

MultiMix M 700

Type 4643

Deutsch
Gebrauchsanweisung
Garantie

Norsk
Bruksanvisning
Garanti

English
Use Instructions
Guarantee

Svenska
Bruksanvisning
Garanti

Français
Mode d'emploi
Garantie

Suomi
Käyttöohjeet
Takuu

Español
Instrucciones de uso
Garantía

Türkçe
Kullanılışı hakkında
malûmat
Merkezi servis yerleri

Português
Instruções de uso
Garantia

Ελληνικά
Οδηγίες χρήσεως
Εγγύηση

Italiano
Istruzioni d'uso
Garanzia

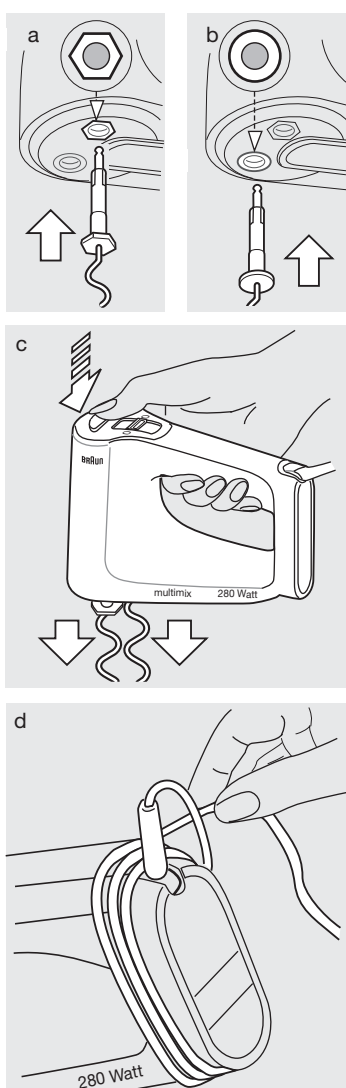
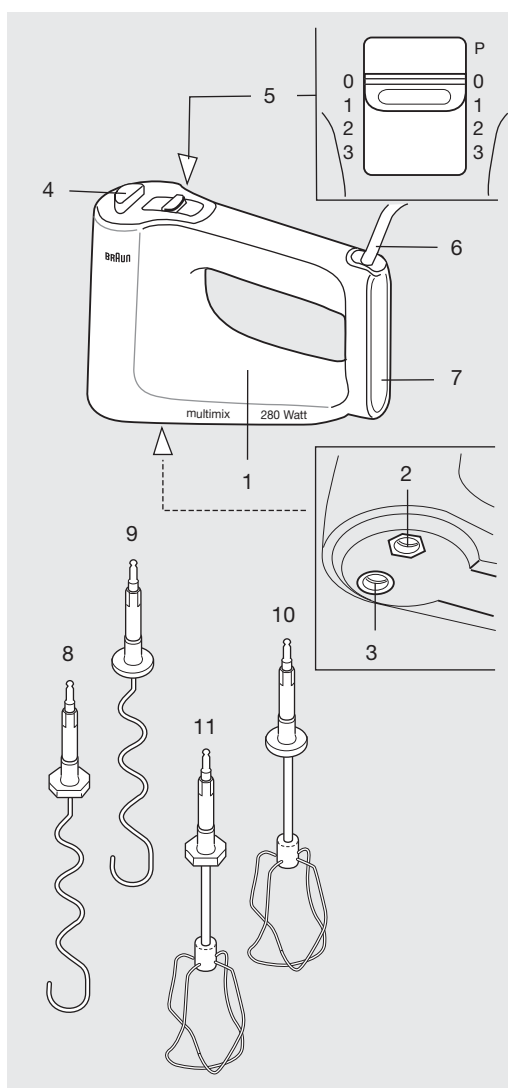
Русский
Инструкция по
эксплуатации
Гарантия

Nederlands
Gebruiksaanwijzing
Garantie

Українська
Інструкція з експлуатації
Гарантія

Dansk
Brugsanvisning
Garanti

عربي
طرق الاستعمال
ضمان
مراكز الكفالات والصيانة



Braun Infolines

**(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) 0810 309 780

(B) 0800 14 592

(E) 901 11 61 84

(P) 808 20 00 33

(I) (02) 6 67 86 23

(NL) 0 800-445 53 88

(DK) 70 15 00 13

(N) 22 63 00 93

(S) 020 - 21 33 21

(FIN) 020 377 877

(TR) 0 212 473 75 85

(RUS) +7 495 258 62 70

(UA) +38 044 417 24 15

**(HK) 852-25249377
(Audio Supplies Company Ltd.)**

Internet:
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.

Vorsicht

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: Es handelt sich um ein Gerät, das nicht in Kinderhände gehört.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen während des Betriebs.
- 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

- ① Motorteil
- ② Buchse mit sechskant Umrandung
- ③ Buchse mit kreisförmiger Umrandung
- ④ Auswurfaste für Knethaken ⑧/⑨ oder Rührbesen ⑩/⑪
- ⑤ Schalter
- ⑥ Hochklappbare Kabeltülle mit Arretierung zum Aufwickeln des Netzkabels (d)
- ⑦ Rutschfester Bodenring
- ⑧ Knethaken mit Sechskant-Platte
- ⑨ Knethaken mit runder Platte
- ⑩ Rührbesen mit runder Platte
- ⑪ Rührbesen mit Sechskant-Platte

Nur bei den Modellen M 820, M 830, M 870, M 880 und M 880 M:
⑬ Stabmixer-Einsatz
⑭ Maximale Eintauchmarkierung am Stabmixer-Einsatz ⑬ (nur bei Kunststoffschacht)

Technische Daten

Typ/Spannung/Leistung:
siehe Typenschild auf dem Motorteil ①.

Maximale Verarbeitungszeit:	
mit dem Knethaken	5 Minuten
mit dem Rührbesen	15 Minuten

Schalter ⑤

Schalterstellung:
P = Momentstufe «pulse» (Geschwindigkeit entspricht Schaltstufe 3)
0 = Aus
1 = Niedrige Geschwindigkeit
2 = Mittlere Geschwindigkeit
3 = Hohe Geschwindigkeit

Zusammensetzen/Auseinandernehmen
Wichtig: Vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen stets den Schalter auf «0» stellen und den Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes beim Einsetzen der beiden Rührbesen bzw. der Knethaken zu vermeiden.

Richtiges Einsetzen der beiden Rührbesen bzw. der Knethaken siehe Abbildungen (a) und (b). Die eingesetzten Knethaken oder Rührbesen lassen sich durch Druck auf die Auswurfaste auswerfen (c), jedoch aus Sicherheitsgründen nur bei ausgeschaltetem Handmixer.

Anwendung des Handmixers

Knethaken ⑧/⑨

Zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von

schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brandteigen.
Grundsätzlich sind alle Schaltstufen geeignet. Die Schaltstufen werden wie folgt empfohlen:

Schaltstufe 1:

- Einarbeiten (z. B. von Nüssen und Früchten) in schwere Teige.

Schaltstufe 2:

- Durchkneten des Teigballens und Einarbeiten von Zutaten.

Schaltstufe 3:

- Schnelles Mischen aller Zutaten.

Rührbesen ⑩/⑪

Zur Herstellung von Rühr- und Bisquitteigen sowie Kartoffelpüree. Zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml Sahne), Eiweiß (ab 1 Eiweiß), cremigen Massen.
Grundsätzlich sind alle Schaltstufen geeignet. Die Schaltstufen werden wie folgt empfohlen:

Schaltstufe 1:

- Vorsichtiges Unterheben von Eiweiß oder von anderen Schäumen.
- Einarbeiten von Mehl in Schaummassen, ohne diese zu zerstören (z. B. Bisquit).
- Gleichmäßiges Einarbeiten von Mehl, Kakao usw., ohne den Mehlstaub aufzuwirbeln.
- Zerstampfen von gekochten Kartoffeln für Püree.

Schaltstufe 2:

- Anfangs- und Endgeschwindigkeit zum Schlagen von größeren Sahnemengen.
- Schlagen von kleineren Sahnemengen.
- Einarbeiten von Flüssigkeiten in Massen (geringeres Abspritzen der Flüssigkeit, z. B. bei Kartoffelpüree).

Schaltstufe 3:

- Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß, Bisquit und anderen schaumigen Massen, (z. B. Desserts).
- Rühren von cremigen Massen und Mischungen.

Tips:

- Für optimale Ergebnisse bei Rührteigen usw. Zutaten mit möglichst einheitlichen Temperaturen verwenden. Butter, Eier usw. einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- Schlagsahne erhält mehr Volumen, wenn sie vor dem Aufschlagen sehr gut gekühlt wird.
- Kartoffelpüree wird lockerer, wenn alle Zutaten möglichst heiß verwendet werden, z. B. Kartoffeln sofort nach dem Garen.

Anderes Zubehör:

Das Modell M 700 kann auch mit dem MultiMix Zerkleinerer-Zubehör CA-M (Type 4642) verwendet werden.
Das CA-M Zerkleinerer-Zubehör ist im Handel oder beim Braun Kundendienst erhältlich.

Reinigung

Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Die Knethaken und Rührbesen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Motorteil nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Motorteil darf nicht ins Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 2006/95/EC.



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



English

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

Cautions

Read all instructions carefully before using this product.

- This appliance was constructed to process normal household quantities.
- Please remember to keep your Braun handmixer out of the reach of children.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the top of the unit.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks during operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- 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 Motor part
- ② Opening marked with a hexagon
- ③ Opening marked with a circle
- ④ Ejection key for the dough hooks ⑧/⑨ or the whisks ⑩/⑪
- ⑤ Switch
- ⑥ Locking flap-up spout for winding up the cord around the motor part (d)
- ⑦ Anti-skid base ring
- ⑧ Dough hook with hexagonal plate
- ⑨ Dough hook with round plate
- ⑩ Whisk with round plate
- ⑪ Whisk with hexagonal plate

Specifications

Voltage/wattage: see type plate on the motor part ①.

Maximum operating time:	
with the dough hooks	5 minutes
with the whisks	15 minutes

Switch ⑤

Switch position:

P = «pulse» (speed corresponds to setting «3»)

0 = Off

1 = Low speed

2 = Medium speed

3 = High speed

Assembling/disassembling

Important: Always set the switch to position «0» and unplug the appliance before assembling or disassembling the appliance, in order to avoid accidentally switching on the appliance when inserting the two dough hooks or two whisks. For inserting the dough hooks and whisks correctly, see illustrations (a) and (b).

Once inserted, the dough hooks or whisks can only be ejected by pressing the ejection key (c). However, for safety reasons this is only possible when the handmixer is switched off.

