

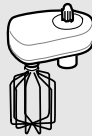
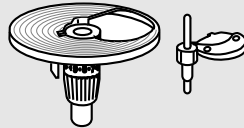
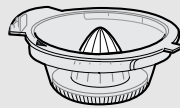
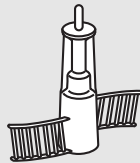
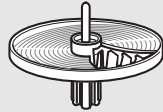
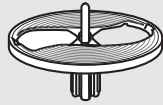
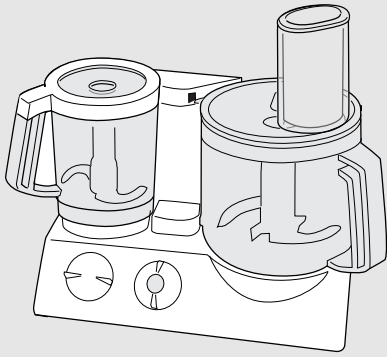
BRAUN

CombiMax 700 CombiMax 750

Type 3202

Küchenmaschinen Center

Deutsch
Gebrauchsanweisung
Garantie
Kundendienst



K 700

K 750

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

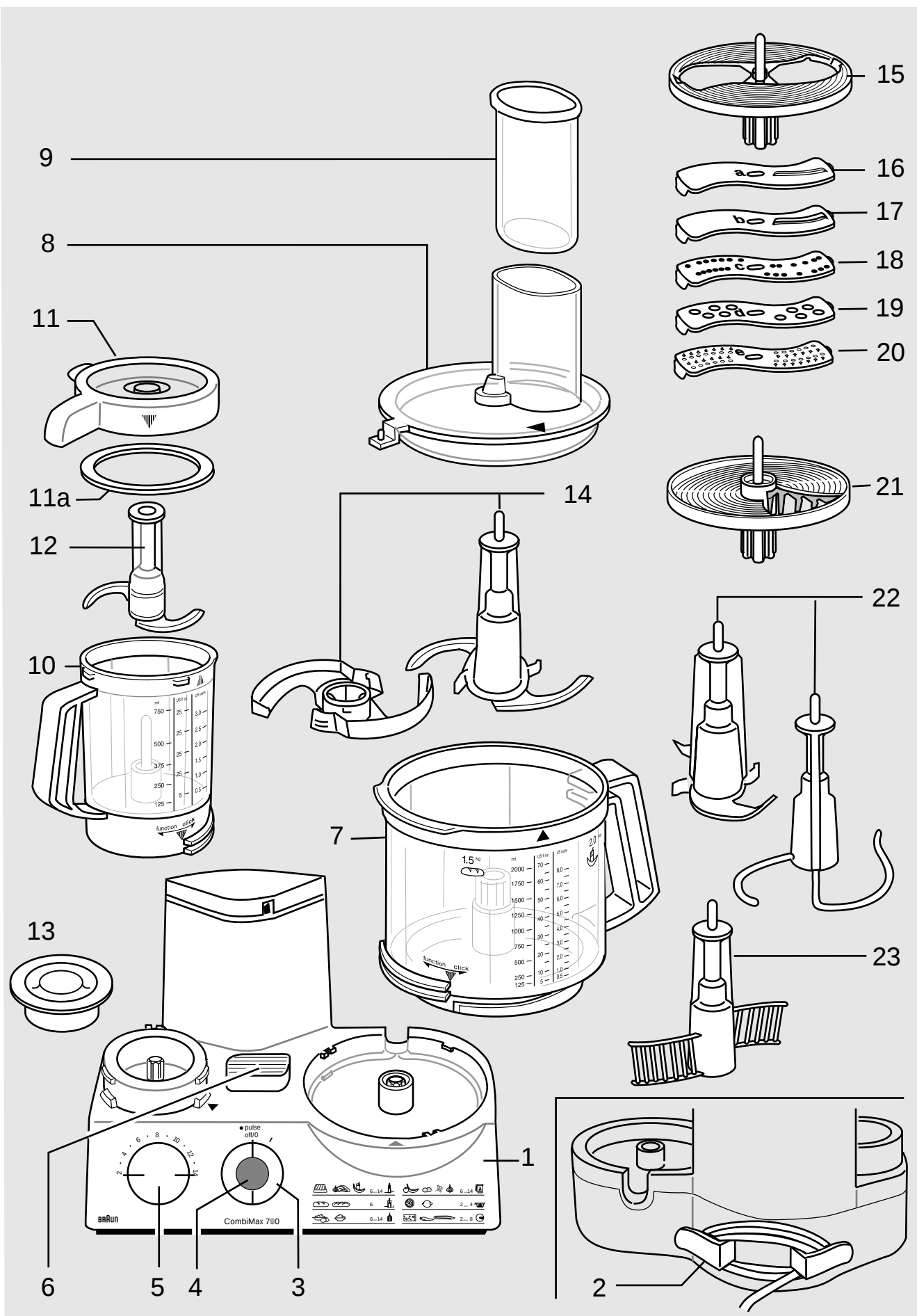
•

•

•

•

•



Deutsch

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

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- **Die Schneiden der Messer ⑫ / ⑭ sind sehr scharf!**
Die Messer nur am Knauf anfassen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus den Behältern ⑦ / ⑩ nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.
- Die Netzspannung muß mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen. Nur an Wechselspannung anschließen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände!
- Das Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung der angegebenen Mengen bestimmt.
- Keines der Teile im Mikrowellen-Herd verwenden.
- Achten Sie darauf, daß Sie mit den Fingern nicht an die laufenden Antriebe greifen. Versehen Sie den jeweils freien Antriebsplatz mit der Schutzabdeckung ⑬, da nach dem Einschalten beide Antriebe gleichzeitig laufen.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Ein Auswechseln der Anschlußleitung dieses Gerätes darf nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt erfolgen, weil dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Aufbewahrung des Gerätes nur bei abgeschaltetem Motor und bei gezogenem Netzstecker.

Technische Daten

- Spannung/Leistung: siehe Typenschild auf der Bodenplatte des Gerätes.
- Betriebsdauer und max. Füllmenge: siehe Verarbeitungsangaben.
