

BRAUN

MultiMix M 810 Duo MultiMix M 820 Trio MultiMix M 830 Trio MultiMix M 870 Quattro MultiMix M 880 Quattro MultiMix M 880 Quattro pro

Type 4642

Deutsch

6 Gebrauchsanleitung
72, 81 Garantie

English

10 Use Instructions
72, 81 Guarantee

Français

14 Mode d'emploi
72, 81 Garantie

Español

18 Instrucciones de uso
73, 81 Garantía

Português

22 Instruções de uso
73, 81 Garantia

Italiano

26 Istruzioni d'uso
73, 81 Garanzia

Nederlands

30 Gebruiksaanwijzing
74, 81 Garantie

Dansk

34 Brugsanvisning
74, 81 Garanti

Norsk

38 Bruksanvisning
74, 81 Garanti

Svenska

42 Bruksanvisning
75, 81 Garanti

Suomi

46 Käyttöohjeet
75, 81 Takuu

Türkçe

50 Kullanılışı hakkında
malûmat

Ελληνικά

54 Οδηγίες χρήσεως
75, 81 Εγγύηση

Русский

58 Инструкция по
эксплуатации
75, 81 Гарантия

Українська

58 Інструкція з експлуатації
77, 81 Гарантія

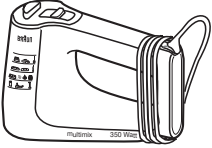
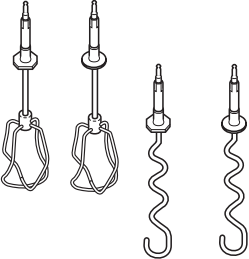
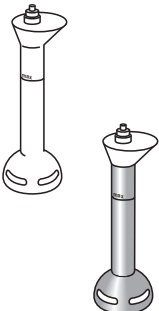

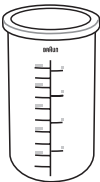
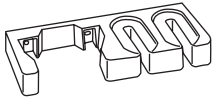
عربي

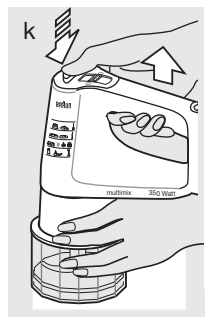
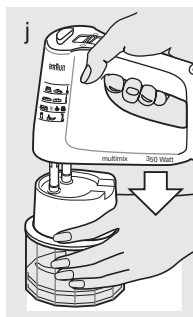
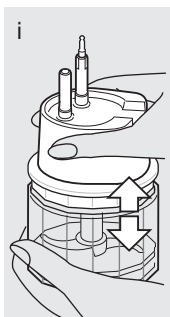
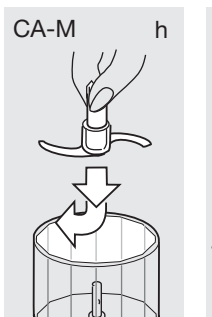
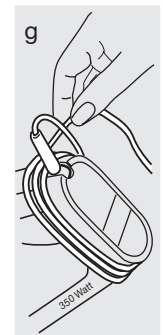
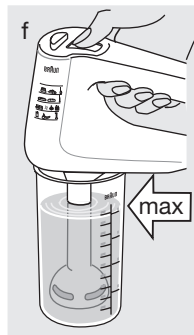
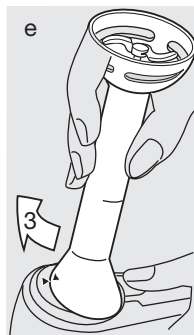
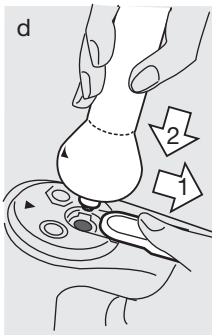
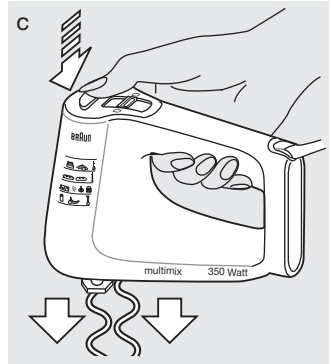
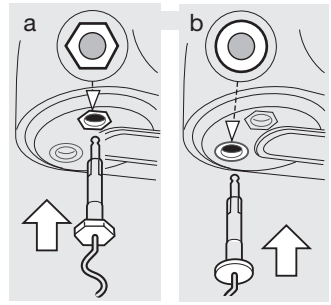
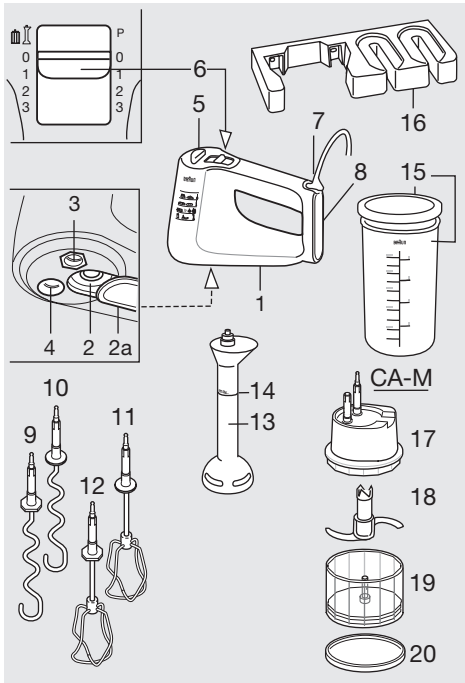
71 طرق الاستعمال
78, 81 ضمان