How to use the handmixer

Dough hooks ⑧/⑨

For kneading yeast dough, pasta dough, pastries, as well as for mixing heavy minced meat doughs.

Generally all speed settings may be used. The speed settings are recommended as follows:

Switch position 1:

- Mixing of e.g. nuts and fruits into heavy doughs.

Switch position 2:

- Kneading of the dough ball and working in of ingredients.

Switch position 3:

- Fast mixing of all ingredients.

Whisks ⑩/⑪

For mixing cake mixtures, sponges and mashed potatoes.

For whipping cream (minimum 100 ml cream), eggwhites (minimum 1 eggwhite), and creamy ingredients.

Generally all speed settings may be used. The speed settings are recommended as follows:

Switch position 1:

- For carefully adding whipped eggwhites or other foamy ingredients.
- Adding flour to foamy substances, without flattening them (e.g. sponges).
- Smoothly adding flour, cacao etc. without blowing them around.
- Mashing of boiled potatoes for mashed potatoes.

Switch position 2:

- Initial and final speed when whipping larger quantities of cream.
- Whipping of smaller quantities of cream.
- Adding of liquids to processed goods (little splashing of the liquids, e.g. mashed potatoes).

Switch position 3:

- Whipping of cream eggwhites, sponges and other foamy goods, e.g. desserts.
- Mixing of creamy goods and mixtures.

Tips:

- To obtain optimum results when making cake mixtures, etc. all ingredients should have the same temperature. Butter, eggs, etc. should be removed from the refrigerator some time before they are being used.
- Whipped cream has more volume, if the cream is well chilled before being whipped.
- Mashed potatoes will become more creamy, if all ingredients are being used as hot as possible (e.g. potatoes immediately after boiling).

Other attachments:

The M 700 model may also be used in combination with the MultiMix chopper attachment CA-M (type 4642) available through Braun dealers and service centres.

Cleaning

Always unplug the appliance before cleaning. The dough hooks and the whisks can be cleaned in the dishwasher. The motor part should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse the motor part in water or hold it under running water.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 2006/95/EC.



Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Français

Nos produits ont été conçus afin de répondre aux plus grandes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous apprécierez pleinement votre nouvel appareil Braun.

Attention

Lire avec attention le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil.

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ne pas laisser le batteur Braun à portée de mains des enfants.
- Avant de mettre en marche le batteur, vérifier que le voltage correspond au voltage indiqué sur le haut de l'appareil.
- Veuillez garder vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine, éloignés des accessoires fouets et crochets pétrisseurs pendant leur fonctionnement, pour éviter tous risques d'accidents corporels. Ne pas toucher aux parties des accessoires en mouvement durant leur fonctionnement.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

- ① Bloc-moteur
- ② Ouverture hexagonale
- ③ Ouverture circulaire
- ④ Bouton d'éjection des crochets pétrisseurs ⑧/⑨ et des fouets ⑩/⑪
- ⑤ Interrupteur
- ⑥ Blocage du cordon rotatif pour enrouler le cordon autour du bloc-moteur (d)
- ⑦ Base anti-dérapante
- ⑧ Crochet pétrisseur avec embout hexagonal
- ⑨ Crochet pétrisseur avec embout rond
- ⑩ Fouet avec embout rond
- ⑪ Fouet avec embout hexagonal

Spécifications

Voltage/puissance : voir plaque d'information sur le bloc-moteur ①.

Temps d'utilisation maximale :	
crochets pétrisseurs	5 minutes
fouets	15 minutes

Interrupteur ⑤

Positions de l'interrupteur :

P = vitesse instantanée « pulse » (la vitesse correspond à la position « 3 »)

0 = arrêt

1 = vitesse lente

2 = vitesse intermédiaire

3 = vitesse rapide

Montage/démontage

Important : Lors du montage/démontage des crochets pétrisseurs ou des fouets placer toujours l'interrupteur en position « 0 » et débrancher l'appareil afin d'éviter la mise en marche accidentelle du batteur. Pour insérer correctement les crochets pétrisseurs et les fouets, vous reporter à l'illustration (a) et (b).

Lorsque les crochets pétrisseurs ou les fouets sont bien mis en place, ils peuvent être retirés en utilisant le bouton d'éjection (c). Pour des raisons de sécurité cette opération n'est possible que lorsque le batteur est en position arrêt.

Utilisation du batteur

Crochets pétrisseurs ⑧/⑨

Pour pétrir pâtes à brioches, pâtes à tartes et autres pâtes à gâteaux. Toutes les vitesses peuvent être utilisées.

Recommandations d'utilisation

Position 1 :

- Pour mélanger noix ou fruits par exemple dans les pâtes lourdes.

Position 2 :

- Pour pétrir les pâtes en boule.

Position 3 :

- Pour mixer rapidement tous les ingrédients.

Fouets ⑩/⑪

Pour mélanger pâtes à cake, pâtes légères et purées de pommes de terre. Pour battre la crème (100 ml de crème minimum), pour monter les blancs en neige (1 blanc d'oeuf minimum).

Toutes les vitesses peuvent être utilisées.

Recommandations d'utilisation

Position 1 :

- Pour incorporer délicatement des blancs d'oeuf en neige.
- Pour incorporer la farine à des substances mousseuses sans faire retomber le mélange (ex. pâtes à cake).
- Pour mélanger délicatement farine, cacao.
- Pour écraser des pommes de terre cuites pour la purée.

Position 2 :

- Pour la crème fouettée.
- Pour ajouter des liquides dans des préparations en cours (pour éviter les éclaboussures ex : purée de pommes de terre).

Position 3 :

- Pour la crème fouettée, les blancs en neige, les pâtes légères et autres préparations mousseuses.
- Pour mélanger différents ingrédients crémeux.

Petits trucs :

- Afin d'obtenir de meilleurs résultats tous les ingrédients doivent être à la même température : beurre, oeufs etc ... seront retirés du réfrigérateur quelques heures avant d'être utilisés.
- La crème fouettée sera plus volumineuse si la crème est bien glacée avant d'être fouettée.
- La purée de pommes de terre sera plus crémeuse si tous les ingrédients sont utilisés lorsqu'ils sont encore chauds (dès que les pommes de terre sont retirées de la casserole).

Autres accessoires :

Le modèle M 700 peut-être également utilisé avec le hachoir MultiMix CA-M (type 4642) disponible dans les centres services agréés Braun.

Nettoyage

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Les crochets pétrisseurs et les fouets peuvent être mis au lave-vaisselle. Le bloc-moteur se nettoie avec un chiffon humide uniquement. Ne pas plonger le bloc-moteur dans l'eau ou le passer sous l'eau courante.

Sauf modifications.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.



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



Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos niveles de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que le satisfaga su nuevo pequeño aparato electro-doméstico Braun.

Atención

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

- Este aparato está diseñado para preparar cantidades habituales en el uso doméstico.
- Mantenga su batidora Braun fuera del alcance de los niños.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base de su aparato corresponda al de su hogar.
- Para prevenir situaciones de peligro, mantener manos ropa, cabello así como espátulas y otros utensilios, alejados de la varilla o del accesorio amasador. No tocar durante su funcionamiento la parte móvil del aparato.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Las reparaciones o la sustitución del cable eléctrico deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.

Descripción

- ① Cuerpo del motor
- ② Encaje con señal hexagonal
- ③ Encaje con señal circular
- ④ Tecla de expulsión de los amasadores ⑧/⑨ o los batidores ⑩/⑪
- ⑤ Selector de velocidades
- ⑥ Salida del cable con fijación en posición elevada para facilitar su enrollado en el cuerpo del motor (d)
- ⑦ Base antideslizante
- ⑧ Amasador con disco hexagonal
- ⑨ Amasador con disco redondo
- ⑩ Batidor con disco redondo
- ⑪ Batidor con disco hexagonal

Especificaciones

Voltaje/watios: ver placa del motor ①.

Tiempo máximo de utilización:	
con los amasadores	5 minutos
con los batidores	15 minutos

Selector ⑤

Posiciones del selector:

P = «pulse» (la velocidad coincide con la de la posición «3»)

0 = Paro

1 = Velocidad baja

2 = Velocidad media

3 = Velocidad alta

Montaje/desmontaje

Importante: Coloque siempre el interruptor en la posición «0» y desconecte el aparato antes de montar o desmontar los accesorios, para evitar una conexión accidental cuando coloque los amasadores o batidores. Para encajar correctamente los amasadores y batidores, véase las ilustraciones (a) y (b). Una vez colocados los amasadores o batidores, únicamente podrán ser retirados presionando la tecla (c). Sin embargo, por razones de seguridad esto solamente en posible cuando la batidora está en posición «0».

Como usar la batidora

Amasadores ⑧/⑨

Para amasar masas para pizzas, empanadas, panes, pastelería, así como para amasar carne picada.

En general se pueden utilizar todas las velocidades. La selección de velocidades se recomienda como sigue:

Selector en posición 1:

- Para mezclar por ej. nueces y frutas en las masas duras.

Selector en posición 2:

- Para ir formando la masa e ir añadiendo los ingredientes.

Selector en posición 3:

- Para mezclar rápidamente todos los ingredientes.

Batidores ⑩/⑪

Para amasar pasteles, bizcochos y hacer purés de patatas. Para montar nata (mínimo 100 ml. de nata), levantar claras de huevo (mínimo 1 clara de huevo) y batir cremas o natillas.

En general se pueden utilizar todas las velocidades. La selección de velocidades se recomienda como sigue:

Selector en posición 1:

- Para batir cuidadosamente claras de huevo u otros ingredientes espumosos.
- Para añadir harina a preparaciones esponjosas (ej. bizcochos) sin que merme su volumen.
- Para añadir harina, cacao etc. a las preparaciones sin esparcirlas.
- Para hacer puré de patata con patatas hervidas.

Selector en posición 2:

- Velocidad inicial y final al montar gran cantidad de nata.
- Para montar pequeñas cantidades de nata.
- Para añadir líquidos a preparaciones (reduce las salpicaduras de los líquidos).

Selector en posición 3:

- Para montar natas, claras de huevo, bizcochos y otros preparados esponjosos ej. postres.
- Mezclar y montar preparaciones cremosas.

Consejos:

- Para obtener unos resultados óptimos cuando batimos los ingredientes para un pastel etc., todos los ingredientes deben estar a la misma temperatura. La mantequilla, huevos, etc. deben ser retirados del frigorífico con suficiente antelación.
- La nata conseguirá más volumen si está bien fría antes de montarla.
- El puré de patatas será más cremoso, si todos los ingredientes utilizados están tan calientes como sea posible (ej. las patatas inmediatamente después de hervirlas).

