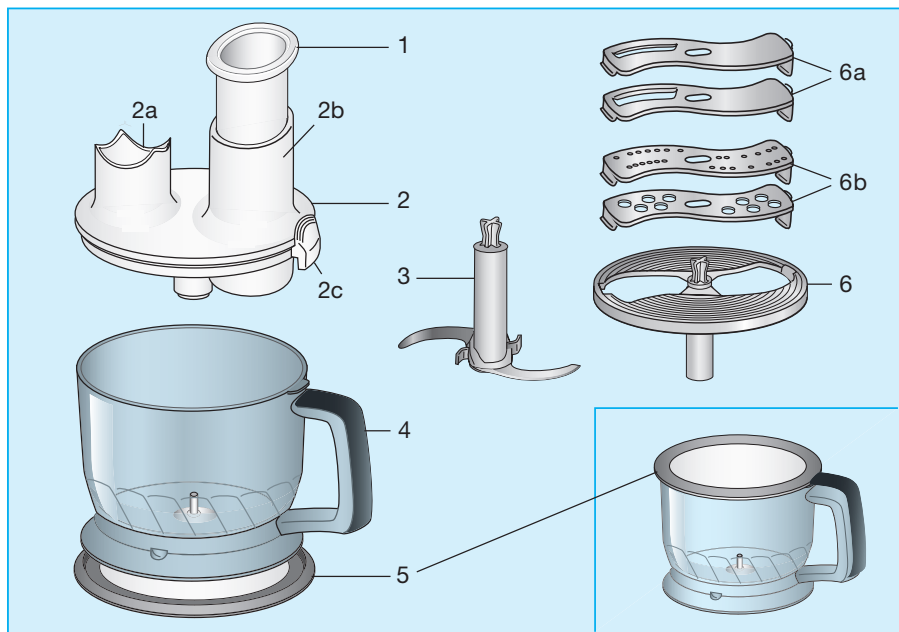
Braun Infolines

Deutsch	6, 49
English	7, 49
Français	9, 49
Español	11, 49
Português	13, 49
Italiano	15, 50
Nederlands	17, 50
Dansk	19, 50
Norsk	21, 50
Svenska	22, 50
Suomi	24, 51
Polski	26, 51
Český	28, 51
Slovenský	30, 51
Magyar	32, 52
Hrvatski	33, 52
Slovenski	35, 52
Türkçe	37
Ελληνικά	39, 52
Русский	41, 52
Українська	43, 53
عربي	48, 46

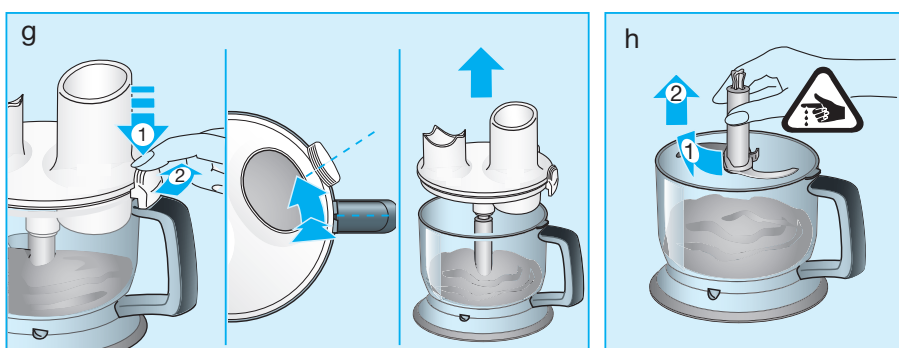
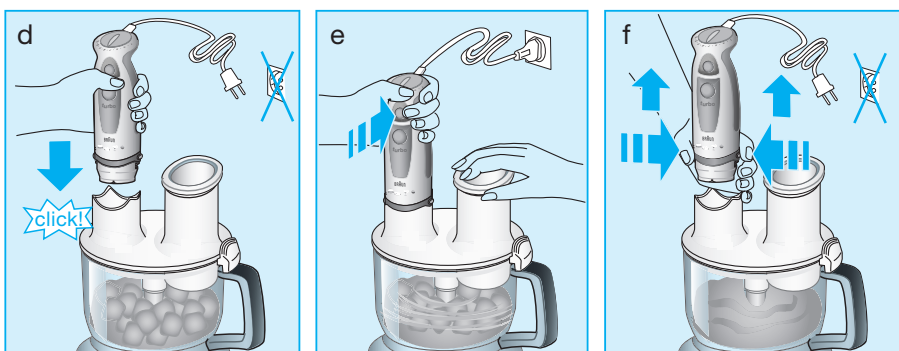
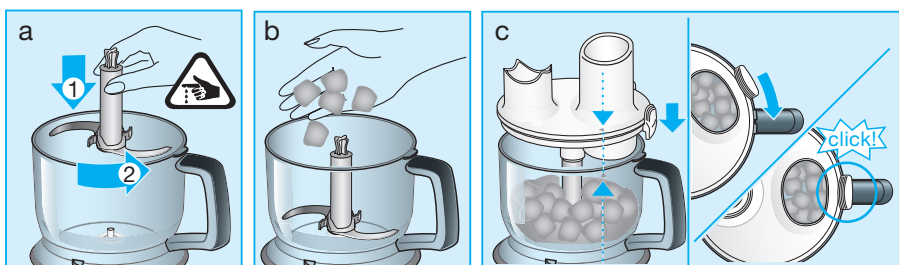
(D) (A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)	08 44 - 88 40 10
(GB)	0800 783 70 10
(IRL)	1 800 509 448
(F)	0 810 309 780
(B)	0 800 14 592
(E)	901 11 61 84
(P)	808 20 00 33
(I)	(02) 6 67 86 23
(NL)	0 800-445 53 88
(DK)	70 15 00 13
(N)	22 63 00 93
(S)	020 - 21 33 21
(FIN)	020 377 877
(TR)	0212 - 473 75 85
(RUS)	+ 7 495 258 62 70
(UA)	+ 38 044 417 24 15
(HK)	852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany



