

BRAUN

MX 2000



PowerMax

Type 4184
Modèle 4184
Modelo 4184

English	4
Français	7
Español	10
Português	13



Braun Infoline

Thank you for purchasing a Braun product.
We hope you are completely satisfied with your new Braun PowerMax.

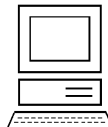
If you have any questions, please call:

US residents	1-800-BRAUN-11 1-800-272-8611
Canadian residents	(905) 712-5400

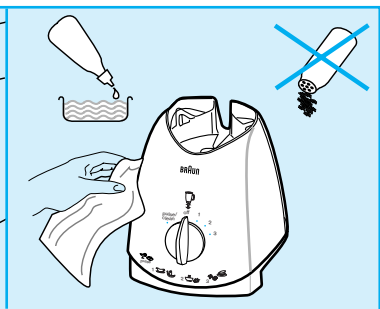
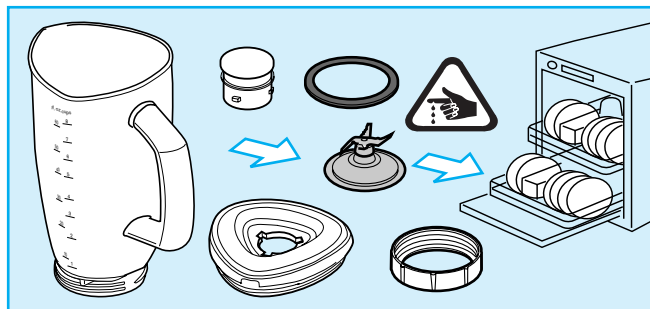
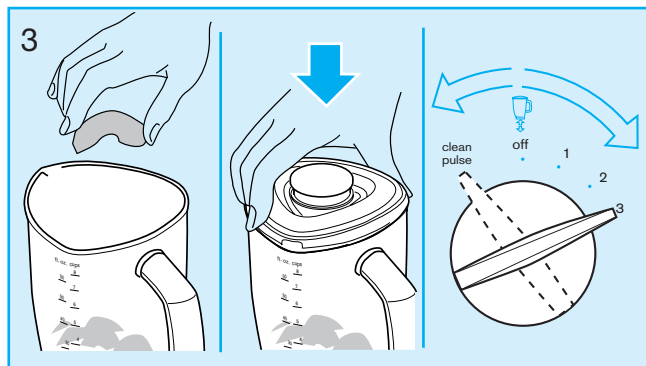
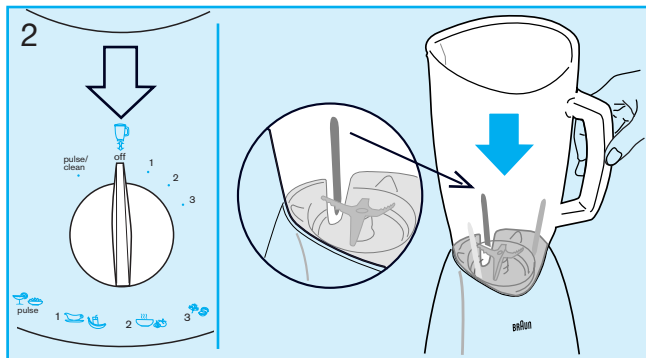
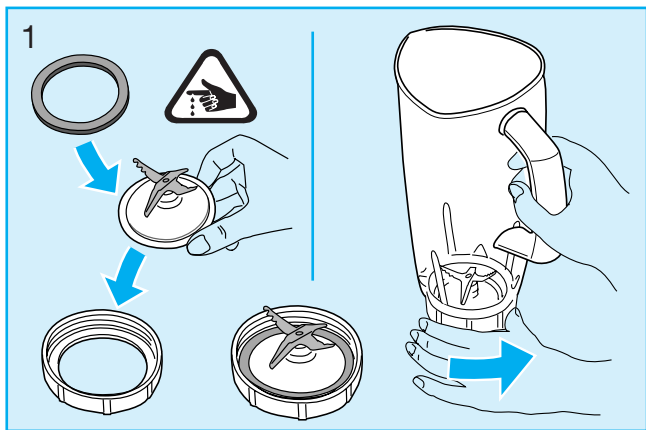
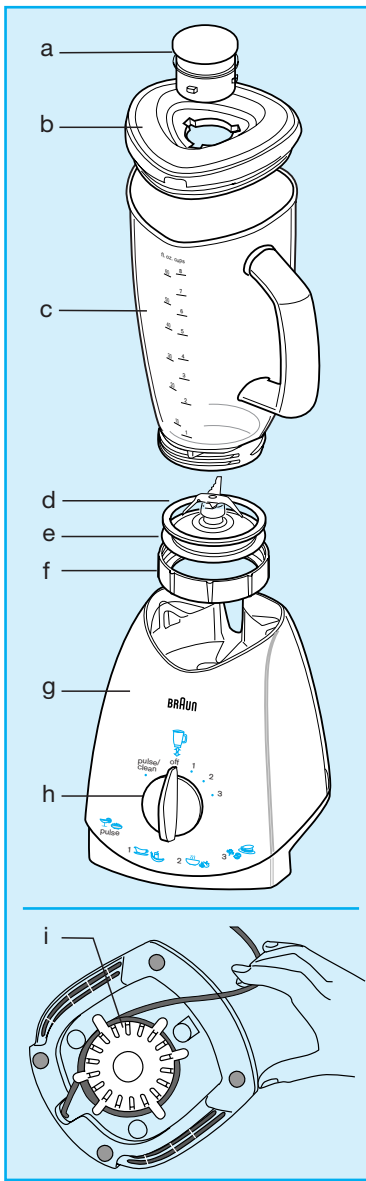
Merci d'avoir fait l'achat d'un produit Braun.
Nous espérons que vous serez pleinement satisfaite de votre nouveau Braun PowerMax.
Si vous avez des questions, veuillez appeler
Braun Canada : (905) 712-5400