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)		0 810 309 780
(B)		0 800 14 592
(E)		901 11 61 84
(P)		808 20 00 33
(I)		(02) 6 67 86 23
(NL)		0 800-445 53 88
(DK)		70 15 00 13
(N)		22 63 00 93
(S)		020 - 21 33 21
(FIN)		020 377 877
(TR)		0 212 473 75 85
(RUS)		+7 495 258 62 70
(UA)		+38 044 428 65 05
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

	M 810 Duo	M 820 Trio	M 830 Trio	M 870 Quattro	M 880 Quattro	M 880 M Quattro pro
  CA-M   	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>



Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun 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.
- Nur bei den Modellen M 870, M 880 und M 880 M:
Die Messer sind sehr scharf! Nicht in oder unter die Messer greifen.
- 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

Bei allen Modellen:

- ① Motorteil
- ② Buchse für den Stabmixer-Einsatz ⑬
- ⑳ Abdeckung der Buchse ②
- ③ Buchse mit sechskant Umrandung
- ④ Buchse mit kreisförmiger Umrandung
- ⑤ Auswurfaste für Knethaken ⑨/⑩, die Rührbesen ⑪/⑫ und das Zerkleinerer-Zubehör CA-M
- ⑥ Schalter
- ⑦ Hochklappbare Kabeltülle mit Arretierung zum Aufwickeln des Netzkabels (g)
- ⑧ Rutschfester Bodenring
- ⑨ Knethaken mit Sechskant-Platte
- ⑩ Knethaken mit runder Platte
- ⑪ Rührbesen mit runder Platte
- ⑫ 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 Kunststoffschafft)

Nur bei den Modellen

M 830, M 880 und M 880 M:

- ⑮ Mix-/Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel (nur zusammen mit dem Stabmixer-Einsatz ⑬ verwenden)

Nur bei den Modellen

M 810, M 830, M 880 und M 880 M:

- ⑯ Gerätehalter

Nur bei den Modellen

M 870, M 880 und M 880 M:

Zerkleinerer-Zubehör CA-M ⑰-⑳

- ⑰ Oberteil
- ⑱ Messer
- ⑲ Arbeitsbehälter mit Modell-Prägung (CA)
- ⑳ Rutschfester Stützdeckel

Hinweis: Alle Modelle können um den Stabmixer-Einsatz ⑬ sowie das Zerkleinerer-Zubehör CA-M ⑰-⑳ und HC-M (ohne Abb.) erweitert werden, sofern das jeweilige Modell nicht ohnehin mit diesen Teilen serienmäßig ausgestattet ist. Alle Teile sind im Handel oder beim Braun Kundendienst erhältlich.

Technische Daten

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

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

Automatische Abschaltung

Bei Überbeanspruchung des Gerätes, z.B. beim Blockieren des Motors, kann eine automatische Abschaltung des Motorteils erfolgen. In einem solchen Fall können leichte Vibrationen des Gerätes festgestellt werden. Die Werkzeuge drehen sich dann nicht mehr oder nur extrem langsam. Das Motorteil ausschalten, damit das Gerät abkühlen kann. Nach einer Abkühlpause von mindestens 10 Minuten kann erneut eingeschaltet werden.