Otros accesorios:

El modelo M 700 puede ser utilizado en combinación con el accesorio picador MultiMix CA-M (tipo 4642), que puede adquirirse en los Servicios de Asistencia Técnica Oficiales y en los comercios especializados.

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato de la red antes de limpiarlo. Los amasadores y batidores se pueden poner en el lavavajillas. El cuerpo del motor debe limpiarse únicamente con un trapo húmedo. No sumerja el motor en agua ni lo ponga bajo el grifo.

Accesorios

La mayoría de los productos Braun disponen de diferentes accesorios que pueden adquirirse en los Servicios Oficiales y en los comercios especializados.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 89/336/EEC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).



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



Português

Os nossos produtos estão concebidos deforma a alcançar os mais elevados níveis de qualidade, funcionalidade e design. Desejamos que tire o máximo partido do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção

Leia cuidadosamente o folheto de instruções antes de utilizar este aparelho.

- Este aparelho foi concebido para preparar quantidades habituais no uso doméstico.
- Mantenha a sua batedeira Braun fora do alcance das crianças.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Para prevenir situações de perigo, manter mãos, roupa, cabelos, assim como espátulas e outros utensílios, afastados da varina ou do acessório de amassar. Durante o seu funcionamento, não tocar nas partes móveis do aparelho.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança aplicáveis. Reparações ou a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.

Descrição

- ① Corpo do motor
- ② Encaixe de forma hexagonal
- ③ Encaixe de forma circular
- ④ Tecla de expulsão dos acessórios amassadores ⑧/⑨ ou batedores ⑩/⑪
- ⑤ Selector de velocidade
- ⑥ Saída do fio com fixação em posição elevada para que seja facilmente enrolado no corpo do motor (d)
- ⑦ Base antideslizante
- ⑧ Acessório amassador com disco hexagonal
- ⑨ Acessório amassador com disco redondo
- ⑩ Acessório batedor com disco redondo
- ⑪ Acessório batedor com disco hexagonal

Especificações

Voltagem/watts: ver placa do motor ①.

Tempo máximo de utilização: com os acessórios amassadores	5 minutos
com os acessórios batedores	15 minutos

Selector ⑤

Posições do selector:

- P = «pulse» (a velocidade coincide com a da posição «3»)
- 0 = Parado
- 1 = Velocidade baixa
- 2 = Velocidade média
- 3 = Velocidade alta

Montagem/desmontagem

Importante: Coloque sempre o interruptor na posição «0» e desligue o aparelho antes de montar ou desmontar os acessórios, para evitar uma ligação accidental quando colocar os acessórios amassadores ou batedores. Para encaixar correctamente os acessórios amassadores e batedores, veja as imagens (a) e (b). Uma vez colocados os acessórios amassadores ou batedores, apenas poderão o ser retirados pressionando a tecla (c). No entanto, por razões de segurança, isto é apenas possível quando a batedeira está em posição «0».

Como utilizar a batedeira

Acessórios amassadores ⑧/⑨

Para amassar massas para pizzas, pastéis, pães, pastelaria, assim como para amassar carne picada. Em geral, podem-se utilizar todas as velocidades. A selecção de velocidades recomenda-se da seguinte forma:

Selector na posição 1:

- Para misturar, por exemplo, nozes e frutas em massas duras.

Selector na posição 2:

- Para ir formando a massa e ir acrescentando os ingredientes.

Selector na posição 3:

- Para misturar rapidamente todos os ingredientes.

Acessórios batedores ⑩/⑪

Para amassar pastéis, biscoitos e fazer puré de batata.

Para bater natas (minimo 100 ml de natas), levantar claras em castelo (minimo 1 clara de ovo) e bater cremes ou leite creme. Em geral, podem-se utilizar todas as velocidades. A selecção de velocidades revomenda-se da seguinte forma:

Selector na posição 1:

- Para bater cuidadosamente claras ou outros ingredientes espumosos.
- Para juntar farinha a preparações leves (ex.: biscoitos) sem as desligar.
- Para juntar farinha, cacau, etc., a preparações, sem a espalhar.
- Para fazer puré de batata com batatas cozidas.

Selector na posição 2:

- Velocidade inicial e final ao bater grande quantidade de natas.
- Para bater pequenas quantidades de natas.
- Para juntar líquidos a preparações (reduz os salpicos dos líquidos).

Selector na posição 3:

- Para bater natas, claras, biscoitos e outros preparados leves, como sobremesas.
- Misturar e bater preparações cremosas.

Conselhos:

- Para obter o melhor resultado quando batemos os ingredientes para massa pasteleira, etc., todos os ingredientes devem estar à mesma temperatura. A manteiga, ovos, etc., devem ser retirados do frigorífico com antecedência.
- As natas ficarão mais volumosas se estiverem bem frias antes de as bater.
- O puré de batata será mais cremoso, se todos os ingredientes utilizados estiverem tão quentes quanto possível (ex.: as batatas imediatamente após serem cozidas).

Outros acessórios:

O modelo M 700 pode ser utilizado em conjunto com o acessório picador MultiMix CA-M (tipo 4642), que se pode adquirir nos Serviços de Assistência Técnica Oficiais e nas lojas especializadas.

Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar. Os acessórios amassadores e batedores podem ser postos na máquina de lavar louça. O corpo do motor deve ser limpo apenas com um pano húmido. Não mergulhe o motor na água nem o lave à torneira.

Acessórios

A maioria dos produtos Braun dispoêm de um conjunto e acessórios que se podem adquirir nos serviços oficiais de assistência técnica ou nos comerciantes especializados.

Modificações reservadas.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 89/336/EEC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



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



Italiano

I nostri prodotti sono progettati e realizzati per soddisfare i più elevati standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo apprezzerete appieno il Vostro nuovo elettrodomestico Braun.

Avvertenza

Leggete attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

- Questo apparecchio è stato fabbricato esclusivamente per uso domestico e per lavorare le quantità massime indicate.
- Non lasciate il Vostro sbattitore Braun alla portata dei bambini.
- La tensione di alimentazione deve corrispondere a quella riportata sulla parte superiore dell'apparecchio.
- Durante l'uso, tenete le mani, i capelli, i vestiti, eventuali spatole e altri utensili lontano dalle fruste e dai ganci per impastare per evitare lesioni personali. Non toccate le parti in movimento durante l'uso.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Descrizione

- ① Blocco motore
- ② Apertura contrassegnata da un esagono
- ③ Apertura contrassegnata da un cerchio
- ④ Tasto di espulsione dei ganci per impastare ⑧/⑨ o delle fruste ⑩/⑪
- ⑤ Interruttore
- ⑥ Guidacavo orientabile e bloccabile per arrotolare il cordone intorno al blocco motore (d)
- ⑦ Base anti-sdrucciolo
- ⑧ Gancio per impasto con attacco esagonale
- ⑨ Gancio per impasto con attacco tondo
- ⑩ Frusta con attacco tondo
- ⑪ Frusta con attacco esagonale

Caratteristiche tecniche

Potenza/tensione: verificare la targhetta sul blocco motore ①.

Tempo massimo di funzionamento interrotto:	
con i ganci per impastare	5 minuti
con le fruste	15 minuti

Interruttore ⑤

Posizioni:

P = Intermittenza «pulse» (la velocità corrisponde a quella della posizione 3)

0 = Spento

1 = Velocità bassa

2 = Velocità media

3 = Velocità alta

Montaggio/smontaggio

Importante: Mettere sempre l'interruttore sulla posizione «0» e scollegare l'apparecchio dalla rete prima di procedere al montaggio o smontaggio. Ciò al fine di evitare accensioni accidentali inserendo i due ganci o le due fruste. Per inserire correttamente i ganci per impastare e le fruste, fare riferimento alle illustrazioni (a) e (b). Una volta inseriti i ganci e le fruste, possono essere espulsi premendo l'apposito tasto di espulsione (c). Comunque, per ragioni di sicurezza, ciò è possibile solo se l'apparecchio è spento.

Come usare lo sbattitore

Ganci per impastare ⑧/⑨

Per impasti lievitati, per pasta da pane/pizza, pasticceria, così come per impastare ripieni dolci e salati.

Tutte le velocità sono utilizzabili per svolgere questi lavori, ma Vi consigliamo di attenerVi alle indicazioni che seguono:

Interruttore velocità 1:

- Per amalgamare altri ingredienti ad un impasto (es. frutta secca o candita da aggiungere a un impasto base).

Interruttore velocità 2:

- Per la lavorazione iniziale degli impasti e per amalgamare omogeneamente gli ingredienti principali.

Interruttore velocità 3:

- Per lavorare velocemente tutti gli ingredienti.

Fruste ⑩/⑪

Per mescolare creme, dolci al cucchiaino e per puré di patate. Per montare la panna fresca (minimo 100 ml.), chiare d'uovo (minimo una chiara) ed ingredienti cremosi.

In questo caso tutte le velocità possono essere usate, ma per ottenere migliori risultati, Vi consigliamo di osservare le indicazioni seguenti:

Interruttore velocità 1:

- Per incorporare delicatamente chiare d'uovo montate o altri ingredienti spumosi.
- Per aggiungere farina ad altri impasti soffici senza smontarli (pan di Spagna).
- Per aggiungere delicatamente farina, cacao, etc. senza spruzzi.
- Per sminuzzare la patate lessate e ridurle in puré.

Interruttore velocità 2:

- Velocità iniziale e finale da utilizzarsi quando si deve montare molta panna.
- Per iniziare a montare piccole quantità di panna.
- Per amalgamare liquidi ad altri cibi già lavorati (es. aggiungere il latte alle patate sminuzzate per fare il puré).

Interruttore velocità 3:

- Per montare panna, chiare d'uovo, dolci al cucchiaino.
- Per mescolare impasti cremosi.

Suggerimenti:

- Per ottenere risultati ottimali preparando impasti, tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Burro, uova etc. dovrebbero essere tolti dal frigorifero con sufficiente anticipo prima di usarli.
- La panna monta di più se prima di montarla è ben fredda.
- Il puré di patate diventa più cremoso se tutti gli ingredienti sono molto caldi (es. le patate appena tolte dall'acqua bollente).

Altri accessori:

Il modello M 700 può essere utilizzato anche con l'accessorio tritatutto di MultiMix CA-M (type 4642), reperibile nei Centri Assistenza Autorizzati.

Pulizia

Togliere sempre la spina dalla presa di corrente prima di compiere le operazioni di pulizia. Fruste e ganci per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. Il blocco motore dovrebbe essere pulito solo con un panno umido. Non immergere mai il blocco motore nell'acqua o passarlo sotto l'acqua corrente.