-  Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG).

Gerätebeschreibung

Die Braun CombiMax mit dem 2-Topf-System erfüllt höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren, Mischen, Mixen, Hacken und Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben. Für eine optimale Verarbeitung stehen Ihnen zwei verschiedene Arbeitsbehälter zur Verfügung: die Universalschüssel ⑦ und der Zerkleinerer/Mixer ⑩.

Somit haben Sie beim Zerkleinern, Mixen oder Pürieren die Wahl zwischen einem großen und einem kleinen Arbeitsbehälter. Praktisch ist außerdem das mögliche Zuarbeiten vom kleinen Behälter in den großen (z. B. Nüsse hacken für Nußkuchenteig). Es kann immer nur *ein* Arbeitsbehälter betrieben werden.

- ① Motorblock
- ② Kabelaufwicklung
- ③ Ein-/Ausschalter (Ein = I, Aus = off/0)
- ④ Momentschaltung «• pulse»
- ⑤ Stufenloser Geschwindigkeitsregler (2 - 14)
- ⑥ Sicherheitsriegel (verhindert das gleichzeitige Betreiben beider Arbeitsbehälter)
- ⑦ Universalschüssel (2 l Flüssigkeit)
- ⑧ Deckel für Universalschüssel ⑦
- ⑨ Stopfer für Deckel ⑧
- ⑩ Zerkleinerer/Mixer für kleine Mengen (0,75 l Flüssigkeit)
- ⑪ Deckel für Zerkleinerer/Mixer ⑩
- ⑫ Dichtungsring für Deckel ⑪
- ⑬ Messer für Zerkleinerer/Mixer ⑩
- ⑭ Schutzabdeckung für den freien Antriebsplatz

Arbeitseinsätze

für die Universalschüssel ⑦

(Wichtig: Nicht alle Arbeitseinsätze gehören bei allen Modellen zur serienmäßigen Ausstattung.)

- ⑭ Messer für Universalschüssel ⑦ mit Messerschutz
- ⑮ Einsatzträger
- ⑯ Feiner Schneideinsatz – a
- ⑰ Grober Schneideinsatz – b
- ⑱ Feiner Raspeleinsatz – c
- ⑲ Grober Raspeleinsatz – d
- ⑳ Reibeinsatz – e
- ㉑ Pommes-frites-System
- ㉒ Kunststoff- oder Metallknehtaken (je nach Ausstattung)
- ㉓ Quirl

Hinweis: Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch alle Teile wie unter «Reinigung» beschrieben.