Gracias por haber comprado un producto Braun.
Esperamos que Ud. quede completamente satisfecha con su nueva Braun PowerMax.
Si Ud. tiene alguna duda, por favor llame al:
Cd. de México 387-1941
Interior del país 01(800) 508-5800

Somente para o Brasil
Atendimento ao Consumidor: 0800 11 5051
Assistência Técnica
Para localizar o Posto de Assistência Técnica
mais próximo, contate Picolli Service.
Tel: 0800 16 2627



Internet:
www.braun.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the power base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to an authorized service center for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of the jar while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To avoid injury, never place the blade unit on the power base without the jar properly in place.
13. Always operate blender with lid in place.
14. When blending hot liquids, keep the vent holes around the measuring cap open to allow steam to escape.
15. Allow hot liquids to cool down to a lukewarm temperature (about 40 °C/104 °F) before pouring into the jug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Important

- Read all use instructions thoroughly before using this product.
- This appliance is designed for normal household use only.
- Keep this appliance out of the reach of children.
- Your voltage must correspond to the voltage printed on the type plate located on the bottom of the power base. Connect to AC (~) only. When connecting to an outlet, the motor must always be turned off (switch (h) at «off»).
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- Blades are very sharp, handle carefully.
- This appliance will not work without the jug in place on the power base.
- Before switching on, make sure the jug is properly assembled and in place on the power base with the lid on.
- Do not use without any load in the jug (e.g. solid or liquid ingredients).
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs on electric appliances must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.

Specifications

Voltage/frequency: 120 V, 60 Hz

Wattage: 525 W

Jug capacity: 2 litres / 68 ounces / 8 cups

Description

- | | |
|-----------------|-----------------|
| a Measuring cap | f Retainer ring |
| b Easy-grip lid | g Power base |
| c Jug | h Switch |
| d Rubber gasket | i Cord storage |
| e Blade | |

Prior to use

- Clean all parts before using the jug blender for the first time (see paragraph «Cleaning»).
- Uncoil amount of cord needed from cord storage at the bottom of the power base and connect to an outlet.