Salvo variazioni.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



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



Nederlands

Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. We hopen dat u veel plezier zult hebben van dit nieuwe Braun apparaat.

Voorzichtig

Lees eerst zorgvuldig de gebruiks-aanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

- Dit apparaat is bedoeld om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- Houd uw Braun handmixer buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor gebruik of de netspanning overeenkomt met de netspanning die vermeld staat op de bovenkant van het apparaat.
- Om verwondingen te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat handen, haar, kleding en ook spatels en ander keukengerei niet in aanraking komen met de gardes en kneedhaken terwijl het apparaat in werking is.
Raak geen bewegende delen aan terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.

Omschrijving

- ① Motorhuis
- ② Opening, aangeduid met een zeshoek
- ③ Opening, aangeduid met een cirkel
- ④ Uitwerpknop voor de deeghaken ⑧/⑨ en de gardes ⑩/⑪
- ⑤ Schakelaar
- ⑥ Vastklikkende snoerkoppeling voor het oprollen van het snoer om het motorhuis (d)
- ⑦ Anti-slip ring
- ⑧ Deeghaak met zeshoekig plaatje
- ⑨ Deeghaak met rond plaatje
- ⑩ Garde met rond plaatje
- ⑪ Garde met zeshoekig plaatje

Specificaties

Voltage/wattage:
zie typeplaatje op het motorhuis ①.

Maximale gebruiksduur per keer:	
met de deeghaken	5 minuten
met de gardes	15 minuten

Schakelaar ⑤

Schakelstanden:

P = «pulse» (snelheid komt overeen met stand «3»)

0 = uit

1 = lage snelheid

2 = medium snelheid

3 = hoge snelheid

In elkaar zetten/uit elkaar nemen

Belangrijk: Zet altijd de schakelaar op positie «0» en zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voor het in elkaar zetten en uit elkaar nemen van het apparaat zodat voorkomen wordt dat het apparaat per ongeluk aan gaat wanneer de twee deeghaken of de twee gardes worden geplaatst. Voor het op de juiste manier inzetten van de deeghaken en gardes, zie tekening (a) en (b).

Als de deeghaken of gardes eenmaal zijn geplaatst, kunnen ze alleen worden losgemaakt door op de uitwerpknop (c) te drukken. Dit is echter om veiligheidsredenen alleen mogelijk wanneer de handmixer is uitgeschakeld.

Hoe gebruikt u de handmixer

Deeghaken ⑧/⑨

Voor het kneden van zowel brooddeeg, pastadeeg, taartdeeg als voor het mengen

van zwaar gehakt.
In het algemeen kunnen alle snelheidsinstellingen worden gebruikt. De instellingen worden als volgt aanbevolen:

Schakelaar stand 1:

- Mixen van bijvoorbeeld noten en fruit door zwaar deeg.

Schakelaar stand 2:

- Kneden van deeg en verwerken van ingrediënten.

Schakelaar stand 3:

- Snel mixen van alle ingrediënten.

Gardes ⑩/⑪

Voor het mixen van cakebeslag, biscuitdeeg en aardappelpuree.

Voor het kloppen van slagroom (minimaal 100 ml. room), eiwit (minimaal 1 eiwit) en romige ingrediënten.

In het algemeen kunnen alle snelheidsinstellingen worden gebruikt. De instellingen worden als volgt aanbevolen:

Schakelaar stand 1:

- Voor het voorzichtig toevoegen van geklopt eiwit en andere schuimige ingrediënten.
- Meel toevoegen aan schuimige substanties, zonder dat deze inzakken (bijvoorbeeld biscuitdeeg).
- Voorzichtig meel, cacao etc. toevoegen zonder dat het verstuift.
- Pureren van gekookte aardappelen voor puree.

Schakelaar stand 2:

- Begin en eindstand voor het kloppen van grotere hoeveelheden room.
- Kloppen van kleinere hoeveelheden room.
- Toevoegen van vloeistoffen aan bewerkte producten (kleine hoeveelheden vloeistof, bijvoorbeeld bij aardappelpuree).

Schakelaar stand 3:

- Kloppen van room, eiwit, biscuitdeeg en andere schuimige producten bijvoorbeeld voor desserts.
- Mixen van romige substanties en mengsels.

Tips:

- Voor een optimaal resultaat bij het maken van cakebeslag etc, dienen alle ingrediënten dezelfde temperatuur te hebben. Boter, eieren enz. moeten enige tijd van te voren uit de koelkast worden gehaald voordat ze worden gebruikt.
- Slagroom krijgt meer volume wanneer de room goed is gekoeld voordat het wordt geklopt.
- Aardappelpuree zal romiger worden als alle ingrediënten zo heet mogelijk worden gebruikt (bijv. aardappelen direct na het koken).

Overige hulpstukken: Het model M 700 kan tevens worden gebruikt in combinatie met de MultiMix hakmolen CA-M (type 4642), verkrijgbaar bij uw dealer of bij de Braun klantenservice.

Schoonmaken

Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact. De deeghaken en de gardes kunnen in de afwasmachine worden schoon-gemaakt.
Het motorhuis alleen met een vochtige doek afnemen. Het motorhuis nooit onder de kraan houden of in water onderdompelen.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EG laagspanningsrichtlijn 2006/95.



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



Dansk

Alle vore produkter opfylder de højeste krav til såvel kvalitet, anvendelighed samt design. Vi håber, at De vil få stor glæde af Deres nye Braun produkt mange år fremover.

Vigtigt

Læs hele brugsanvisningen igennem, før apparatet tages i brug.

- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Deres Braun håndmixer bør holdes uden for børns rækkevidde.
- Kontrollér før brug, om spændingen på Deres lysnet svarer til spændingsangivelsen på toppen af apparatet.
- Af sikkerhedshensyn skal hænder, hår, tøj, spartler og lignende redskaber holdes væk fra piskeris og dejkroge, mens håndmixeren kører. Rør ikke ved maskinens bevægelige dele, mens den kører.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.

Beskrivelse

Alle modeller:

- ① Motordel
- ② «Seksantet» åbning
- ③ «Rund» åbning
- ④ Udløsningsknap til dejkroge ⑧/⑨ eller piskerisene ⑩/⑪
- ⑤ Kontakt
- ⑥ Låsbar, udsåelig studs til brug for omvikling af ledning om motordelen (d)
- ⑦ Skridsikker gumming
- ⑧ Dejkrog (sekskantet)
- ⑨ Dejkrog (rund)
- ⑩ Piskeris (rund)
- ⑪ Piskeris (sekskantet)

Tekniske data

Spænding/forbrug:
se typeskilt på motordelen ①.

Maksimal arbejdstid: med dejkroge med piskeris	5 minutter 15 minutter
--	---------------------------

Kontakt ⑥

Indstillinger/positioner:

- P = Interval «pulse»
(hastighed svarer til position «3»)
- 0 = Sluk
1 = Lav hastighed
2 = Medium hastighed
3 = Høj hastighed

Samling/adskillelse

Vigtigt: Sæt altid afbryderen i position «0» og tag stikket ud, før De samler eller adskiller apparatet, således at De undgår at apparatet pludselig tændes, under montering af dejkroge eller piskeris. For korrekt isættelse af dejkroge og piskeris henvises til illustrationerne (a) og (b).

Efter montering kan dejkroge og piskeris kun aftages ved at trykke på udløsningsknappen (c). Af sikkerhedsmæssige årsager er dette kun muligt, når håndmixeren er slukket.

Brug af håndmixer

Dejkroge ⑧/⑨

Til æltning af gærdej, pastadej, kagedej såvel som mixning af grofthakket fars.

Generelt kan alle hastigheder benyttes. Dog anbefales det at benytte følgende hastigheder:

Kontakt i position 1:

- Mixning af f. eks. nødder og frugt i tyk dej.

Kontakt i position 2:

- Æltning af dej og tilføjelse af øvrige ingredienser.

Kontakt i position 3:

- Hurtig mixning af alle ingredienser.

Piskeris ⑩/⑪

Til piskning af kagedej, sandkagedej og kartoffelmos. Til piskning af fløde (minimum 100 ml fløde), æggehvider (minimum 1 æggehvide) og cremeagtige ingredienser. Generelt kan alle hastigheder benyttes. Dog anbefales det, at benytte følgende hastigheder:

Kontakt i position 1:

- Til brug ved forsigtig tilsætning af piskede æggehvider eller andre skummende ingredienser.
- Ved tilsætning af mel i stiftspiskede/skummende ingredienser uden at ødelægge dem (f. eks. sandkagedej).
- Jævn tilførsel af mel, kakao og lign. uden at blæse det rundt.
- Mosning af kogte kartofler til kartoffelmos.

Kontakt i position 2:

- Start- og sluthastighed ved piskning af større mængder fløde.
- Piskning af mindre mængder fløde.
- Ved tilførsel af væsker til forarbejdede varer (småsprøjt af væsker som ved f. eks. kartoffelmos).

Kontakt i position 3:

- Piskning af fløde, æggehvider, sandkagedej og andre skummende ingredienser, f. eks. desserter.
- Mixning af cremeagtige ingredienser og blanding.

Tips:

- For at opnå det bedste resultat, når der laves kageblandinger og lign. anbefales det, at alle ingredienser har samme temperatur. Smør, æg og lign. skal tages ud af køleskabet et stykke tid før det skal anvendes.
- Pisket fløde fylder mere, hvis fløden er godt afkølet før den piskes.
- Kartoffelmos bliver mere cremet, hvis alle ingredienser er så varme som muligt (f. eks. hvis kartoflerne anvendes umiddelbart efter kogning).

Øvrigt tilbehør: M 700 modellen kan desuden anvendes sammen med MultiMix hakketilbehøret CA-M (type 4642), som forhandles af isenkræmmere, stormagasiner o. lign.

Rengøring

Tag altid stikket ud før rengøring. Dejkroge og piskerisene kan vaskes i opvaskemaskine. Motordelen må kun aftørres med en fugtig klud. Vask aldrig motordelen i vand og hold den aldrig under rindende vand.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



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



Norsk

Våre produkter er 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.

Advarsel

Les hele bruksanvisningen nøye før produktet tas i bruk.