Überlastungsschutz

Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem automatischen Sicherheitsschalter versehen, der bei Bedarf die Stromzufuhr unterbricht. Stellen Sie in diesem Fall den Schalter ③ auf «off/0» und lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Momentschaltung «• pulse» ④

Die Momentschaltung ist z. B. für folgende Verarbeitungen hilfreich:

- Hacken von empfindlichen und weichen Gütern, z. B. Eier, Zwiebeln oder Petersilie.
- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
- Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.

Die Momentschaltung «• pulse» betätigen Sie durch Drücken der grünen Taste ④ bei Schalterstellung «off/0».

Die Geschwindigkeit können Sie vorab durch Einstellen des Geschwindigkeitsreglers ⑤ wählen. Beim Loslassen der Taste ④ schaltet das Gerät ab.

Empfohlene Geschwindigkeitsbereiche für einzelne Arbeitseinsätze

Die Geschwindigkeitsbereiche sind mit dem stufenlosen Geschwindigkeitsregler ⑤ zu wählen. Es empfiehlt sich, zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten (Ein-/Ausschalter ③), um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.

Arbeitseinsätze	Geschwindigkeit
Knehtaken	6
Messer ⑫ und ⑭	6 - 14
Quirl bei Eiweiß	5
bei Sahne	3
Schneid-, Reib-, Raspeleinsätze	2 - 8
Pommes-frites-System	2 - 3
(siehe auch Gerätebedruckung)	

Arbeiten mit dem 2-Topf-System

Es kann immer nur ein Arbeitsbehälter betrieben werden.

Der nicht benutzte Arbeitsbehälter

- muß sich in angehobener Position befinden (Pfeil auf Pfeil),
- kann auch weiter in Pfeilrichtung «click» gedreht und dort eingerastet werden.

Wenn die Pfeilmarkierungen übereinstimmen, kann der Arbeitsbehälter abgenommen werden. Aus Sicherheitsgründen muß der freie Antriebsplatz dann mit der Schutzabdeckung ⑬ versehen werden.

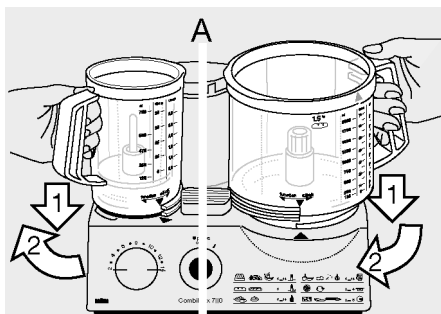
Doppeltes Sicherheitssystem:

Der Motor läßt sich nur einschalten, wenn der jeweilige Arbeitsbehälter mit Deckel richtig eingerastet ist. Wird der Deckel während des Laufens geöffnet, schaltet sich das Gerät automatisch ab, auch wenn der Schalter ③ noch auf «I» steht. Um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, drehen Sie den Schalter auf «off/0».

Aufsetzen der Arbeitsbehälter

Die Universalschüssel ⑦ wird auf dem großen Antriebsplatz des Motorblocks ① betrieben, der Zerkleinerer topf ⑩ auf dem kleinen.

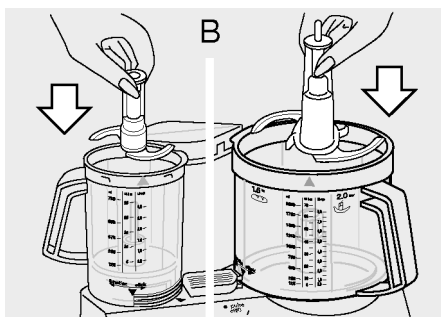
1. Setzen Sie den betreffenden Arbeitsbehälter bei ausgeschaltetem Motor so auf den jeweiligen Antriebsplatz, daß die Pfeilmarkierungen auf dem Motorblock und dem Arbeitsbehälter übereinstimmen (A).



Dann drehen Sie den Arbeitsbehälter in Pfeilrichtung «function» bis zum Anschlag. Der Arbeitsbehälter bewegt sich dabei nach unten.