1 Jug assembly

- Carefully place the blade into the retainer ring.
- Position the rubber gasket onto the rim of the blade.
- Screw the jug securely into the retainer ring.

2 Attaching the jug

- Make sure that the switch is in the «off» position.
- Place the jug on the power base and push it down until it is securely locked into place.

3 How to use

- Put the food to be processed into the jug.
- Place the lid firmly on the jug. Insert the measuring cap into the lid opening and turn it clockwise to lock.
- Turn the power base on:

Speed Applications

1-2	light applications with liquid ingredients
2-3	for thicker consistency – mixing both liquids and solid ingredients
pulse	instant power bursts (The switch does not catch at this setting. Hold the switch in pulse position or turn it to pulse position repeatedly.)

- After use, always turn the switch to the «off» position and unplug the power base.
- To remove the jug, lift it straight up; there is no need to twist it.

Applications		Speed	Maximum quantity	Time
Blending	all liquids, drinks, warm soups	1-2	2.0 litres / 68 oz / 8 cups 1.5 litres / 50 oz / 6 cups	40-60 seconds
Puréeing	vegetables, fruit, sauces, baby food	3	1.7 kg / 58 oz / 7 cups	1.5-2 minutes
Mixing	pancake batter	3	1.7 kg / 58 oz / 7 cups	1 minute
	yogurt based drinks and desserts	2-3	650 g / 24 oz / 3 cups	1.5-2 minutes
Emulsifying	mayonnaise	3	2 eggs 300-400 g / 11-14 oz / 1 ¹ / ₃ -1 ³ / ₄ cups oil	1-2 minutes
Crushing	ice <i>(With motor switched-off, place the ice cubes in the jar, replace lid and switch on the motor.)</i>	pulse / 3	180 g / 6 oz / ³ / ₄ cup (7 cubes)	

Practical hints

- For best puréeing results when puréeing with solid ingredients, feed small portions into the jug gradually rather than adding a large quantity at one time.
- When mixing solid ingredients, cut up into small pieces (2-3 cm / ³/₄ - 1¹/₄ in).
- Always start by mixing solid ingredients with a small amount of liquid. Then gradually add more liquid through the opening in the lid.
- Always operate the unit with your hand positioned on the top.
- Be careful with hot liquids.
- When preparing mayonnaise, oil may be added through the drip hole in the lid without removing the measuring cap.
- We recommend that you use the pulse mode when mixing solid or highly viscous ingredients to avoid the blade becoming stagnant.

Cleaning

Power base

Do not immerse the power base in water. Wipe clean with a damp cloth only.

Easy cleaning/rinsing of assembled jug

After emptying the jug, fill it with water. Place it on the power base and turn the switch to the «pulse/clean» setting several times. Empty the jug and rinse clean.

Thoroughly cleaning the disassembled jug

Make sure the jug is empty before you unscrew the fastener ring. Exercise caution when handling the blade. All detachable parts are dishwasher-safe.

Subject to change without notice.

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours important de prendre des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les directives.
2. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne pas plonger la base-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y fixer ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il présente une défaillance, ni si on l'a échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service après-vente agréé aux fins de vérification, de réparation électrique ou mécanique, ou de mise au point.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de récipients à conserves non recommandés ni vendus par le fabricant, peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Tenir les mains et les ustensiles loin du récipient lors du mélange pour éviter de se blesser gravement et(ou) d'endommager le mélangeur. Il est possible d'utiliser une spatule en caoutchouc, mais seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
11. Le couteau est tranchant. Manipuler avec précaution.
12. Pour éviter de se blesser, ne jamais placer le couteau sur la base-moteur avant de fixer d'abord solidement le récipient.
13. Toujours s'assurer que le couvercle est en place avant de faire fonctionner le mélangeur.
14. Lors du mélange de liquides chauds, les événements situés autour du doseur doivent demeurer ouverts pour libérer la vapeur.
15. Laisser refroidir le liquide chaud pour qu'il devienne tiède (environ 40 °C/104 °F) avant de le verser dans le récipient.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Nos produits sont conçus et fabriqués selon les normes les plus rigoureuses de qualité, de conception et de fonctionnalité. Nous espérons que vous profiterez au maximum des nombreux avantages de votre nouvel appareil Braun.