Schalter ⑥

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 ⑨/⑩

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 ⑪/⑫

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.

Stabmixer-Einsatz

(Nur bei den Modellen M 820, M 830, M 870, M 880 und M 880 M)

Zum Einsetzen des Stabmixer-Einsatzes ⑬ in das Motorteil die Abdeckung der Buchse ⑭ zurückziehen (d) und den Stabmixer-Einsatz so in die Buchse ⑮ einsetzen, dass die Markierung auf dem Stabmixer mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt (e). Dann eine viertel Umdrehung im Uhrzeigersinn drehen (e), bis der Stabmixer-Einsatz einrastet. Zum Abnehmen den Stabmixer eine viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abziehen.

Wichtig: Den Stabmixer-Einsatz nur bis zur maximalen Eintauchmarkierung in das zu verarbeitende Gut eintauchen (f). Der Metallschaft des Modells M 880 M hat keine Eintauchmarkierung. Den Metallschaft nur bis zu $\frac{2}{3}$ in das Gut eintauchen.

Mit dem Stabmixer-Einsatz kann man pürieren und mixen. Er eignet sich beispielsweise für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Diät- und Babynahrung sowie zum Mixen von Getränken.

Wichtig: Der Stabmixer-Einsatz lässt sich nur auf Momentstufe (Schalterstellung «P») betreiben. Siehe Absatz «Schalter ⑥». Die Schalterstellungen 1, 2 und 3 sind bei eingesetztem Stabmixer-Einsatz aus Sicherheitsgründen außer Funktion.

Der Stabmixer-Einsatz kann in dem praktischen Mix-/Messbecher verwendet werden – aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn beim Kochen direkt im Kochtopf gearbeitet werden soll, den Topf vom Herd nehmen, um den Stabmixer-Einsatz nicht zu überhitzen. Damit nichts herausspritzt, den Stabmixer-Einsatz immer erst im Gefäß einschalten. Den Schalter so lange festhalten, wie mit dem Gerät gearbeitet wird. Zum Ausschalten des Gerätes einfach den Schalter loslassen.

Wichtig: Der Mix-/Messbecher ist nur in Verbindung mit dem Stabmixer-Einsatz für kleinere Mengen zu verwenden; nicht mit dem Rührbesen verwenden. Den Mix-/Messbecher nicht im Mikrowellenherd benutzen.

Zerkleinerer-Zubehör

(Nur bei den Modellen M 870, M 880 und M 880 M)

Max. Füllmenge: 250 g Fleisch

Zusammensetzen und Benutzen

- Das Messer ist für den Transport durch eine Kunststoff-Hülle geschützt. Vor dem Einsetzen des Messers in den Arbeitsbehälter die Hülle abziehen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoffgriff anfassen.

- Setzen Sie den Stützdeckel auf den Boden des Arbeitsbehälters.
- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen (h).
- Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- Das Oberteil auf den Arbeitsbehälter aufstecken (i).
- Sicherheitsverriegelung:
Das Zerkleinerer-Zubehör läuft nur bei richtig verschlossenem Oberteil.
- Das Motorteil auf das Oberteil des Zerkleinerer-Zubehörs setzen, indem die beiden Wellen des Oberteils in die entsprechenden Buchsen des Motorteils eingesetzt werden (j), bis das Oberteil einrastet.
- Für kurze, schnelle Verarbeitungszeiten die Momentstufe (Schalterstellung «P») wählen; für die feine Zerkleinerung aller Güter die Schaltstufe «3». Halten Sie das Motorteil während der Verarbeitung fest und lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.