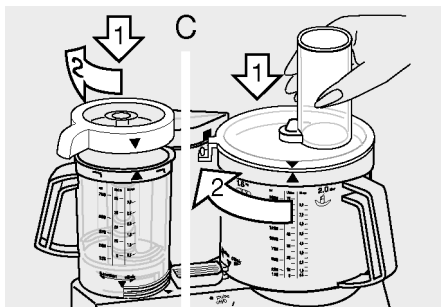
Der Arbeitsbehälter auf dem anderen Antriebsplatz muß sich in angehobener Position befinden. Ist der andere Antriebsplatz frei, versehen Sie ihn mit der Schutzabdeckung ⑬.

2. Den gewünschten Arbeitseinsatz (siehe Beschreibung im Folgenden) bis zum Anschlag in den Arbeitsbehälter einsetzen (B).



Beim Einsetzen des Messers ⑫ in den Zerkleinerer topf ⑩ ist darauf zu achten, daß das Messer hörbar einrastet.

3. Den Deckel so auf den Arbeitsbehälter setzen, daß der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf dem Arbeitsbehälter übereinstimmt (C).



Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlößöffnung am Motorblock ① schiebt und hörbar einrastet.

Hinweis: Der Deckel ⑪ für den Zerkleinerer topf ⑩ darf nur mit eingesetztem Dichtungsring ⑬ aufgesetzt werden.

Abnehmen der Arbeitsbehälter

Bei ausgeschaltetem Gerät den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Den Arbeitsbehälter in Pfeilrichtung «click» nach oben drehen, bis die Pfeilmarkierungen auf dem Gerät und dem Arbeitsbehälter übereinstimmen. Arbeitsbehälter abnehmen.

Bei Entnahme des Messers aus dem Arbeitsbehälter fassen Sie das Messer am Knauf und ziehen Sie es heraus.

Vorsicht: Die Schneiden der Messer sind sehr scharf!

Für das Messer ⑭ wird ein Messerschutz mitgeliefert. Falls Sie das Messer nicht benutzen, setzen Sie es in den Messerschutz.

Reinigung

Immer erst das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Den Motorblock ① nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Falls nötig, reinigen Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit einem Spatel und einer Bürste.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen. Mit Speiseöl abwischen, bevor diese Teile gereinigt werden.

Beim Deckel ⑪ des Zerkleinerers ⑩ ist zum Reinigen zunächst der Dichtungsring ⑬ herauszunehmen und nach dem Reinigen wieder einzusetzen. Der Dichtungsring kann von beiden Seiten verwendet werden.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Vorsicht beim Reinigen der Arbeitseinsätze und Messer – diese sind sehr scharf!

Arbeiten in der Universalschüssel ⑦

Setzen Sie beim Arbeiten mit der Universalschüssel die benötigten Arbeitseinsätze ein, bevor Sie Zutaten einfüllen.

1. Kneten

Zum Kneten kann sowohl der Knethaken ⑫ als auch das Messer ⑭ verwendet werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit dem Knethaken, da dieser speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert wurde.

Hefeteig (Brot/Kuchen)

Max. 500 g Mehl plus Zutaten
Geschwindigkeit 6, 1 1/2 Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die übrigen Zutaten – außer der Flüssigkeit – in die Universalschüssel ⑦. Deckel ⑧ aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit 6 einstellen und Motor einschalten. Dann die erforderliche Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel zugießen.

Bei der Verwendung des Messers ⑭ zum Kneten dürfen Zutaten, die nicht stark zerkleinert werden sollen (wie z. B. Rosinen, Zitronat und Mandeln) erst nach dem Knetvorgang von Hand untergeknetet werden. Dazu den Teig aus der Universalschüssel nehmen.

Nudelteig

Max. 500 g Mehl plus Zutaten
Geschwindigkeit 6, ca. 1 1/2 Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die übrigen Zutaten – außer der Flüssigkeit – in die Universalschüssel ⑦. Die erforderliche Flüssigkeitsmenge bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht im Deckel ⑧ zugießen.

Geben Sie nach der Ballenbildung des Teiges keine Flüssigkeit mehr zu, da der Teig die Flüssigkeit dann nicht mehr gleichmäßig aufnehmen kann.