Important

- Lire attentivement toutes les directives avant d'utiliser ce produit.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement.
- Tenir cet appareil hors de la portée des enfants.
- La tension doit correspondre à celle qui est imprimée sur la plaque signalétique située au-dessous de la base-moteur. Brancher sur une prise de courant alternatif seulement. Lors du branchement, le moteur doit toujours être hors tension (interrupteur [h] à « off » [arrêt]).
- Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharge électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inverser la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de forcer ce dispositif de sécurité.
- Le couteau est très tranchant. Manipuler avec précaution.
- Cet appareil ne fonctionne que si le récipient est fixé sur la base-moteur.
- Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer que le récipient est bien monté et fixé sur la base-moteur avec le couvercle.
- Ne pas utiliser si le récipient est vide (il doit contenir, par exemple, des ingrédients solides ou liquides).
- Les appareils électriques Braun satisfont aux normes de sécurité applicables. Toute réparation de ces appareils électriques doit être effectuée seulement par des techniciens agréés. Une remise en état incorrecte effectuée par un personnel non qualifié risque d'entraîner des accidents ou de blesser l'utilisateur.

Caractéristiques techniques

Tension : 120 V, 60 Hz
 Consommation en watts : 525 W
 Capacité du récipient : 2 litres / 68 onces / 8 tasses

Description

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| a Doseur | e Couteau |
| b Couvercle à prise facile | f Anneau de retenue |
| c Récipient | g Base-moteur |
| d Joint d'étanchéité en caoutchouc | h Interrupteur |
| | i Range-cordon |

Avant l'utilisation

- Nettoyer toutes les pièces avant d'utiliser ce mélangeur pour la première fois (voir le paragraphe intitulé « Nettoyage »).
- Dérouler le cordon logé dans la partie inférieure de la base-moteur jusqu'à l'obtention de la longueur souhaitée et brancher sur une prise.

1 Montage du récipient

- Placer le couteau avec précaution dans l'anneau de retenue.
- Positionner le joint d'étanchéité en caoutchouc sur le rebord du couteau.
- Visser solidement le récipient à l'anneau de retenue.

2 Fixation du récipient

- S'assurer de régler l'interrupteur à « off » (arrêt).
- Placer le récipient sur la base-moteur et enfoncer jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

3 Mode d'emploi

- Mettre les aliments à mélanger dans le récipient.
- Fixer fermement le couvercle sur le récipient. Insérer le doseur dans l'orifice du couvercle et le tourner vers la droite pour verrouiller.
- Mettre la base-moteur sous tension :

Vitesse	Application
1-2	Consistance légère et ingrédients liquides
2-3	Consistance plus épaisse – pour malaxer des ingrédients liquides et solides
« pulse » = réglage intermittent	Impulsions instantanées (L'interrupteur ne peut être immobilisé à ce réglage. Maintenir l'interrupteur à cette position ou le régler sur cette position à plusieurs reprises.)

- Après l'utilisation, toujours régler l'interrupteur à la position « off » (arrêt) et débrancher la base-moteur.
- Pour retirer le récipient, il suffit de le soulever verticalement. Nul besoin de le faire pivoter.