Verarbeitungsbeispiele

- Nicht verarbeitet werden sollten Eiskwürfel und extrem hartes Gut (z. B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Schokolade).
- Bei Fleisch darauf achten, dass alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile vorher entfernt sind.
- Außer Fleisch sind z. B. auch Käse, Zwiebeln, Petersilie, getrocknetes Obst, Tomaten, Karotten, Äpfel usw. zur Verarbeitung im Zerkleinerer-Zubehör geeignet.
- Bei Verarbeitung von gekochtem Gut: Einige Minuten abkühlen lassen und dann erst in den Arbeitsbehälter füllen.
- Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Verarbeitungstabelle für das Zerkleinerer-Zubehör CA-M

Produkt	Füllmenge	Vorbereitung	Verarbeitungszeit
Rindfleisch (mager)	250 g	ca. 2-cm-Würfel	15 Sek.
Schweinefleisch (mager)	250 g	ca. 2-cm-Würfel	15–20 Sek.
Käse	100 g	ca. 2-cm-Würfel ohne Rinde	40–50 Sek.
Mandeln	200 g	ganz	30–40 Sek.
Eier (hartgekocht)	2 Stück	halbiert	3–5 Impulse
Zwiebeln	100 g	geviertelt	5–10 Sek.
Petersilie	1 Bund	Stiele entfernt, trocken getupft	15–20 Sek.
Karotten	200 g	in Stücke geschnitten	15 Sek.
Harte Brötchen (für Panaden)	1 Stück	in Stücke geschnitten	20–30 Sek.

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte; sie sind auch von der Qualität des Gutes, dem gewünschten Feinheitsgrad usw. abhängig.

Auseinandernehmen

- Schalten Sie das Motorteil vor dem Auseinandernehmen stets aus (Schalterstellung «0»). Zum Abnehmen des Motorteils die Auswurf Taste drücken, das Zerkleinerer-Zubehör mit einer Hand festhalten und dabei das Motorteil abziehen (k).
- Bevor Sie das verarbeitete Gut entleeren, entnehmen Sie zuerst das Messer aus dem Arbeitsbehälter. Vorsicht! Das Messer [®] ist sehr scharf. Nur am Messerschaft anfassen. Das Messer lässt sich aus Sicherheitsgründen nicht in jeder Stellung aus dem Arbeitsbehälter nehmen. Drehen Sie ggf. den Messerschaft etwas hin und her, bis es sich sicher herausnehmen lässt.

Reinigung

Hinweis: Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen. Vor dem Spülen mit Speiseöl sauberwischen.

Handmixer

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.

Stabmixer-Einsatz [®]

Vorsicht! Das Messer [®] ist sehr scharf. Den Stabmixer-Einsatz unter fließendem Wasser abspülen. Fetthaltige Rückstände sollten mit einem handelsüblichen Spülmittel entfernt werden. Nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen Rückstände unter dem Messer entfernen. Der Mix-/Messbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Zerkleinerer-Zubehör

Vorsicht! Das Messer ist sehr scharf. Nur an dem dafür vorgesehenen Kunststoffgriff anfassen. Der Arbeitsbehälter, der rutschfeste Stützdeckel und das Messer können in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Oberteil nicht ins Wasser tauchen! Die Innenseite des Oberteils kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf aber kein Wasser in das obere Teil eindringen.

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.



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.

• Concerne uniquement les modèles M 870, M 880 et M 880 M :

Les couteaux sont extrêmement affûtés ! Ne pas les saisir avec les doigts.

- 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

Tous modèles :

- ① Bloc-moteur
- ② Ouverture pour la mise en place de l'accessoire mixeur ⑬
- ②a Couverture de protection de l'ouverture ②
- ③ Ouverture hexagonale
- ④ Ouverture circulaire
- ⑤ Bouton d'éjection des crochets pétrisseurs ⑨/⑩, des fouets ⑪/⑫ et de l'accessoire hachoir CA-M
- ⑥ Interrupteur
- ⑦ Blocage du cordon rotatif pour enrouler le cordon autour du bloc-moteur (g)

- ⑧ Base anti-dérapante
- ⑨ Crochet pétrisseur avec embout hexagonal
- ⑩ Crochet pétrisseur avec embout rond
- ⑪ Fouet avec embout rond
- ⑫ Fouet avec embout hexagonal

Modèles M 820, M 830, M 870, M 880 et M 880 M :

- ⑬ Accessoire pied mixeur
- ⑭ Marque pour l'indication d'immersion maximale de l'accessoire du batteur (valable uniquement pour le pied mixeur en plastique)

Modèles M 830, M 880 et M 880 M :

- ⑮ Bol mélangeur gradué avec couvercle hermétique (ne peut être utilisé qu'avec l'accessoire mixeur ⑬)

Modèles M 810, M 830, M 880 et M 880 M :

- ⑯ Support mural

Modèles M 870, M 880 und M 880 M :

Accessoire hachoir CA-M ⑰–⑳

- ⑰ Partie supérieure
- ⑱ Couteau
- ⑲ Bol hachoir avec identification du modèle sur le bol (CA)
- ⑳ Socle anti-dérapant double fonction socle/couvercle

Note : Tous les modèles peuvent être équipés des accessoires optionnels, mixeur ⑬ et hachoir CA-M ⑰–⑳ et HC-M (sans illustration).