Mürbeteig

Max. 500 g Mehl plus Zutaten
Geschwindigkeit 6, ca. 1 Minute

Geben Sie zuerst das Mehl, dann die übrigen Zutaten in die Universalschüssel. Verwenden Sie keine zu harte, aber auch keine zu weiche Butter. Deckel ⑧ aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit 6 einstellen und Motor einschalten.

Sobald sich ein Ballen bildet, darf nur noch kurz weitergeknetet werden, denn durch zu langes Kneten wird der Teig zu weich.

2. Rühren

Zubereitung von Rühr- und Biskuitteig mit dem Messer 14

Der Knethaken 22 ist für die Zubereitung von Rühr- und Biskuitteig nicht geeignet.

Max. 500 g Mehl plus Zutaten

Rührteig (auf 2 Arten) Geschwindigkeit/Zeit

- a) Zucker, Fett, Eier schaumig schlagen
dann Milch zugießen und Mehl vorsichtig mit der Momentstufe unterheben
- 6 / ca. 1 Min.
6 / ca. 15 Sek.
14 / ca. 10 -15 x • pulse

- b) Alle Zutaten außer Flüssigkeit in die Universalschüssel geben
- 14 / ca. 1 Min.

Flüssigkeit bei laufendem Motor durch die Deckelöffnung zugießen.
Zutaten wie Rosinen zuletzt von Hand unterrühren.

Biskuitteig Geschwindigkeit/Zeit

- Eier und ggfs. Wasser schaumig schlagen
Zucker hinzufügen
Mehl vorsichtig mit der Momentstufe unterheben
evtl. Kakao hinzufügen
- 14 / ca. 2 Min.
14 / ca. 4 Min.
8 / 5 x • pulse
8 / 3 x • pulse

3. Mixen

Mixen von Suppen, Shakes usw. mit dem Messer 14

Maximale Füllmenge 2 l
Geschwindigkeit ca. 10
(sonst kann es zum Überlaufen kommen.)

Zur Herstellung von Shakes das Obst in Stücken einfüllen. Deckel 8 aufsetzen und einrasten. Mit Geschwindigkeit 14 das Obst vorpürrieren, dann Flüssigkeit bei Geschwindigkeit 10 zugeben und fertig-mixen. Beim Mixen von Milch sollten Sie beachten, daß diese aufschäumt. Entsprechend weniger Milch verwenden.

4. Hacken

Hacken in der Universalschüssel 7 mit dem Messer 14

Hinweis: Zur Verarbeitung größerer Mengen sollten Sie die Universalschüssel 7 verwenden. Für die Verarbeitung kleinerer Mengen empfehlen wir den Zerkleinerer/Mixer 10 mit dem Messer 22.

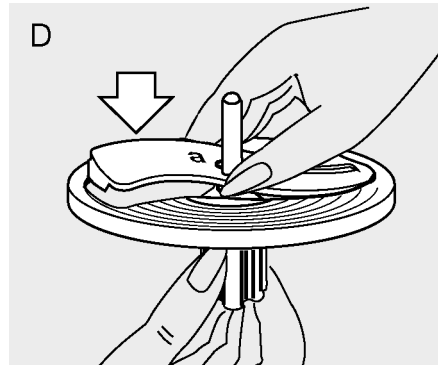
Verarbeitungsbeispiele

Die Verarbeitungszeiten sind Richtwerte, die u.a. von der Beschaffenheit des Gutes, der Verarbeitungsmenge und dem gewünschten Feinheitsgrad abhängen.

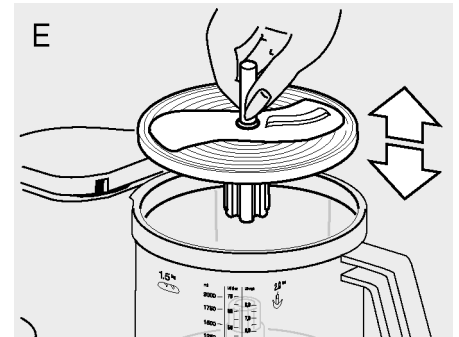
Produkt	Max. Menge	Vor-bereitung	Geschwin-digkeit	Schalter-stellung	Einschalt-zeiten/-vorgänge
Brötchen trocken	4 St.	geviertelt	14	I	45 Sekunden
Eiswürfel	28 St.	ganz	14	I	1 Minute (Schnee)
Äpfel	700 g	geviertelt	8	• pulse / I	15 Sekunden
Schokolade gekühlt	400 g	gebrochen	14	I	15 Sekunden grob 30 Sekunden fein
Eier	8 St.	ganz	6	• pulse	8 mal
Käse (weich)	400 g	3-cm-Würfel	14	I	20 Sekunden
Käse (hart)	700 g	3-cm-Würfel	14	I	60 - 70 Sekunden
Fleisch	700 g	gewürfelt	14	• pulse / I	40 Sekunden
Karotten	700 g	in Stücken	14	I	10 Sekunden
Zwiebeln	700 g	geviertelt	14	• pulse	10 - 13 mal