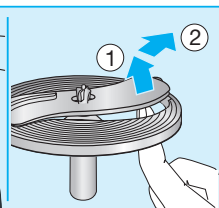
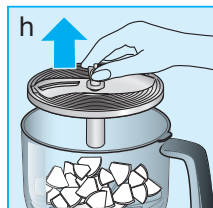
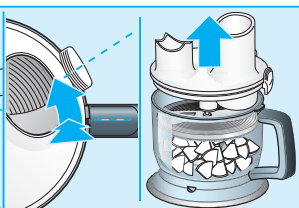
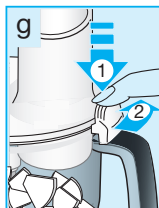
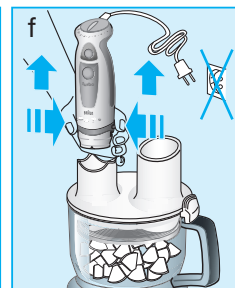
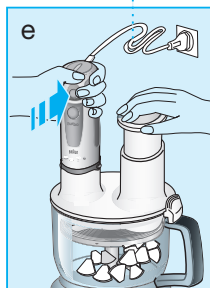
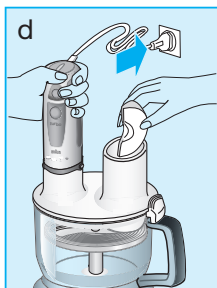
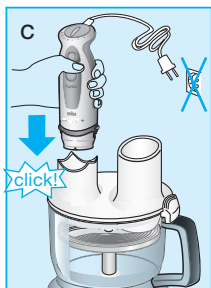
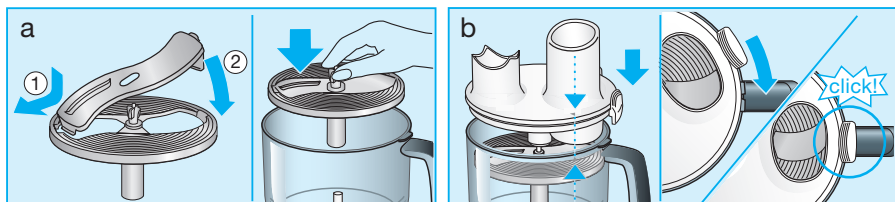