- Dette apparatet er konstruert for husholdningsbruk og for bearbeiding av normale husholdningmengder.
- Apparatet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Før apparatet tas i bruk sjekk at nettspenningen stemmer overens med spenningsangivelsen på apparatets endestykke.
- For å unngå skader, må hender, hår, klær samt slikkepott og annet utstyr ikke komme i kontakt med vispene og deigkrokene når maskinen er i gang. De bevegelige delene skal ikke berøres når maskinen er i gang.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

Beskrivelse

- ① Motordel
- ② Åpning markert med en sekskant
- ③ Åpning markert med en sirkel
- ④ Utstøtingsknapp for eltekroker ⑧/⑨ eller visper ⑩/⑪
- ⑤ Bryter
- ⑥ Leddet ledningsfeste som er låsbart for oppvikling av ledningen rundt motordelen (d)
- ⑦ Anti-gli ring rundt endestykket
- ⑧ Deigkrok med sekskantet fot
- ⑨ Deigkrok med rund fot
- ⑩ Visp med rund fot
- ⑪ Visp med sekskantet fot

Spesifikasjoner

Spenning/watt:
Se typeplate på motordelen ①.

Maksimal driftstid: med deigkrokene med vispene	5 min. 15 min.
---	-------------------

Bryter ⑤

Bryterinnstilling:
P = «pulse» (momenttrinn)
(hastigheten tilsvarer innstilling «3»)
0 = Av
1 = Lav hastighet
2 = Middels hastighet
3 = Høy hastighet

Montering/demontering

Viktig: Sett alltid bryteren i posisjon «0» og ta støpselet ut av stikkkontakten før montering eller demontering av apparatet for å unngå at du tilfeldigvis slår på apparatet når du setter inn de to deigkrokene eller de to vispene. For korrekt montering av eltekroker og visper, se ill. (a) og (b).

Når de er satt i, kande kun støtes ut ved å trykke på utstøtingsknappen (c). Imidlertid er dette av sikkerhetsmessige årsaker kun mulig når håndmikseren er slått av.

Hvordan du bruker håndmikseren

Deigkroker ⑧/⑨

Til elting av gjærdeig, pastateig, kakedeig samt miksing av tunge kjøttdeiger.

Generelt kan alle hastighetsinnstillinger benyttes. Anbefalte hastigheter er som følger:

Bryterposisjon 1:

- Blande inn f.eks. nøtter og frukt i tunge deiger.

Bryterposisjon 2:

- Elte deig og arbeide inn ingredienser.

Bryterposisjon 3:

- Hurtig miksing av alle ingredienser.

Visper ⑩/⑪

Til miksing av kakerører, sukkerbrød og potetmos. Til visping av krem (minimum 1 dl fløte), eggehviter (minimum 1 eggehvite) og kremaktige ingredienser. Alle hastighetsinnstillingene kan generelt benyttes. Vi anbefaler følgende:

Bryterposisjon 1:

- Ved forsiktig tilsetning av vispet eggehvite eller andre skummende ingredienser.
- Ved tilsetning av mel i skumlignende ingredienser, uten at de faller sammen (f. ks. sukkerbrød).
- Ved jevn tilsetning av mel, kakao etc. uten at det fyker rundt omkring.
- Mosing av kokte poteter til potetmos.

Bryterposisjon 2:

- Start- og avslutningshastighet ved visping av større mengder krem.
- Visping av mindre mengder krem.
- Ved tilsetning av væske til bearbeidet mat (litt spruting av væske, f. eks. potetmos).

Bryterposisjon 3:

- Visping av krem, eggehvite, sukkerbrød og andre skumlignende matvarer, f. eks. desserter.
- Ved miksing av kremfyllende matvarer og blandinger.

Tips:

- For å oppnå maksimalt resultat når du lager kakerører etc., bør alle ingredienser ha samme temperatur. Smør, egg, etc. bør tas ut fra kjøleskapet en tid før de skal brukes.
- Vispet krem får større volum hvis fløten er godt avkjølt før den vispes.
- Potetmos vil bli mer kremaktig hvis alle ingrediensene er så varme som mulig (f. eks. straks etter at potetene er kokt).

Andre tilbehør: M 700 modellen kan også brukes i kombinasjon med MultiMix hakke-tilbehør CA-M (type 4642) som fås kjøpt hos Braun forhandlere og ved Braun serviceverksteder.

Rengjøring

Ta alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring. Deigkrokene og vispene kan vaskes i oppvaskmaskin. Motordelen skal kun tørkes med en fuktig klut. Motordelen må ikke senkes ned i vann eller holdes under rennende vann.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC og Low Voltage 2006/95/EC.



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



Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas du får mycket glädje av din nya Braun apparat.

Viktigt

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.

- Denna apparat är konstruerad för normala hushållskvantiteter.
- Förvaras utom räckhåll för barn.
- Kontrollera att spänningen i vägguttaget stämmer överens med den spänning som anges på apparatens översida.
- Håll händer, hår, kläder och köksredskap borta från vispen och degkroken när den är igång för att förhindra personskador. Undvik kontakt med de rörliga delarna när apparaten är igång.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av huvudsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga, okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren..

Beskrivning

- ① Motordel
- ② Öppning markerad med en sexkant
- ③ Öppning markerad med en cirkel
- ④ Utstöttningsknapp för degkrokarna ⑧/⑨ eller visparna ⑩/⑪
- ⑤ Strömbrytare
- ⑥ Ledat sladdfäste som är låsbart för att vira sladden runt motordelen (d)
- ⑦ Antiglidring runt bakdelen
- ⑧ Degkrok med sexkantigt fäste
- ⑨ Degkrok med runt fäste
- ⑩ Visp med runt fäste
- ⑪ Visp med sexkantigt fäste

Specifikation

Spänning/effekt:
Se typplattan på motordelen ①.

Max användningstid: med degkrokarna med visparna	5 minuter 15 minuter
--	-------------------------

Strömbrytare⑤

Strömbrytarlägen:

P = momentläge «pulse»
(hastigheten motsvarar läge «3»)

- 0 = Av
- 1 = Låg hastighet
- 2 = Medel hastighet
- 3 = Hög hastighet

Att sätta på och ta av tillbehören

Viktigt: Dra alltid ur kontakten ur uttaget och sätt strömbrytaren i läge «0» innan du sätter på eller tar av degkrokarna eller visparna för att undvika att apparaten sätts på av misstag. För att sätta på degkrokarna och visparna korrekt, se bild (a) och (b).

När degkrokarna eller visparna är påsatta kan de endast tas av med utstöttningsknappen (c). Av säkerhetsskäl kan detta endast göras när apparaten är avstängd.

Hur du använder handmixern

Degkrokar ⑧/⑨

För att knåda jäsdeg, pastadegar, mördeg och för att blanda köttfärs.

Generellt kan alla hastighetslägen användas. Rekommenderade hastigheter är:

Strömbrytaren i läge 1:

- Att blanda i t. ex. nötter och frukt i tunga degar.

Strömbrytaren i läge 2:

- Att knåda degbollen och arbeta in ingredienser.

Strömbrytaren i läge 3:

- Att snabbt blanda alla ingredienser.

Vispar ⑩/⑪

För att blanda kakmix, smet och potatismos. För att vispa grädde (minimum 1 dl), äggvitor (minst 1) och krämiga matvaror. Generellt kan alla hastighetslägen användas. Rekommenderade hastigheter är:

Strömbrytaren i läge 1:

- Att försiktigt blanda i vispade äggvitor eller andra skummiga ingredienser.
- Att blanda i mjöl i skummiga blandningar utan att de faller ihop (t. ex. smet).
- Att blanda i mjöl, kakao etc utan att det blåser omkring.
- Att mosa kokt potatis till potatismos.

Strömbrytaren i läge 2:

- Start- och avslutningshastighet när du vispar större mängder grädde.
- Att vispa mindre mängder grädde.
- Att blanda i vätska i bearbetad mat (vätskan stänker inte mycket, t. ex. potatismos).

Strömbrytaren i läge 3:

- Att vispa grädde, äggvitor, smet och andra skummiga matvaror, t. ex. desserter.
- Att mixa krämiga matvaror.

Tips:

- För att få maximalt resultat när du gör smet skall alla ingredienser ha samma temperatur. Ta ut smör, ägg etc ur kylskåpet en stund innan de används.
- Vispgrädde får mer volym om grädden är väl kyld innan den vispas.
- Potatismos blir fluffigare om alla ingredienser är så varma som möjligt (t. ex. potatisen direkt efter att den är kokt).

Tillbehör: MultiMix hacktillsats CA-M (typ 4642) kan också användas med M 700. Finns hos Braun handlare och Braun serviceverkstäder.

Rengöring

Dra alltid ut kontakten ur uttaget före rengöring. Degkrokarna och visparna kan diskas i diskmaskin. Motordelen skall endast rengöras med en fuktig trasa. Den får aldrig doppas i vatten eller hållas under rinnande vatten.

Med förbehåll för ändringar.

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



När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Sinulle paljon hyötyä.

Varoitus

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tätä tuotetta.

- Tämä laite on suunniteltu käsittelemään normaaleja kotitalousmääriä.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Ennen kuin käytät laitetta tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Pidä turvallisuuden vuoksi kädet, hiukset, vaatteet samoin kuin lasta ja muut työskentelyvälineet erossa vispilöistä ja taikinakoukuista koneen käydessä. Älä koske liikkuviin osiin koneen käydessä.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjauksen tai vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.

Laitteen osat

- ① Moottori
- ② Kuusikulmainen aukko
- ③ Pyöreä aukko
- ④ Taikinakoukujen ⑧/⑨ tai vatkaamisen ⑩/⑪ vapautuspainike
- ⑤ Käyttökytkin
- ⑥ Lukittuva johdon nivel: verkkojohto voidaan silloin kietoa pohjan ympärille (d)
- ⑦ Liukumisen estävä kumirengas
- ⑧ Taikinakoukku, jossa on kuusikulmainen kanta
- ⑨ Taikinakoukku, jossa on pyöreä kanta
- ⑩ Vispilä, jossa on pyöreä kanta
- ⑪ Vispilä, jossa on kuusikulmainen kanta

Tuotetiedot

Jännite: Katso moottorin pohjaa ①.

Maksimikäyttöaika: taikinakoukuilla vispilöillä	5 minuuttia 15 minuuttia
---	-----------------------------

Käyttökytkin ⑤

Käyttökytkimen asennot:

- P = Pitokytkin «pulse» (nopeus vastaa nopeutta 3)
0 = Pois päältä
1 = Hidas nopeus
2 = Keskinopeus
3 = Korkea nopeus

Osien kiinnittäminen/irrottaminen

Tärkeää: Aseta käyttökytkin asentoon «0» ja ota pistoke irti seinästä aina ennen kuin kiinnität tai irrotat osio laitteeseen. Näin vältät vahingossa kytkemästä laitetta päälle samalla kun olet kiinnittämässä tai irrotta-massa taikinakoukkuja tai vispilöitä. Katso kohtia (a) ja (b) kun laitat taikinakoukkuja ja vispilöitä paikoilleen.