Application		Vitesse	Quantité maximale	Temps
Mélanger	tous liquides, boissons, soupes chaudes	1-2	2 litres / 68 oz / 8 tasses 1,5 litre / 50 oz / 6 tasses	40-60 secondes
Réduire en purée	légumes, fruits, sauces, aliments pour bébés	3	1,7 kg / 58 oz / 7 tasses	1,5-2 minutes
Malaxer	pâte à crêpes	3	1,7 kg / 58 oz / 7 tasses	1 minute
	boissons et desserts à base de yogourt	2-3	650 g / 24 oz / 3 tasses	1,5-2 minutes
Émulsifier	mayonnaise	3	2 oeufs 300-400 g / 11-14 oz / 1 $\frac{1}{8}$ -1 $\frac{3}{4}$ tasse d'huile	1-2 minutes
Broyer	glaçons <i>(S'assurer que le moteur est hors tension, puis placer les glaçons dans le récipient, remettre le couvercle et mettre le moteur sous tension.)</i>	réglage intermittent / 3	180 g / 6 oz / $\frac{3}{4}$ de tasse (7 glaçons)	

Conseils pratiques

- Pour obtenir des résultats optimaux lorsqu'on réduit en purée des aliments solides, mettre progressivement des petites portions dans le récipient au lieu d'une grande quantité à la fois.
- Lors du malaxage d'ingrédients solides, couper les aliments en petits morceaux (2-3 cm / $\frac{3}{4}$ -1 $\frac{1}{4}$ po).
- Toujours commencer par mélanger des ingrédients solides avec une petite quantité de liquide. Puis, verser progressivement le liquide par l'ouverture du couvercle.
- Toujours faire fonctionner l'appareil en plaçant une main sur le couvercle.
- Faire preuve de prudence en présence de liquides chauds.
- Lors de la préparation de la mayonnaise, il est possible d'ajouter de l'huile dans les orifices du couvercle sans devoir retirer le doseur.
- Nous recommandons d'utiliser le mode marche intermittente lors du malaxage d'ingrédients solides ou très visqueux pour éviter que le couteau ne s'immobilise.

Nettoyage

Base-moteur

Ne pas plonger la base-moteur dans l'eau. Nettoyer en essuyant à l'aide d'un chiffon humide seulement.

Nettoyage / rinçage facile du récipient monté

Remplir le récipient d'eau après l'avoir vidé. Le disposer sur la base-moteur et régler l'interrupteur à la position « pulse/clean » (nettoyage intermittent) plusieurs fois. Vider le récipient et le rincer jusqu'à ce qu'il soit propre.

Nettoyage en profondeur du récipient démonté

S'assurer que le récipient est vide avant de le dévisser de l'anneau de retenue. Manipuler le couteau avec précaution. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle.

Sous réserve de modifications sans préavis.

ADVERTENCIAS

Siempre que utilice este aparato siga las instrucciones de seguridad que a continuación se indican:

1. Lea este instructivo.
2. Para protegerse de un choque eléctrico no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Ponga especial atención cuando el aparato sea utilizado por un niño o cerca de él.
4. Desconéctelo cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes en movimiento.
6. No utilice este aparato si:
 - El cable o la clavija están dañados.
 - Nota que falla.
 - Se ha caído.
 - Si se ha dañado en cualquier manera.Si esto sucede, llévelo cuanto antes al Centro de Servicio Braun más cercano a su domicilio para su revisión o su reparación.
7. La utilización de accesorios, incluidas jarras, no recomendados puede causar daños al aparato, choques eléctricos o lesiones a su persona.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del filo de la mesa o que toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos y los utensilios de cocina alejados de la jarra mientras licúa para prevenir severas lesiones personales y/o daños a la licuadora. Puede utilizarse una espátula de goma pero únicamente cuando la licuadora no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manéjense cuidadosamente.
12. Para evitar accidentes, nunca ponga las cuchillas en la base sin haberlas colocado primeramente en la jarra.
13. Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
14. Cuando licúe líquidos calientes, mantenga abiertos los orificios de ventilación localizados alrededor de la tapita medidora para permitir la salida del vapor.
15. Permite que se enfríe el líquido caliente a una temperatura tibia (approx. 40 °C) antes de vaciarlo a la jarra.