A



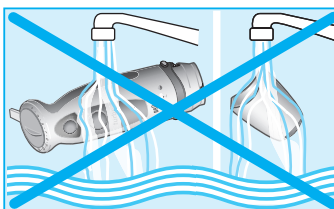
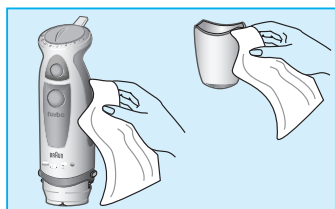
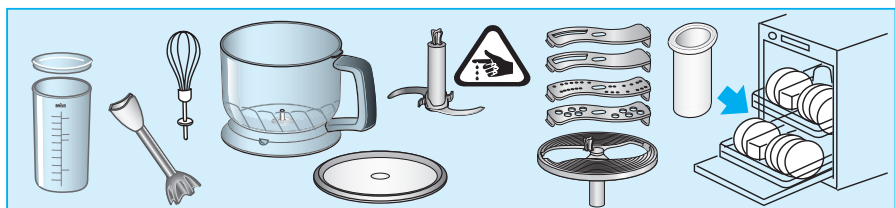
i											
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

B



i									
	1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
	1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	

C



Deutsch

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

Vorsicht

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

- Die Messer sind sehr scharf!
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haus-haltsüblicher Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, insbesondere wenn Sie ihn in heiße Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.
- Weder das Motorteil **A** noch das Getriebeteil **I** für den Schlagbesen unter fließendem Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Messbecher **H** ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Multifunktions-Zubehör **K** darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (2c) eingerastet ist und der Stopfer (1) sich im Einfüllschacht befindet.
- Zum Einfüllen in den Einfüllschacht (2b) stets den Stopfer, keine anderen Gegenstände benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie den Deckel (2) abnehmen.
- Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Arbeitsbehälter (4) ist nicht mikrowellengeeignet.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

- A** Motorteil
- B** Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
- C** Turbo-Schalter
- D** Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- E** Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- F** Pürrierstab
- G** Wandhalter
- H** Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- I** Getriebeteil für Schlagbesen
- J** Schlagbesen
- K** Multifunktions-Zubehör

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird der Schalter **B** betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers **E**. Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitung.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie mit dem Turbo-Schalter **C**. Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss. Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer	1...turbo
Schlagbesen	3...15
Multifunktions-Zubehör	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil A und B

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

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

1. Motorteil **A** auf den Pürrierstab **F** setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit Schalter **B** oder **C** einschalten.
3. Zum Abnehmen des Pürrierstabs die beiden Drucktasten **D** drücken und den Pürrierstab abziehen.

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

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen **J** in das Getriebeteil **I** stecken, anschließend das Motorteil **A** in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter **B** einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten **D** drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse ...

- benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers,
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

Schlagsahne:

Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C). Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe «1») und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe «15».

Eischnes:

Maximal 4 Eiweiße schlagen. Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe «7») und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe «15».

So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör

- 1 Stopfer
- 2 Deckel
- 2a Kupplung für Motorteil
- 2b Einfüllschacht
- 2c Verriegelung
- 3 Messer
- 4 Arbeitsbehälter
- 5 Rutschfester Stützdeckel (dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters)
- 6 Einsatzträger für Schneid-/Raspelzubehör
- 6a Schneideinsätze (fein, grob)
- 6b Raspeleinsätze (fein, grob)

Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt **A** mit Verarbeitungstabelle **i**)

Das Messer (3) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc.

Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter **C**.

Bitte beachten: Dieses Gerät ist nicht für das Zerkleinern von extrem hartem Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) geeignet.

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden,
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile von Fleisch entfernen.

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

- Vor dem Einsetzen des Messers (3) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaft anfassen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (4) setzen und leicht drehen, damit es einrastet.
- Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
- Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Motorteil auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Stopfer (1) in den Einfüllschacht (2b) setzen.
- Schalter **B** oder **C** betätigen und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
- Nach Gebrauch die Drucktasten **D** betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Messer zunächst etwas drehen, dann vorsichtig herausnehmen. Anschließend können Sie das verarbeitete Gut entnehmen.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (3) auch für das Mixen leichter Teige verwenden (z.B. Pfannkuchenteig oder Fertigmischungen für bis zu 250 g Mehl).