Tarkista, että laitat vispilän ja taikinakoukun kuusikulmaisen kannan kuusikulmaiseen aukkoon ja vastaavasti vispilän ja taikina-koukun pyöreän kannan pyölreään aukkoon.

Kun olet kiinnittänyt taikinakoukut tai vispilät irroitat ne painamalla vapautus-painiketta (c). Turvallisuussyistä tämä on mahdollista vain kun virta on pois päältä.

Käsivatkaimen käyttö

Taikinakoukut ⑧/⑨

Taikinakoukkuja käytetään sekoitettaessa hiivataikinaa, pastataikinaa tai raskasta jauhelihattaikinaa.

Kaikkia nopeuksia voidaan käyttää. Kuitenkin suositeltavia ovat seuraavat nopeudet:

Nopeus 1:

- Kun sekoitat pähkinöitä tai hedelmiä raskaaseen taikinaan.

Nopeus 2:

- Kun vaivaat hiivataikinaa ja lisäät siihen aineksia.

Nopeus 3:

- Kaikkien ainesten nopea sekoitus

Vispilät ⑩/⑪

Kakkutaikinoiden, sokerikakkutaikinan tai perunamuusin vatkaamiseen. Kermavaahdon (vähintään 1 dl kermaa) ja munanvalkuaisen (vähintään 1 munanvalkuainen) vatkaamiseen.

Kaikkia nopeuksia voidaan käyttää. Kuitenkin seuraavat nopeudet ovat suositeltavia:

Nopeus 1:

- Kun varovasti lisätään vatkattuja munanvalkuaisia tai muita vaahtomaisia aineksia.
- Kun lisätään jauhoja munavaahtoon.
- Kun lisätään varovasti jauhoja, kaakao-jauhetta tms. Hitaalla nopeudella jauhot eivät pölyä.
- Kun hienonnat keitettyjä perunoita perunamuusia varten.

Nopeus 2:

- Alussa ja lopussa kun vatkataan paljon kermaa kerralla.
- Kun vaahdotetaan pieniä kermamääriä (1-2 dl).
- Kun lisätään nesteitä esivalmistettuihin ruokiin (nesteet eivät roisku esim. perunamuusia valmistettaessa).

Nopeus 3:

- Kun vatkataan kermaa, munanvalkuaisia, sokerikakkutaikinaa ja muita vaahtoja esim. jälkiruokia.
- Kun sekoitetaan kermaisia aineksia.

Vinkki:

- Jotta saataisiin paras mahdollinen tulos valmistettaessa kakkutaikinoita yms. tulisi kaikkien aineiden olla saman lämpöisiä. Voi, kananmunat yms. aineet tulisi ottaa huoneen lämpöön lämpiämään ennen leipomista.
- Kermavaahdosta tulee ilmavampaa, kun kerma on jäähdytetty hyvin ennen vaahdottamista.
- Perunamuusista tulee kuohkeampaa, jos kaikki aineet ovat mahdollisimman kuumia (esimerkiksi perunat tulisi hienontaa heti keittämisen jälkeen).

Mut lisäosat: M 700 -mallia voidaan käyttää myös MultiMix CA-M -teholeikkurin (tyyppi 4642) kanssa. Lisäosaa myyvät Braun-jälleenmyyjät ja valtuutetut Braun-huoltoliikkeet.

Puhdistus

Ota aina pistoke irti pistorasiasta ennen puhdistamista. Taikinakoukut ja vispilät voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä koskaan upota moottoria veteen tai pidä sitä juoksevan veden alla, vaan puhdistista se kostealla rievulla pyyhkimällä.

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).



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



Türkçe

Ürünlerimiz yüksek kalite, fonksiyonellik ve şık tasarım ilkelerine uygun olarak üretilmiştir. Yeni Braun ürününüzden memnun kalmanızı dileriz.

Uyarı Ürünü kullanmadan önce bütün talimatları dikkatle okuyunuz.

- Bu ürün normal miktarlardaki malzemelerle kullanılmak üzere üretilmiştir.
- Braun el mikserinizi çocuklardan uzak tutun.
- Çalıştırmadan önce şebeke voltajının ürünün üzerinde belirtilen voltaja uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Yaralanmaları önlemek amacıyla ellerinizi, kıyafetlerinizi ve her türlü araç gereci çırpıcı ve hamur burgularından uzak tutun. Çalışan parçaları ellemeyin.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli aletlerle ilgili her türlü onarım yetkili teknik servisler tarafından yapılmalıdır. Eksik veya kalitesiz olarak yapılan onarım kazalara ve kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.

Tanım

- Motor
- Altıgenle işaretlenmiş boşluk
- Daire ile işaretlenmiş boşluk
- Hamur burgular ⑧/⑨, çırpıcılar ⑩/⑪ çıkartma düğmesi
- Devre anahtarı
- Kablo sarmak için kilitli düzeneç
- Kaymayan taban
- Altıgen plakalı hamur burgusu
- Yuvarlak plakalı hamur burgusu
- Yuvarlak plakalı çırpıcı
- Altıgen plakalı çırpıcı

Özellikler

Voltaj/Vataj:

Motor kısmının üzerindeki plakaya bakınız ①.

Maksimum çalışma süresi:

Hamur burguları için	5 dakika
Çırpıcılar için	15 dakika

Devre Anahtarı ⑤

P = «pulse» (3. Hız ayarına tekabül eder.)

0 = Kapalı

1 = Düşük Hız

2 = Orta Hız

3 = Yüksek Hız

Parçaları monte etmek/demonte etmek

Önemli: Ataçmanları kazaya sebebiyet vermek için monte ve demonte etmeden önce mutlaka devre anahtarının «0» pozisyonunda olduğundan emin olunuz. Hamur burgularını ve çırpıcıları doğru takmak için (a) ve (b) resimlerine bakınız.

Bu ataçmanlar takıldıktan sonra sadece çıkartma (c) düğmesine basılarak çıkarılabilir. Güvenlik sebepleri dolayısıyla bu işlem sadece makine kapalıyken yapılabilir.

El Mikserinin Kullanımı

Hamur burguları ⑧/⑨

Hamur ve kıyma yoğurmak içindir. Bütün hız seçenekleri kullanılabilir. Hız ayarları aşağıdaki gibi tavsiye edilmiştir:

- Fındık, meyve gibi yiyecekleri koyu hamura karıştırmak için.
- Hamur yoğurmak için.
- Karışımı oluşturan maddeleri hızlıca karıştırmak için.

Çırpıcılar ⑩/⑪

Kek ve patates püresi karıştırmak içindir. Krema (minimum 100ml krema), yumurta sarısı (minimum 1 yumurta sarısı) ve krema gibi yiyecekler çırpamak içindir.

Genellikle bütün hız seçenekleri kullanılabilir. Hız ayarları aşağıdaki gibi tavsiye edilmiştir:

- Yumurta akı gibi maddeler çırpamak için, Bu tip karışımlara etrafa sıçratmadan un ve kakao ekleyip karıştırmak için, haşlanmış patatesleri ezip püre haline getirmek için.
- Büyük miktarlarda krema çırpamak için, az miktarda krema çırpamak için, çırpılmış yiyeceklere sıvı eklemek için.
- Krema, yumurta akı gibi yumuşak maddeleri çırpamak için.

İpuçları:

- Kek karışımı hazırlarken en iyi sonuca ulaşmak için bütün malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır. Tereyağı, yumurta gibi buzdolabında saklanan malzemeleri karışımı hazırlamadan bir süre önce dolaptan çıkarmanız tavsiye edilir.
- Krema çırpılmadan önce soğutulursa daha kıvamında olur.
- Haşlanmış patatesler sıcakken ezilirse daha iyi sonuç alınır.

Diğer ataçmanlar:

M 700 modeli tüm Braun bayilerde ve servis merkezlerinde bulunan MultiMix doğrayıcı ataçmanı CA-M (Çeşit 4642).

Temizleme

Temizlemeden önce mutlaka fişini çekin. Hamur burguları ve çırpıcılar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Motor kısımları sadece nemli bezle silinebilir. Motoru suya sokmayın.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

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

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

P & G Tüketici Hizmetleri
0 212 473 75 85,
destek@gillette.com



TS10079

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε πραγματικά να ευχαριστηθείτε την νέα συσκευή σας Braun.

Προσοχή Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο.
- Παρακαλούμε να θυμάστε να διατηρείτε την συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή, ελέγξτε εάν το βολτάζ της πρίζας συμ-φωνεί με το βολτάζ που είναι εκτυπωμένο πάνω στην συσκευή.
- Για να αποφύγετε τραυματισμό βεβαιω-θείτε ότι τα χέρια σας, τα μαλλιά σας καθώς και οι σπάτουλες και τα άλλα σκεύη είναι μακριά από τους αναδευ-τήρες και τα άγκιστρα για τη ζύμη κατά τη λειτουργία της συσκευής. Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής κατά τη λειτουργία της.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελλιπής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

- 1 Μοτέρ
- 2 Εξαγωνική οπή
- 3 Κυκλική οπή
- 4 Διακόπτης εξαγωγής για τα άγκιστρα ζύμης 8/9 ή τα χτυπητήρια 10/11
- 5 Διακόπτης
- 6 Περιτύλιξη του καλωδίου γύρω απο το μοτέρ (d)
- 7 Βάση
- 8 Αγκιστρο ζύμης με εξαγωνική βάση
- 9 Αγκιστρο ζύμης με στρογγυλή βάση
- 10 Χτυπητήρι με στρογγυλή βάση
- 11 Χτυπητήρι με εξαγωνική βάση

Χαρακτηριστικά

Βολτάζ / βατάζ: δείτε τα στοιχεία που αναφέρονται στο μοτέρ 1 της συσκευής.

Μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας:	
με τα άγκιστρα της ζύμης	5 λεπτά
με το χτυπητήρι	15 λεπτά

Διακόπτες 5

Οι θέσεις των διακοπών:
P = Στιγμιαία λειτουργία «pulse»
(η ταχύτητα ανταποκρίνεται στην θέση «3»)
0 = Κλειστό
1 = Χαμηλή ταχύτητα
2 = Μέση ταχύτητα
3 = Υψηλή ταχύτητα

Συναρμολόγηση / αποσυναρμολόγηση
Σημαντικό: Βάζετε πάντα τον διακόπτη στην θέση «0» και βγάζετε την συσκευή από την πρίζα πριν την συναρμολογήσετε ή αποσυν-αρμολογήσετε, ώστε να αποφύγετε τυχόν λειτουργία της την ώρα που τοποθετείτε τα άγκιστρα ή το χτυπητήρι. Για να τοποθετή-σετε σωστά τα άγκιστρα της ζύμης και τα χτυπητήρια, δείτε τις εικόνες (α) και (β).