Spécifications

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

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

Arrêt automatique

En cas de surcharge (si le moteur est bloqué par exemple), le bloc-moteur s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, de légères vibrations peuvent être observées. Les accessoires (fouets, crochets) cessent alors de fonctionner (ou tournent très lentement). Il faut arrêter le moteur afin qu'il puisse refroidir.

Après refroidissement (environ 10 minutes) l'appareil pourra être remis en marche.

Interrupteur ⑥

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 ⑨/⑩

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 ⑪/⑫

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).

Accessoire pied mixeur

(disponible uniquement avec les modèles M 820, M 830, M 870, M 880 et M 880 M)

Pour fixer le pied mixeur ⑬ sur le bloc-moteur, repousser le couvercle de l'ouverture mixeur ⑭ (d) et insérer le pied mixeur dans l'ouverture ⑮ ; la marque du pied mixeur doit être alignée sur la marque du bloc-moteur (e).

Puis tourner le pied mixeur à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre (e) jusqu'à enclenchement.

Pour retirer le pied mixeur, le tourner à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Important : L'accessoire du batteur doit être plongé uniquement jusqu'à la marque indiquée (f).

Cette marque de limite d'immersion n'est pas indiquée sur le pied en métal du modèle M 880 M. Il ne faut cependant pas plonger plus des $\frac{2}{3}$ de ce pied mixeur en métal.

L'accessoire pied mixeur permet de mixer et mélanger rapidement et facilement les sauces, les soupes, la mayonnaise ainsi que les repas de bébé.

Important : L'accessoire pied mixeur ne peut être utilisé qu'en position « vitesse instantanée » (position « P » – voir section « Interrupteur ⑥ »). Pour des raisons de sécurité, lorsque le pied mixeur est mis en place sur le bloc-moteur, les positions 1, 2 et 3 ne peuvent pas fonctionner.

Le pied mixeur peut être utilisé dans le bol mélangeur gradué ou dans n'importe quel autre récipient.

Lorsqu'on utilise le mixeur directement dans une casserole, il faut d'abord la retirer du feu, et faire refroidir les ingrédients, cela afin de protéger l'appareil contre toute surchauffe. Ne jamais utiliser le mixeur dans des ingrédients très chauds ou bouillants.

Afin d'éviter les éclaboussures introduire tout d'abord le mixeur dans les aliments, puis mettre l'appareil en marche. Pour faire fonctionner l'appareil, maintenir l'interrupteur enfoncé. Pour arrêter l'appareil relâcher la pression de l'interrupteur.

Important : Le bol mélangeur gradué ne peut-être utilisé qu'avec le pied mixeur pour mixer/mélanger de petites quantités. Il ne peut pas être utilisé avec les fouets. Le bol mélangeur gradué ne va pas au micro-ondes.

Accessoire hachoir

(uniquement avec les modèles M 870, M 880 et M 880 M)

Capacité maximale: 250 g de viande.

Montage/démontage

- Retirer la protection plastique du couteau.

Attention : le couteau est très affûté. Le manipuler en le tenant par la partie supérieure en plastique.

- Placer le couvercle/base double fonction sous le bol hachoir.
- Placer le couteau sur l'axe central du bol hachoir (h).
- Placer les ingrédients dans le bol hachoir.
- Placer la partie supérieure sur le bol hachoir (i).
- Fermeture de sécurité : le hachoir ne fonctionnera que si la partie supérieure est bien mise en place.
- Connecter le bol hachoir au bloc-moteur en insérant les deux axes de la partie supérieure dans les deux ouvertures correspondantes du bloc-moteur, jusqu'à enclenchement (j).
- Utiliser la position « pulse » (position « P ») pour hacher rapidement. La position « 3 » sera utilisée pour un hachage très fin. Toujours maintenir la partie bloc-moteur avec la main et ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Préparation des aliments et hachage


- Le bol hachoir ne doit pas être utilisé avec des glaçons ou des aliments très durs comme la noix de muscade, chocolat et grains de café.
- Pour bien hacher la viande, s'assurer que les os, les tendons et les nerfs ont été retirés.
- Le bol hachoir peut être utilisé pour hacher la viande, le fromage, les oignons, le persil, les fruits secs, les tomates, les carottes, les pommes.
- Pour hacher les ingrédients cuits, les laisser tout d'abord refroidir quelques minutes avant de les mettre dans le bol hachoir.
- Le socle/couvercle peut être également utilisé comme couvercle hermétique sur le bol hachoir.