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que de verdad disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Importante

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico.
- Conserve el aparato fuera del alcance de los niños.
- El voltaje de su hogar debe ser igual al indicado en la parte inferior de la base. Solamente debe conectarse a corriente alterna (~). Cuando lo conecte el aparato debe estar siempre apagado (interruptor (h) en «off»).
- Este aparato tiene una clavija polarizada (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entrará en un contacto polarizado de una sola manera. Si la clavija no entra correctamente en el contacto, voltéela y si aún no entra entonces llame usted a un electricista calificado. No trate usted de alterar esta medida de seguridad.
- Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.
- La licuadora no funcionará si la jarra no está colocada correctamente.
- Antes de encender la licuadora, asegúrese de que la jarra esté correctamente ensamblada y colocada en la base con la tapa puesta.
- No se utilice con la jarra vacía.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas referentes a seguridad. Las reparaciones de éstos deben ser realizadas solamente por personal de un servicio autorizado. La manipulación defectuosa realizada por personal no calificado puede causar accidentes o daños al usuario.

Especificaciones eléctricas

Tensión de alimentación: 120 V
 Frecuencia nominal: 60 Hz
 Potencia nominal: 525 W
 Capacidad de la jarra: 2 litros

Descripción

- | | |
|------------------------|----------------------|
| a Tapita medidora | f Anillo sujetador |
| b Tapa de fácil agarre | g Base de poder |
| c Jarra | h Botón de encendido |
| d Sello de goma | i Guardacable |
| e Cuchillas | |

Antes de utilizar

- Limpie todas las partes de la licuadora antes de utilizarla por primera vez (consulte el apartado de limpieza).
- Desenrolle el cable necesario de la parte inferior de la base e insértelo en un contacto.

1 Armado de la jarra

- Cuidadosamente coloque las cuchillas en el anillo sujetador.
- Coloque el sello de goma sobre el borde de las cuchillas.
- Atornille la jarra en el anillo sujetador.

2 Colocando la jarra

- Asegúrese de que el botón de encendido esté en posición de apagado.
- Coloque la jarra sobre la base y presione hacia abajo hasta que esté asegurada en la base.

3 Forma de uso

- Ponga el alimento que será procesado dentro de la jarra.
- Coloque la tapa firmemente. Inserte la tapita en la abertura y gire en dirección de las manecillas del reloj para cerrar.
- Encienda la licuadora:

Velocidades	Preparaciones
1-2	Preparaciones ligeras con ingredientes líquidos
2-3	Para consistencias más espesas – utilizando líquidos junto con ingredientes sólidos o utilizando principalmente ingredientes sólidos
pulse	Explosión instantánea de poder (El botón de encendido no se fija en esta velocidad. Mantenga el botón en la indicación de pulso o haga uso de él repetidamente.)

- Después de utilizar la licuadora, siempre gire el botón de encendido a la posición de apagado y desconecte la licuadora.
- Para quitar la jarra, levántela, no hay necesidad de girarla.

Funciones	Aplicaciones	Velocidad	Cantidad máxima	Tiempo
Licuar	Todo tipo de líquidos, sopas calientes	1-2	2.0 litros 1.5 litros	40-60 segundos
Haciendo puré	Vegetales y frutas	3	1.7 kilos	1.5-2 minutos
Mezclar	Masa de hot cakes	3	1.7 kilos	1 minuto
	Preparaciones con queso o postres con yoghurt	2-3	650 gramos	1.5-2 minutos
Emulsificar	Mayonesa	3	2 huevos 300-400 gramos de aceite	1-2 minutos
Moler	Hielo <i>(Con el motor apagado, coloque los hielos en la jarra, y después de colocar la tapa encienda el motor.)</i>	pulse / 3	180 gramos (7 cubos)	

Consejos prácticos

- Para obtener mejores resultados haciendo puré con ingredientes sólidos, vaya añadiendo pequeñas porciones en la jarra en lugar de colocar de una sola vez cantidad muy grande.
- Cuando mezcle ingredientes sólidos, córtelos en pequeñas piezas (2-3 cm).
- Empiece por mezclar ingredientes sólidos con poco líquido. Después agregue el líquido adicional a través de la abertura en la tapa.
- Siempre utilice la unidad con su mano colocada en la parte superior.
- Tenga cuidado con líquidos calientes.
- Cuando prepare mayonesa, usted puede añadir el aceite a través de las aberturas en la tapa sin necesidad de quitar la tapita medidora.
- Le recomendamos que utilice la función de pulso cuando mezcle ingredientes sólidos, ya que algunas veces las cuchillas permanecerán sin movimiento por unos momentos.