Bei Pfannkuchenteig, z. B. zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Turbo-Schalter **C** drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

Schneid- / Raspelzubehör

(siehe Bildteil **B** mit Verarbeitungstabelle i)

Mit den Schneideinsätzen (6a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (6b) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, rote Beete, Kohl oder Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

- Einsatz (6a) oder (6b) in den Einsatzträger (6) einsetzen und einrasten lassen. Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehen, damit er hörbar einrastet.
- Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
- Motorteil auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Geschwindigkeit entsprechend der Verarbeitungstabelle i einstellen.
- Das zu verarbeitende Gut in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1) verwenden.

- Zum Einschalten des Motorteils Schalter **B** oder **C** betätigen.
- Nach Gebrauch die Drucktasten **D** betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
- Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (6a) oder (6b) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Reinigung

(siehe Bildabschnitt **C**)

Das Motorteil und das Getriebeteil für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

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

Rezept-Beispiel

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200–250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Messbecher stellen und den Turbo-Schalter drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert.

Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Änderungen vorbehalten.

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



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



English

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

Caution

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

- The blades are very sharp!
- Keep the appliance out of reach of children.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- **Always** unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in **hot** liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part (A), nor the whisk gearbox (1) under running water, nor immerse them in water.
- The beaker (H) is not microwave-proof.
- Before operating the **food preparation attachment** (K), make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.
- 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

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) Turbo switch
- (D) Release buttons
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Wall mount
- (H) Measuring beaker with air-tight lid
- (1) Whisk gearbox
- (J) Whisk
- (K) Food preparation (FP) attachment

Setting the speed

When activating switch (B), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (E). The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be.

For maximum processing speed, press the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on your application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1... turbo
Whisk	3... 15
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections A and B

How to operate your handblender

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

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

You can operate the handblender in the measuring beaker (H), and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts:

1. Insert the whisk (J) into the whisk gearbox (1), then insert the motor part (A) into the gearbox until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.
3. To release, press buttons (D) and pull off the gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

For best results ...

- use a wide bowl rather than the beaker
- move the whisk clockwise, holding it slightly inclined

Whipped cream:

Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C). Start with a low speed setting «1» and while whipping, increase the speed to setting «15».

Egg snow:

Only whip up to 4 egg whites. Start with a medium speed setting «7» and while beating, increase the speed to setting «15».

How to operate your food preparation (FP) attachment

- 1 Pusher
- 2 Lid
- 2a Coupling for motor part
- 2b Filling tube
- 2c Lid interlock
- 3 Blade
- 4 Bowl
- 5 Anti-slip base (also serves as a lid)
- 6 Tool holder
- 6a Slicing tools (fine, coarse)
- 6b Shredding tools (fine, coarse)

Chopping

(see picture section **A** with processing table **i**)

The blade (3) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the turbo switch (C).

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

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat.

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing table.

- a) Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (5).
- b) Place the food in the chopper bowl.
- c) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- d) Insert the motor part (A) into the coupling (2a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
- e) To operate, press switch (B) or (C) on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
- f) After use, press buttons (D) to remove the motor part. Remove the pusher.
- g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.

- h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (3), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.

For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch ©, mix the batter until smooth.

Slicing / shredding

(see picture section **B** with processing table i)

Using the slicing tools (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Using the shredding tools (6b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- Place a tool (6a or 6b) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
- Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
- Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (i).
- Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.
- Press switch © or © on the motor part to operate.
- After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
- Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
- Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Cleaning the appliance

(see picture section **C**)

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gearbox ① with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.

All other parts can be cleaned in the dishwasher.

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

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

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

Recipe example

Mayonnaise (use handblender)

200–250 ml oil,

1 egg (yolk and white),

1 tbsp. lemon juice or vinegar,

salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender

to the base of the beaker. Pressing the turbo switch ©, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

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

Attention

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

- Les lames sont très tranchantes !
- Cet appareil doit rester hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Durant l'utilisation du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas passer le bloc moteur Ⓐ ni le système d'entraînement du fouet ① sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur Ⓣ ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation Ⓚ, vérifier que le couvercle (2c) et le poussoir (1) sont bien en place
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (1) et le tube de remplissage du bol (2b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le kit d'accessoires Ⓚ ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

Ⓐ Bloc moteur

Ⓑ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses

© Touche turbo

Ⓓ Bouton de déverrouillage des accessoires

Ⓔ Variateur de vitesses électronique

Ⓕ Pied mixeur

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 réferez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

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

Español

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

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

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

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

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

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

Solo para España

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

Português

Garantia

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

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

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