Guide d'utilisation avec l'accessoire hachoir CA-M

Ingrédients	Quantités	Préparations	Temps approximatif
Boeuf maigre	250 g	cubes approx. de 2 cm	15 sec.
Porc maigre	250 g	cubes approx. de 2 cm	15–20 sec.
Fromages	100 g	cubes approx. de 2 cm	40–50 sec.
Amandes	200 g	entières	30–40 sec.
Oeufs durs	2 oeufs	coupés en deux	3–5 impulsions
Oignons	100 g	coupés en quatre	5–10 sec.
Persil	1 poignée	sans les tiges	15–20 sec.
Carottes	200 g	coupées en morceaux	15 sec.
Pain sec (pour panure)	1 croûton	coupe en morceaux	20–30 sec.

Les temps de préparation indiqués sont approximatifs ; ils dépendent de la qualité des ingrédients utilisés ainsi que du degré de finesse que l'on désire obtenir.

Pour désassembler

- Arrêter tour d'abord l'appareil (en position « 0 »).
Pour déconnecter le bloc-moteur du bol hachoir, appuyer sur le bouton d'éjection, et tout en maintenant le bol hachoir soulever le bloc-moteur (k).
- Avant de retirer les aliments du bol, retirer tout d'abord la lame.
Attention! La lame  étant très affûtée, toujours la tenir par son manche en plastique. Pour des raisons de sécurité, la lame ne peut être retirée que dans certaines positions. Si nécessaire, tourner légèrement la lame par son manche jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée.

Nettoyage

Note : lorsque l'on utilise des aliments colorés (comme les carottes) les parties en plastique de l'appareil peuvent se colorer. Les nettoyer avec un chiffon imbibé d'huile de cuisine avant d'utiliser un liquide vaisselle.

Batteur

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Les crochets pétrisseurs et les foutes 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.

Accessoire pied mixeur

Attention! La lame étant très affûtée. Le pied mixeur peut être nettoyé sous l'eau courante. On peut également utiliser un liquide vaisselle pour supprimer toutes traces de gras.

Ne pas utiliser d'objet pointu ou tranchant pour retirer les résidus éventuels coincés sous le couteau.

Le verre mesureur gradué peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Accessoire hachoir

Toujours maintenir le couteau par sa partie supérieure en plastique. Le bol hachoir et le socle double fonction socle/couvercle peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne pas plonger dans l'eau la partie supérieure.

Rincer l'intérieur de la partie supérieure sous l'eau courante en prenant soin de ne pas mouiller la partie haute (là où s'adapte le bloc-moteur).

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.



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.
- Solo per i modelli M 870, M 880 e M 880 M:
I blocchi coltelli sono molto affilati! Non mettere le dita sulle lame o sotto le lame.
- 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

Tutti i modelli:

- ① Blocco motore
- ② Apertura per accessorio frullatore ad immersione ⑬
- ②a Coperchio scorrevole per attacco ②
- ③ Apertura contrassegnata da un esagono
- ④ Apertura contrassegnata da un cerchio
- ⑤ Tasto di espulsione dei ganci per impastare ⑨/⑩, delle fruste ⑪/⑫ e dell'accessorio tritatutto CA-M
- ⑥ Interruttore
- ⑦ Guidacavo orientabile e bloccabile per arrotolare il cordone intorno al blocco motore (g)
- ⑧ Base anti-sdrucchiolo
- ⑨ Gancio per impasto con attacco esagonale

- ⑩ Gancio per impasto con attacco tondo
- ⑪ Frusta con attacco tondo
- ⑫ Frusta con attacco esagonale

Solo per i modelli

M 820, M 830, M 870, M 880 e M 880 M:

- ⑬ Accessorio frullatore ad immersione
- ⑭ Segno per la massima immersione del gambo frullatore ⑬ (solo sui modelli con il gambo in plastica)