Limpeza

Base de poder

No sumerja la base en agua. Realice la limpieza solamente con un trapo húmedo.

Fácil limpieza / enjuague de la jarra ensamblada

Después de vaciar la jarra, llénela con agua. Colóquela en la base y utilice la función de «pulse/clean» en varias ocasiones. Vacíe la jarra y enjuague.

Limpeza de la jarra desensamblada

Asegúrese de que la jarra esté vacía antes de destornillar el anillo sujetador. Maneje cuidadosamente las cuchillas. Todas las piezas pueden ser lavadas en lava vajillas.

Sujeto a cambio sin previo aviso.

Hecho en México por Braun de México y Cía. de C.V.
Calle Cuatro No. 4, Fracc. Ind. Alce Blanco, Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53370, Tel.: 3-87-19-00

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos convém tomar as seguintes precauções básicas:

1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger do risco de choque elétrico, não mergulhe a base elétrica em água nem em outros líquidos.
3. Quando o aparelho precisar ser usado por crianças ou perto delas, convém acompanhar o uso.
4. Quando não estiver usando o aparelho ou quando estiver colocando ou retirando alguma peça, ou ainda, antes de limpar o aparelho, desligue o fio da tomada da parede.
5. Evite tocar nas peças em movimento.
6. Não ponha em funcionamento nenhum aparelho que estiver com o fio ou com a tomada estragados, nem depois que o aparelho tiver apresentado algum defeito de funcionamento, ou tiver caído ou se encontrar danificado de qualquer outra forma. Envie o aparelho ao posto de assistência técnica autorizado mais próximo de você para exame, conserto elétrico ou mecânico ou simplesmente ajuste.
7. O uso de acessórios não recomendados nem vendidos pelo fabricante, pode provocar incêndio, choque elétrico ou lesão.
8. Não use o aparelho ao ar livre.
9. Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou do balcão da pia, nem deixe-o em contato com superfícies quentes.
10. Enquanto estiver processando os alimentos, mantenha as mãos e todo tipo de utensílio fora do recipiente, a fim de evitar a possibilidade de se machucar gravemente e/ou estragar o processador. Você pode usar uma espátula de borracha somente quando as lâminas estiverem paradas.
11. As lâminas são afiadas, portanto convém manuseá-las com muito cuidado.
12. Para evitar se machucar, nunca ponha a lâmina na base elétrica sem antes colocar o recipiente no devido lugar.
13. Coloque sempre a tampa antes de pôr o processador em movimento.
14. Ao utilizar líquidos quentes, mantenha as aberturas, ao redor da tampa medidora, aberta o que permitirá a saída do vapor.
15. Deixe o líquido quente esfriar até temperatura ambiente antes de colocá-los na jarra.

GUARDE BEM ESSAS INSTRUÇÕES

Os nossos produtos são planejados de modo a satisfazer aos mais altos padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que você aproveite bastante este novo aparelho da Braun.

Importante

- Antes de usar este produto, leia cuidadosamente todas as instruções de uso.
- Este aparelho foi feito para uso exclusivamente doméstico.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- A tensão da sua residência deve corresponder à tensão impressa na plaqueta que há no fundo da base elétrica. Ligue somente em corrente alternada (~). Ao ligar o aparelho numa tomada de parede, o motor deve estar sempre desligado [interruptor (h) em «off»].
- Este aparelho tem uma tomada polarizada (um pino é mais largo que o outro). Para diminuir o risco de choque elétrico, esta tomada só se encaixa de um certo modo numa tomada polarizada. Se a tomada do aparelho não se encaixar completamente na tomada da parede, inverta a tomada do aparelho. Se esta continuar a não se encaixar, chame um electricista. Não subestime esta característica de segurança.
- As lâminas são muito afiadas e devem ser manipuladas com cuidado.
- O aparelho só funciona com o recipiente encaixado no lugar.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se o recipiente está devidamente instalado e no lugar certo sobre a base elétrica, com a tampa fechada.
- Não utilize sem líquidos dentro da jarra.
- Os aparelhos elétricos da Braun satisfazem as normas de segurança pertinentes. Todo conserto de aparelhos elétricos deve ser feito exclusivamente por pessoal de serviço autorizado. Um conserto malfeito ou feito por pessoas não-especializadas pode provocar acidentes ou lesões no usuário.