Από την στιγμή που θα τοποθετήσετε τα άγκιστρα ή το χτυπητήρι, μπορείτε να τα ξαναβγάλετε μόνον πατώντας το πλήκτρο εξαγωγής (c). Αυτό, για λόγους ασφαλείας, μπορεί να γίνει μόνον όταν η συσκευή είναι κλειστή.

Πως χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός

Αγκιστρα για την ζύμη 8/9
Για να ζυμώσετε ζύμη μαγιάς, ζυμαρικών, κέικ, καθώς επίσης και ψιλοκομμένο κρέας (κιμά).

Σε γενικές γραμμές μπορεί να χρησιμοποιη-θούν όλες οι θέσεις ταχύτητας, ως εξής:

- Θέση 1:
 - Για να ανακατέψετε καρύδια ή φρούτα μέσα σε ζύμη.
- Θέση 2:
 - Για να ζυμώσετε μπαλλάρια ζύμης και να δουλέψετε όλα τα υλικά.
- Θέση 3:
 - Για γρήγορη αναμειξη όλων των υλικών.

Χτυπητήρια 10/11

Για να αναμίξετε υλικά για κέικ, παντε-σπάνι και πουρέ πατάτας. Για να χτυπή-σετε κρέμα (ελάχιστο 100 ml κρέμας), μαρέγκα (ελάχιστο 1 ασπράδι αυγού) και γενικά, κρεμώδη υλικά.
Σε γενικές γραμμές μπορούν να χρησιμο-ποιηθούν όλες οι ταχύτητες.
Σας συνιστούμε τα εξής.

- Θέση 1:
 - Όταν θέλετε να προσθέσετε αργά και προσεκτικά μαρέγκα ή άλλα αφρώδη υλικά.
- Όταν θέλετε να προσθέσετε αλεύρι σε αφρώδεις ουσίες, χωρίς να «κάτσουν» (π. χ. παντεσπάνι).
- Όταν θέλετε να προσθέσετε αλεύρι ή κακάο κ. λπ., χωρίς να πεταχτούν τριγύρω.
- Όταν θέλετε να κάνετε πουρέ πατάτας.

- Θέση 2:
 - Αρχική και τελική ταχύτητα όταν θέλετε να χτυπήσετε μεγαλύτερες ποσότητες κρέμας.
 - Όταν θέλετε να χτυπήσετε μικρότερες ποσότητες κρέμας.
 - Όταν θέλετε να προσθέσετε υγρά για να επεξεργαστείτε διάφορα υλικά (ελάχιστο υγρό π. χ. για πουρέ πατάτας).

- Θέση 3:
 - Για να χτυπήσετε κρέμα, μαρέγκα, παντεσπάνι και άλλα αφρώδη υλικά, π. χ. διάφορα γλυκά.
 - Για να αναμίξετε διάφορα κρεμώδη υλικά και μίγματα.

- Συμβουλές:
 - Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν φτιάχνετε μίγμα για κέικ κ. λπ., θα πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία. Το βούτυρο, τα αυγά κ. λπ. θα πρέπει να τα βγάλετε από το ψυ-γείο λίγη ώρα πριν τα χρησιμοποιήσετε.
 - Όταν χτυπάτε κρέμα, θα αποκτήσει περισ-σότερο όγκο εάν έχει κρυώσει αρκετά πριν την χτυπήσετε.
 - Ο πουρές πατάτας θα γίνει πιο κρεμώδης, εάν όλα τα υλικά είναι όσο πιο ζεστά γίνεται (π. χ. οι βραστές πατάτες αμέσως μετά το βράσιμο).

Αλλα εξαρτήματα: Το μοντέλο M 700 μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί σε συνδιασμό με το εξάρτημα κόφτη του MultiMix CA-M (τύπος 4642), το οποίο διατίθεται από την αντιπροσωπεία και τους κατά τόπους σταθμούς service.

Καθαρισμός
Βγάζετε πάντα την συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.
Τα άγκιστρα για την ζύμη και τα χτυπητή-ρια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Το μοτέρ καθαρίζεται με ένα στεγνό πανί, μόνο. Μην το βυθίζετε μέσα σε νερό και μην το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 89/336/EOK και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/EOK.



Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσης 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 требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что вы будете неизменно довольны своим новым изделием от фирмы Braun.

Внимание

Пожалуйста, полностью и внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией, прежде чем приступить к работе с миксером.

- Это устройство предназначено только для бытового применения и переработки продуктов в указанных количествах.
- Пожалуйста храните миксер Braun в недоступном для детей месте.
- Перед включением миксера убедитесь, что его вольтаж соответствует напряжению в сети.
- Следите за тем, чтобы руки, волосы, одежда так же, как и кухонные принадлежности не соприкасались с венчиками и крючками для замешивания теста в процессе работы в целях безопасности. Не прикасайтесь к вращающимся насадкам во время их работы.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.

Описание

- ① Моторная
- ② Шестиугольное отверстие
- ③ Круглое отверстие
- ④ Кнопка высвобождения насадок для замешивания теста ⑧/⑨ или венчиков ⑩/⑪
- ⑤ Переключатель
- ⑥ Желобок для наматывания шнура вокруг моторной части (d)
- ⑦ Основание миксера со специальным резиновым кольцом, предотвращающим скольжение устройства
- ⑧ Насадка для замешивания теста с шестиугольным основанием
- ⑨ Насадка для замешивания теста с круглым основанием
- ⑩ Венчик с круглым основанием
- ⑪ Венчик с шестиугольным основанием

Спецификация

Напряжение/мощность: смотрите отметку на моторной части ①.

Максимальное время работы:	
с насадками	5 минут
для замешивания теста	
с венчиками	15 минут

Переключатель ⑤

Позиции переключателя:

- R = Положение «пульс» (скорость соответствует положению «3»)
- 0 = Выключено
1 = Низкая скорость
2 = Средняя скорость
3 = Высокая скорость

Установка/снятие насадок

Важно: Всегда ставьте переключатель в положение «0» и отключайте устройство от сети перед тем, как установить или снять очередную насадку. Это необходимо для того, чтобы избежать случайного включения устройства, когда устанавливаются обе насадки для замешивания теста или венчики. Для того, чтобы установить вышеуказанные насадки правильно, смотрите рис. (a) и (b).

Установленные насадки для замешивания теста и венчики могут быть высвобождены только нажатием соответственной кнопки высвобождения (c). Но из соображений безопасности это можно делать лишь тогда, когда миксер выключен.

Как пользоваться миксером

Насадки для замешивания теста ⑧/⑨

Служат для замешивания дрожжевого теста, теста для макарон, для кондитерских изделий, а также для смешивания мясного фарша.

В принципе можно использовать все скорости. Можно дать следующие рекомендации:

Положение переключателя «1»:

- для вмешивания орехов, фруктов в густое тесто.

Положение переключателя «2»:

- замешивание теста и смешивание различных ингредиентов.

Положение переключателя «3»:

- быстрое смешивание всех ингредиентов.

Венчики ⑩/⑪

Служат для замешивания легкого, бисквитного теста, картофельного пюре; а также взбивания сливок (минимальное количество – 100 мл.), белков (минимальное количество – 1 белок) и кремов. В принципе все скорости могут быть использованы. Можно дать следующие рекомендации:

Положение переключателя «1»:

- Служит для осторожного смешивания белков или других пенистых ингредиентов.
- Для добавления муки в пенистые субстанции, например при замешивании бисквитного теста.
- Для аккуратного добавления муки, какао в основную массу.
- Для приготвления пюре из сваренного картофеля.

Положение переключателя «2»:

- Начальная или конечная скорость при взбивании больших количеств крема.
- Взбивание небольших количеств крема.
- Служит для добавления жидкостей в перерабатываемые продукты (допускается небольшое разбрызгивание жидкости при смешивании, например, при приготовлении пюре).

Положение переключателя «3»:

- Взбивание крема, яичных белков, бисквитного теста, а также другит пенистых продуктов, например десертов.
- Смешивание кремообразных продуктов и смесей.

Советы:

- Чтобы достичь наилучших результатов при замешивании теста, все ингредиенты должны иметь одну температуру. Масло, яйца и прочие продукты должны быть вынуты из холодильника одновременно перед их использованием.
- Объем взбитых сливок увеличится, если сливки были хорошо охлаждены перед взбиванием.
- Пюре получится более воздушным, если все используемые ингредиенты имели максимально высокую температуру (т.е. картофель должен использоваться непосредственно после варки).

Другие насадки: Модель M 700 также может быть использована с насадкой для нарезки MultiMix CA-M (тип 4642) которую можно приобрести через сеть дилеров и сервисных центров.

Очистка

Всегда отсоединяйте устройство от сети перед тем, как вымыть. Насадки для замешивания теста и венчики можно мыть в посудомоечной машине. Моторную часть можно лишь протирать влажной тряпкой. Не погружайте моторную часть в воду и не держите под струей воды.

Содержание может быть изменено без предварительного уведомления.



Изделие использовать по назначению в соответствии с инструкцией по эксплуатации

Миксер, 350 Ватт,
Сделано в Испании, БРАУН Испания,
Braun Española S. A.,
08950 Esplugues de Llobregat,
Enrique Granados 46, Spain

Українська

Наші вироби розроблені у відповідності до найвищих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що Ви завжди будете задоволені своїм новим виробом від фірми Braun.

Увага

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

Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації

- Цей пристрій призначений тільки для побутового використання та переробки продуктів у зазначених кількостях.
- Прилад потрібно зберігати в місцях, недосяжних для дітей.
- Перед включенням міксера переконайтеся, що його вольтаж відповідає напрузі в мережі.
- Слідкуйте за тим, щоб руки, волосся, одяг, також як і кухонне приладдя, не торкалися вінчиків та гачечків для змішування тіста в процесі роботи в цілях безпеки. Не доторкайтеся до обертових насадок під час їхньої роботи.
- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють усім відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.

Опис

- ① Моторна частина
- ② Шестикутний отвір
- ③ Круглий отвір
- ④ Кнопка вивільнення насадок для змішування тіста ⑧/⑨ або вінчиків ⑩/⑪
- ⑤ Перемикач
- ⑥ Жолобок для намотування шнура навколо моторної частини (d)
- ⑦ Основа міксера зі спеціальним гумовим кільцем, що запобігає ковзанню пристрою
- ⑧ Насадка для змішування тіста з шестикутною основою
- ⑨ Насадка для змішування тіста з круглою основою
- ⑩ Вінчик з круглою основою
- ⑪ Вінчик з шестикутною основою

Специфікація

Напруга/потужність: дивіться позначку на моторній частині ①.