Solo per i modelli

M 830, M 880 e M 880 M:

- ⑮ Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria (da usare solo con l'accessorio frullatore ad immersione ⑬)

Solo per i modelli

M 810, M 830, M 880 e M 880 M:

- ⑯ Supporte da parete

Solo per i modelli

M 870, M 880 e M 880 M:

Accessorio tritatutto CA-M ⑰-⑳

- ⑰ Parte superiore
- ⑱ Blocco coltelli
- ⑲ Recipiente tritatutto con identificativo del modello riportato sul recipiente (CA)
- ⑳ Base/coperchio antisdrucchiolo

Avvertenza: Tutti i modelli possono montare l'accessorio frullatore ad immersione ⑬ e l'accessorio tritatutto CA-M ⑰-⑳ e HC-M (senza illustrazioni) se non fossero già compresi nel modello in Vostro possesso.

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

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che protegge il motore da eventuali sovraccarichi e/o nel caso si blocchi. In questo caso l'apparecchio si spegnerà automaticamente vibrando leggermente. Spegnete il motore per permettere il raffreddamento ed aspettate almeno 10 minuti prima di riaccenderlo.

Interruttore ⑥

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 ⑨/⑩

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 ⑪/⑫

Per mescolare creme, dolci al cucchiaio 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 cucchiaio.
- 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).

Accessorio frullatore ad immersione

(Solo per i modelli M 820, M 830, M 870, M 880 e M 880 M)

Per inserire l'accessorio frullatore ad immersione ⑬ nel blocco motore spingere all'indietro l'apposito coperchio scorrevole che copre l'attacco per il frullatore ⑭ (d) ed inserire l'accessorio nell'apertura ⑮ in modo che la tacca di riferimento sull'accessorio frullatore ad immersione coincida con la tacca di riferimento posta sul blocco motore (e). Girarlo quindi di 90° ed in senso orario (e) finché non si blocca con uno scatto. Per rimuovere l'accessorio semplicemente girarlo in senso antiorario di 90° e tirare.

Importante: il gambo frullatore deve essere immerso solo fino al segno (f). Il modello M 880 M con il gambo in metallo non ha questo segno. Il gambo frullatore deve essere immerso solo di $\frac{2}{3}$.

L'accessorio frullatore ad immersione frulla e miscela in modo veloce e facile. Usatelo per fare salse, zuppe, maionese, frullati e pappe per bambini.

Importante: L'accessorio frullatore funziona solo nel modo intermittenza (interruttore su posizione «P» – nella sezione «Interruttore ⑥»). Quando l'accessorio frullatore è inserito nel blocco motore, per ragioni di sicurezza l'interruttore non funziona sulle posizioni 1, 2 e 3.

L'accessorio frullatore ad immersione può essere usato nel pratico bicchiere graduato, ma potete utilizzarlo in ogni contenitore, o pentola, anche a caldo. In quest'ultimo caso, togliete la pentola dal fuoco ed aspettate qualche istante. Non usate il Vostro accessorio frullatore direttamente in contenitori con ingredienti in ebollizione o troppo caldi. Per evitare schizzi, inserite prima il frullatore negli ingredienti da lavorare e successivamente accendetelo.

Tenete premuto l'interruttore per il tempo necessario al funzionamento dell'apparecchio. Quando avete terminato, spegnete l'apparecchio, rilasciando il pulsante, ed estraetelo dal contenitore.

Importante: Il bicchiere graduato è stato realizzato solo per l'utilizzo con l'accessorio frullatore per lavorare piccole quantità di cibo. **Non** deve essere usato con le fruste. Non deve nemmeno essere utilizzato nel forno a microonde.

Accessorio tritatutto

(Solo per i modelli M 870, M 880 e M 880 M)

Capacità massima: 250 g di carne

Montaggio e funzionamento

- Rimuovere il coperchio protettivo in plastica dal blocco coltelli.
Attenzione! Le lame sono molto affilate. Maneggiarle sempre tramite l'impugnatura in plastica.