5. Schneiden, Raspeln und Reiben

- Setzen Sie den gewünschten Einsatz wie abgebildet (D) in den Einsatzträger 15 und rasten Sie ihn ein. Um den Einsatz zu entnehmen, drücken Sie das unten herausstehende Ende des Einsatzes nach oben.



- Dann den Einsatzträger auf die Antriebsachse in der Universalschüssel setzen (E).
- Deckel 8 aufsetzen und einrasten, Geschwindigkeit wählen und das Gut bei abgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht geben. Wir empfehlen, bei ausgeschaltetem Gerät nachzufüllen.

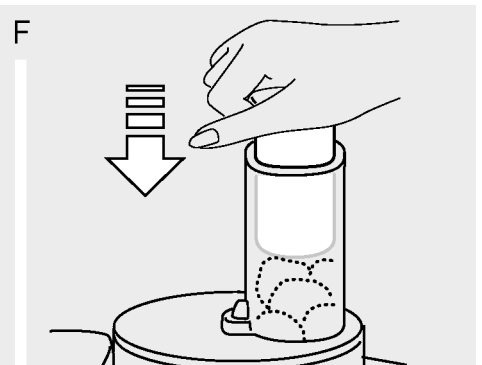
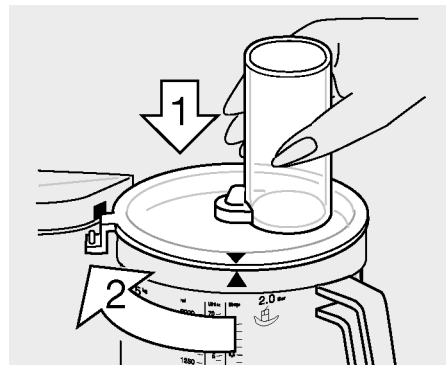


- Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer 9 zum Nachschieben nehmen (F).

Hinweis: Bei saftigen und weichen Gütern erhalten Sie besonders gute Ergebnisse, wenn Sie eine niedrige Geschwindigkeit wählen. Harte Güter sollten mit einer höheren Geschwindigkeit verarbeitet werden. Die Universalschüssel nicht überfüllen.

Feiner Schneideinsatz – a 16

Geschwindigkeit 2 - 3
Verarbeitungsbeispiele: Gurken, Kraut, rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Radieschen.



Grober Schneideinsatz – b ⑰

Geschwindigkeit 2 - 3

Verarbeitungsbeispiele:

Gurken, Kohlrabi, rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Bananen, Tomaten, Champignons, Sellerie.

Feiner Raspeleinsatz – c ⑱

Geschwindigkeit 4 - 6

Verarbeitungsbeispiele:

Käse (weich und mittelhart), Gurken, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel.

Grober Raspeleinsatz – d ⑲

Geschwindigkeit 4 - 6

Verarbeitungsbeispiele:

Käse (weich und mittelhart), Gurken, Kohlrabi, rote Bete, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel, Kohl.

Reibeinsatz – e ⑳

Geschwindigkeit 8 -14 Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln (z. B. für Kartoffelpuffer und Klöße), Meerrettich, Parmesankäse (hart).

Pommes-frites-System ㉑

Setzen Sie das Pommes-frites-System auf die Antriebsachse und setzen Sie den Deckel ⑧ auf. Bei abgeschaltetem Motor pro Arbeitsgang am besten 3 - 4 Kartoffeln (je nach Größe) in den Einfüllschacht im Deckel legen.