Максимальний час роботи:
з насадками для змішування тіста: 5 хвилин
з вінчиками: 15 хвилин

Перемикач ⑤

Позиції перемикача:

- P = Положення «пульс» (швидкість відповідає положенню «3»)
0 = Вимкнено
1 = Низька швидкість
2 = Середня швидкість
3 = Висока швидкість

Установка/зняття насадок

Важливо: Завжди ставте перемикач у положення «0» та відключайте пристрій від мережі перед тим, як встановити чи зняти чергову насадку. Це необхідно для того, щоб уникнути випадкового включення пристрою, коли встановлюються обидві насадки для змішування тіста або вінчики. Для того, щоб встановити вищезазначені насадки правильно, дивіться мал. (a) та (b).

Як користуватися міксером

Насадки для змішування тіста ⑧/⑨

Призначені для змішування дріжджового тіста, тіста для макаронів, для кондитерських виробів, а також для змішування м'ясного фаршу.

У принципі можна використовувати всі швидкості. Можна дати такі рекомендації:

Положення перемикача «1»:

для змішування горіхів, фруктів у густе тісто.

Положення перемикача «2»:

змішування тіста та змішування різних інгредієнтів.

Положення перемикача «3»:

швидке змішування усіх інгредієнтів.

Вінчики ⑩/⑪

Призначені для змішування легкого бісквітного тіста, картопляного пюре; а також для збивання вершків (мінімальна кількість – 100 мл), білків (мінімальна кількість – 1 білок) та кремів. У принципі всі швидкості можна використовувати. Можна дати такі рекомендації:

Положення перемикача «1»:

- призначене для обережного змішування білків або інших пінистих інгредієнтів.
- для додавання борошна у пінисті субстанції, наприклад, при змішуванні бісквітного тіста.
- для акуратного додавання борошна, какао до основної маси.
- для приготування пюре із звареної картоплі.

Положення перемикача «2»:

- початкова або кінцева швидкість при збиванні великих кількостей крему.
- збивання невеликих кількостей крему.
- призначене для додавання рідин до перероблюваних продуктів (допускається невелике розбризкування рідини при змішування, наприклад, при приготуванні пюре).

Положення перемикача «3»:

- збивання крему, яєчних білків, бісквітного тіста, а також інших пінистих продуктів, наприклад, десертів.
- змішування кремоподібних продуктів та сумішей.

Поради:

- Щоб досягти найкращих результатів при змішуванні тіста, всі інгредієнти повинні мати одну температуру. Масло, яйця та інші продукти необхідно вийняти з холодильника одночасно перед їх використанням.
- Об'єм збитих вершків збільшиться, якщо вершки були добре охолоджені перед збиванням.
- Пюре вийде більш пухким, якщо всі використовувані інгредієнти мали максимально високу температуру (тобто, картоплю слід використовувати одразу після варіння).

Інші насадки:

Модель M 700 також можна використовувати з насадкою для нарізання MultiMix CA-M (тип 4642), яку можна придбати через мережу дилерів та сервісних центрів.

Чищення

Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як мити його. Насадки для змішування тіста та вінчики можна мити в посудомийній машині. Моторну частину можна лише протирати вологою ганчіркою. Не занурюйте моторну частину у воду та не тримайте її під струменем води.

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

Фірма Braun залишає за собою право на внесення змін до даного виробу без додаткових попереджень

Цей виріб відповідає усім 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:
«Braun Espanola S.A», Enrique Granados 46,
08950 Esplugues de Llobregat,
Barcelona, Spain
«Браун Еспаньола С.А», Енріке Гранадос 46, 08950 Есплугес де Ллобрегат, Барселона, Іспанія

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 рекламаций 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 батареях – робота з невідповідними або спрацьованими батареями, будьякі пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батареями;
- 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.

استعمال الخلاطة اليدوية

لولب العجن ⑧/⑨

من أجل عجن العجين المعد مع الحخيرة أو السمينة أو العجين العادي وكذلك لخلط معجنات اللحم المقروم، والفتائر أو العجين المعقود. ومبدئياً فإن جميع مراحل الفتح مهيئة لهذه الأعمال. وينصح باتباع مراحل الفتح كالتالي:

مرحلة الفتح 1:

- تحضير المكسرات والثمار مثلاً في العجين.

مرحلة الفتح 2:

- عجن مكثف لكتلة العجين وتشغيل المكونات الأخرى داخلها.

مرحلة الفتح 3:

- خلط سريع لجميع المكونات.

الخفافة ⑩/⑪

لصنع العجين مع البيض والسكر وعجن البسكويت وكذلك البطاطا المهروسة. لحقق الكريما (ابتداء من ١٠٠ مل كريما)، وبياض البيض (ابتداء من بياض بيضة واحدة)، والكتل القشدية. مبدئياً جميع مراحل الفتح مهيئة لهذه الأعمال. ينصح باتباع مراحل الفتح كالتالي:

مرحلة الفتح 1:

- خلط حذر لبياض البيض أو غيره من الرغويات
- خلط الدقيق مع كتل رغوية، ودون تفكيكها (على سبيل المثال البسكويت)
- خلط منتظم الدقيق، والككاو وإلى آخره، دون تحريك غبار الدقيق
- هرس البطاطا المطهية لعمل البطاطا المهروسة

مرحلة الفتح 2:

- سرعة بداية ونهاية لحقق كيات رغوية كبيرة
- حقق كيات رغوية صغيرة
- مزج السوائل في الكتل (تراقب قليل للسائل على سبيل المثال عند صنع البطاطا المهروسة)

مرحلة الفتح 3:

- حقق كريما الخفق، بياض البيض، البسكويت وغير ذلك من الكيات الرغوية، مثل الدزرت
- حقق كتل وخلائط قشدية

نصائح سريعة:

- للتوصل إلى نتائج مثالية عند صنع العجين وغيره استعمال مكونات ذات درجة حرارة موحدة قدر الإمكان. الزبدة، البيض وإلى آخره أخرجها من الثلاجة قبل الاستعمال بفترة معينة.
- كريما الخفق يزداد حجمها عندما تكون قبل الخفق مبردة جداً.
- البطاطا المهروسة تصبح هشة عند استعمال جميع المكونات وهي ساخنة، على سبيل المثال استعمال البطاطا بعد نضجها على الفور.

الاضافات الاخرى

اي اضافات اخرى لموديل M 700 يمكن استعمالها سوياً مع فرامة ملتي ميكس اضافا CA-M (طراز 4642). يمكن الحصول عليها لدى مركز خدمة زبائن براون.

التنظيف

قبل كل عملية تنظيف أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي. إن لولبي العجن، والخفافتين، والمحرقة ووحدة فصل بياض البيض يمكن تنظيفها في جهاز غسل الصحون. قسم المحرك ① أمسحه فقط بقطعة قماش رطبة. قسم المحرك لا يغطس في الماء أو يعرض للماء الجاري.

مع احتفاظ بحق التغيير.

صُنعت منتجاتنا لتلبية أرفع متطلبات النوعية، والأداء والتصميم. نتمنى لك بالجهاز الجديد من براون فرحة كبيرة.

انتباه

يرجى قراءة تعليمات الاستعمال بدقة قبل البدء باستعمال الجهاز.

- هذا الجهاز مصمم لتحضير الكيات المتعارف عليها منزلياً.
- يجب الانتباه إلى أن الجهاز يجب ان يبقى بعيداً عن متناول الأطفال.
- تأكد قبل الاستعمال من أن الجهد المذكور على الجهاز متطابق مع الجهد الكهربائي المتوفر عندك.
- لتفادي أي عطب عليك بإبعاد الأيدي والشعر والخياب وكذلك الأدوات المطبخية مثل الملاوق وغيرها عن المضرب والقطعة العجانة إبعاداً تاماً عند اشتغالها، كما تجنب كل احتكاك يالقطع المتحركة.
- تقي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تتم الإصلاحات أو استبدال الأجزاء الأساسية من التوصيلات الكهربائية من قبل أفراد خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.

وصف الجهاز

- ① قسم المحرك
- ② جلبة سداسية
- ③ جلبة مدورة
- ④ زر قذف لولب العجن ⑧/⑨، الخفافة ⑩/⑪
- ⑤ مفتاح
- ⑥ تتواءم كبل قابل للرفع نحو الأعلى لف الكبل الكهربائي عليه (g)
- ⑦ حلقة قاعدية مقاومة للانزلاق
- ⑧ لولب عجن مع قرص مسدس الأضلاع
- ⑨ لولب عجن مع قرص مدور
- ⑩ خفافة مع قرص مدور
- ⑪ خفافة مع قرص مسدس الأضلاع

البيانات الفنية

الطراز/التوتر/الأداء:

أنظر اللوحة الملصقة على قسم المحرك ①.

تستمر المدة القصوى التشغيل مع	
لولب العجن	٥ دقائق
مع الخفافة	١٥ دقائق

المفتاح ⑤

موضع المفتاح:

P = مرحلة فورية «pulse»

(السرعة تعادل مرحلة الفتح 3)

0 = إغلاق

1 = سرعة منخفضة

2 = سرعة متوسطة

3 = سرعة عالية

تركيب/تفكيك

مهم: قبل التركيب والتفكيك ضع دوماً المفتاح على وضع «0» وانزع مقيس التيار من موضعه من أجل تحاشي غير مقصود لعمل الجهاز خلال تركيب الخفافتين أو لولبي العجن.

ما يتعلق بالوضع الصحيح التثبيت الخفافتين أو لولب العجن أنظر الصورتين (a) و (b). ويمكن نزع (c) لولبي العجن أو الخفافتين المركبتين من موضعهما بواسطة الكبس على زر القذف، ولكن، ولأسباب أمنية، لا تفعل ذلك إلا والخلاطة اليدوية متوقفة عن العمل.

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.

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 te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

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

Dansk

Garanti

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

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

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

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

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

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 обретаает 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 заменяемые 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 Гарантийный Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре. В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону +7 495 258 62 70.

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على لضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل 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 والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

Country of origin: Spain

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of manufacture. Example: "511" – The product was manufactured in week 11 of 2005.

صنعت في إسبانيا

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول الأخير من رمز الإنتاج يشير الى الرقم في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع. مثال: « 511 » – تم صنع المنتج في الأسبوع ١١ من عام ٢٠٠٥.