- Inserire la base antiscivolo/coperchio a doppia posizione sul fondo del recipiente tritatutto.
- Inserire il blocco coltelli sul perno posto all'interno del recipiente tritatutto (h).
- Mettere il cibo nel recipiente tritatutto.
- Chiudere il recipiente con la parte superiore (i).
- Chiusura di sicurezza: L'accessorio tritatutto non funzionerà se la parte superiore non è correttamente inserita.
- Agganciare l'accessorio tritatutto con il blocco motore inserendo a fondo i perni della parte inferiore nelle due aperture corrispondenti situate nella parte inferiore del blocco motore (j).
- Usate la funzione intermittenza (interruttore su posizione «P») per brevi lavorazioni e tagli grossolani. La posizione 3 se volete ottenere cibo finemente tritato. Impugnare sempre saldamente l'apparecchio durante il funzionamento e non abbandonarlo mai durante l'uso.

Preparare e tritare i cibi

- **Non** tritate cibi eccessivamente duri come ghiaccio o noce moscata, cioccolato e caffè in grani.
- Prima di sminuzzare la carne, assicuratevi di aver tolto ossi, parti filamentose o tendinee.
- Oltre alla carne, il tritatutto può essere utilizzato per tritare e lavorare formaggi, cipolle, prezzemolo, frutta secca, pomodori, carote, mele, etc.
- Gli alimenti cotti possono essere lavorati solo dopo essere stati fatti raffreddare sufficientemente.
- La base/coperchio antisdrucchiolo serve anche come coperchio a tenuta d'aria per il recipiente tritatutto.


Guida all'utilizzo dell'accessorio tritatutto CA-M

Alimento	Quantità	Preparazione	Tempo appross.
Manzo magro	250 g	cubetti 2 cm	15 secondi
Maiale magro	250 g	cubetti 2 cm	15-20 secondi
Formaggio	100 g	cubetti 2 cm	40-50 secondi
Mandorle	200 g	intere	30-40 secondi
Uova sode	2	a metà	3-5 intermittenze
Cipolle	100 g	a quarti	5-10 secondi
Prezzemolo	mazzetto	solo foglie	15-20 secondi
Carote	200 g	a pezzi	15 secondi
Pane secco	1 panino	a pezzi	20-30 secondi

I tempi di lavorazioni sono indicativi, dipendono infatti molto dalle caratteristiche dei cibi da lavorare e dal grado di finezza desiderato.

Smontaggio

- Spegnere il motore (posizione «0» dell'interruttore) prima di iniziare lo smontaggio.
Per rimuovere il blocco motore dalla parte superiore premere il tasto di espulsione trattenendo con una mano la parte superiore dell'accessorio tritatutto e tirando, con l'altra, il blocco motore verso l'alto (k).

- Prima di togliere il cibo dal tritatutto rimuovere il blocco coltelli.
Attenzione! Le lame  sono molto affilate. Impugnare il blocco solo dalla parte superiore in plastica.
Per ragioni di sicurezza il blocco coltelli non può essere rimosso in una posizione qualsiasi. Se necessario, girare delicatamente avanti e indietro fino a che il blocco può essere rimosso.

Pulizia

Quando si lavorano alimenti che contengono un alto livello di pigmenti coloranti (es. carote), è possibile che la parti in plastica assumano il colore dell'alimento stesso; per eliminare questa colorazione, basta passarle con un panno imbevuto di olio vegetale prima dell'uso di detergenti neutri o delicati.

Sbattitore

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.

Frullatore ad immersione

Attenzione! Le lame sono molto affilate. L'accessorio frullatore ad immersione può essere pulito sotto l'acqua corrente. Potrebbe essere necessario pulirlo con un leggero detergente neutro per rimuovere residui di cibo untuoso. Non usare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere eventuali residui rimasti sotto le lame. Il bicchiere graduato può essere lavato in lavastoviglie.

Accessorio tritatutto

Fate molta attenzione quando si maneggia il blocco coltelli. Utilizzare sempre l'impugnatura in plastica. Il blocco coltelli, il recipiente, la base/coperchio antisdrucchiolo possono essere lavati in lavastoviglie. Non immergere assolutamente la parte superiore in acqua! Risciacquare solamente l'interno della parte superiore con un po' d'acqua corrente facendo attenzione a non fare entrare acqua dal di sopra, dove ci sono i perni di accoppiamento al blocco motore.

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.



Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised

persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

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

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

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

Español

Garantía

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

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto. La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

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

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

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

Solo para España

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

Português

Garantia

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

dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de 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 op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

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

Dansk

Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for

garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller 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 distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader

som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted. Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

NB

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