Geschwindigkeit 2 - 3 einstellen und das Gerät einschalten. Nachfüllen nur bei ausgeschaltetem Motor. Stopfer ⑨ mit leichtem Druck ansetzen.

6. Schlagen mit dem Quirl ㉓

Geschwindigkeit/Zeit

Biskuitteig

Max. 280 - 300 g Mehl plus Zutaten

Eier und ggfs. Wasser

schaumig schlagen 5 / ca. 2 Min.

Zucker hinzufügen 5 / ca. 2 Min.

Mehl vorsichtig unterheben 2 / ca. 30 Sek.

Eiweiß

Min. 2 Eiweiß 4 - 5 / ca. 4 Min.

Max. 6 Eiweiß 4 - 5 / ca. 6 Min.

Sahne

Min. 0,15 l - 0,2 l 3 / ca. 1 - 2 Min.

Max. 0,4 l 3 / ca. 3,5 - 4 Min.

Bei Verwendung von haltbarer (ultrahocherhitzter) Sahne sollte die Sahne vor der Verarbeitung mehrere Stunden bei ca. 4 °C gekühlt werden.

Arbeiten im Zerkleinerer/Mixer ⑩

Mit dem Messer ⑫ können Sie kleinere Mengen hacken, mixen, pürieren und rühren. Der Zerkleinerertopf ist hervorragend für die Zubereitung von Mousse, Aufstrichen und Dips geeignet.

Maximale Füllmenge:
750 ml Flüssigkeit

Achtung:

Das Messer ⑫ ist sehr scharf!

Wichtig: Die maximale Verarbeitungszeit im Zerkleinerer beträgt 1 Minute. Flüssigkeiten können länger verarbeitet werden.

Nicht zerkleinert werden dürfen:

Schokolade, harte Gewürze, Kaffeebohnen. Alle Zutaten bei ausgeschaltetem Gerät und eingesetztem Messer in den Zerkleinerer geben.

Den Deckel mit eingesetztem Dichtungsring ⑩ aufsetzen und einrasten. Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung im Deckel ⑪ zugießen. Beim Mixen von Milch sollten Sie beachten, daß diese aufschäumt. Entsprechend weniger Milch verwenden. Nach Gebrauch immer zuerst das Messer aus dem Zerkleinerer nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.

Verarbeitungsbeispiele

Die Verarbeitungszeiten sind Richtwerte, die u.a. von Gut, Menge und Feinheitsgrad abhängen.

Hacken

Produkt	Max. Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten/-vorgänge
Karotten	150 g	in Stücken	6	● pulse	7 mal
Zwiebeln	100 g 1 1/2 St.	geviertelt	6	● pulse	6 - 8 mal
Petersilie	30 g/ 1/2 Bund	ohne Stiele	14	I	5 - 10 Sekunden
Knoblauch	1 Zehe	ganz	14	I	5 Sekunden
Fleisch (mager)	250 g	gewürfelt	14	I	15 Sekunden

Mixen und Pürieren

Produkt	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Schalterstellung	Einschaltzeiten/-vorgänge
Mixgetränke	Früchte zerkleinern und vorpürieren. Milch zugeben.	14	I	ca. 30 Sekunden
Babynahrung (z.B. Obst, Gemüse)	in Stücken	14	● pulse I	10 mal 10 Sekunden
Mayonnaise	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl langsam durch die Deckelöffnung zufließen lassen.	14	I	30 - 45 Sekunden
Remouladen-sauce	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl langsam durch die Deckelöffnung zufließen lassen. Ei (geviertelt), Gurke zugeben.	14 6	I ● pulse	30 - 45 Sekunden 3 - 5 mal
Avocado-Dip	1 Knoblauchzehe zerkleinern, 2 reife Avocados (geviertelt, entkernt), 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, 150 ml Joghurt, 1/2 TL Zucker, Salz, Pfeffer zugeben.	14	I	5 Sekunden ca. 45 Sekunden

Rühren von kleinen Teigmengen

Der Zerkleinerer/Mixer ist ausschließlich für die unten aufgeführte Teigart mit den angegebenen Maximalmengen geeignet.

		Geschwin- digkeit	Schalter- stellung	Einschalt- zeiten/-vorgänge
Pfannkuchenteig				
250 g Mehl	Mehl, Eier, Salz und die Hälfte der Milch einfüllen, restliche Milch im Lauf zugeben.	6	I	45 - 60 Sekunden
375 ml Milch				
2 Eier				
Salz				
Sahne schlagen				
200 ml Sahne		6	I	30 Sekunden

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – **nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer** – eine Garantie von 1 Jahr 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.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch (Betrieb mit falscher Stromart/ Spannung, Anschlüsse an ungeeignete Stromquelle, Bruch) zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen.

Bei Eingriffen nicht von uns autorisierter Stellen oder bei Verwendung anderer als original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

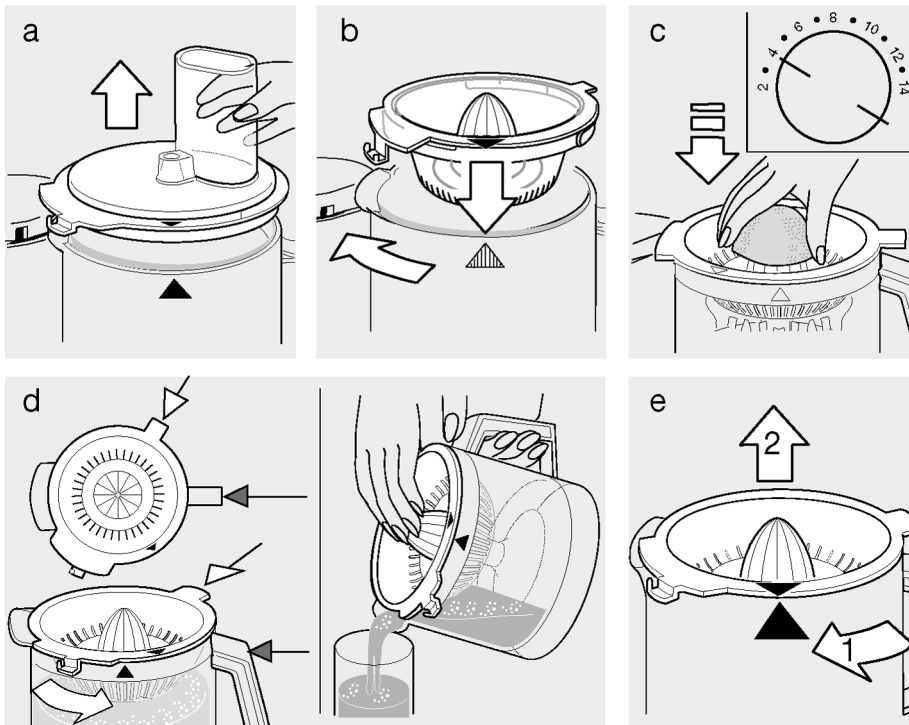
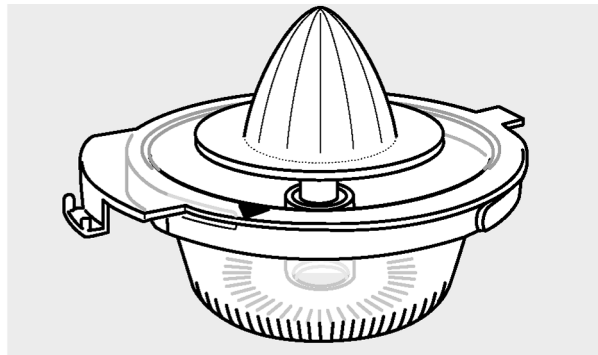
Die Garantie tritt nur in Kraft, wenn das Kaufdatum durch Stempel und Unterschrift des Händlers auf der Garantiekarte und der Registrierkarte bestätigt ist. Sie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von Braun oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird.

Im Garantiefall senden Sie bitte das vollständige Gerät mit der ausgefüllten Garantiekarte einem unserer autorisierten Servicehändler oder an eine Braun Kundendienststelle. Die Anschriften für Deutschland können Sie zum Ortstarif unter der Rufnummer (01 80) 2 34 92 37 erfragen. Wir stehen Ihnen hier mit unserer Braun Infoline auch für weitere Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.

Sonderzubehör

Zitruspresse
Braun PJ 600
Type 3200

Geschwindigkeits-
einstellung: 2 - 4



Änderungen vorbehalten.