Especificações

Tensão/corrente: 120 V / 60 Hz
Potência: 525 W
Capacidade do recipiente: 2 litros

Descrição

- a Tampa medidora
- b Tampa fácil de segurar
- c Recipiente
- d Guarnição de borracha
- e Lâmina
- f Anel de fixação
- g Base elétrica
- h Interruptor
- i Zona de enrolamento do fio

Antes de usar

- Antes de usar o recipiente misturador pela primeira vez, limpe todas as peças (veja o parágrafo «Limpeza»).
- Desenrole a parte necessária do fio contido no compartimento correspondente situado no fundo da base elétrica e ligue-o a uma tomada de parede.

1 Montagem do recipiente

- Coloque cuidadosamente a lâmina no anel de fixação.
- Coloque a guarnição de borracha na borda da lâmina.
- Rosqueie firmemente o recipiente no anel de fixação.

2 Como colocar o recipiente

- Certifique-se de que o interruptor está na posição Desligado.
- Coloque o recipiente na base elétrica e empurre-o para baixo até fixá-lo com firmeza no lugar.

3 Como usar o aparelho

- Coloque no recipiente o alimento a ser processado.
- Coloque firmemente a tampa. Introduza a tampinha na abertura e gire-a no sentido horário para travá-la.
- Ligue a base elétrica:

Velocidade Tipo de uso

1-2	leve, com ingredientes líquidos
2-3	para consistência mais espessa – com ingredientes líquidos e sólidos juntos ou somente com ingredientes sólidos
pulse	surtos de corrente instantâneos (Desta maneira o interruptor não se desliga. Mantenha o interruptor na posição «pulse» ou gire-o várias vezes para a posição «pulse».)

- Depois de usar o aparelho, gire sempre o interruptor para a posição Desligado e retire a tomada da base elétrica.
- Para remover o recipiente, levante-o em posição vertical; não há necessidade de girá-lo.

Usos		Velocidade	Quantidade máxima	Tempo
Incorporar	todos os tipos de líquidos, sopas quentes	1-2	2,0 litros 1,5 litros	40-60 s
Fazer purê	legumes; frutas	3	1,7 kg	1,5-2 min
Misturar	massa de panqueca	3	1,7 kg	1 min
	sobremesas com ricota ou iogurte	2-3	650 g	1,5-2 min
Emulsionar	maionese	3	2 ovos 300-400 g de óleo	1-2 min
Moer	gelo <i>(Com o motor desligado, coloque os cubos de gelo na jarra, feche a tampa e só então ligue o motor.)</i>	pulse / 3	180 g (7 cubos)	

Sugestões práticas

- Para obter os melhores resultados ao fazer purê de ingredientes sólidos, vá colocando aos poucos porções pequenas no recipiente, em vez de colocar tudo de uma vez.
- Ao misturar ingredientes sólidos, corte-os em pedaços pequenos de 2 a 3 cm.
- Sempre misture alimentos sólidos com uma pequena quantidade de líquidos. Então adicione o restante do líquido através da abertura da tampa.
- Sempre opere o produto com as mãos sobre a tampa.
- Seja cuidadoso com os líquidos quentes.
- Ao preparar maionese, você pode adicionar óleo pelos orifícios da tampa, sem precisar retirar a tampa medidora.
- Recomendamos que você use a posição «pulse» para misturar ingredientes sólidos ou muito viscosos, porque em certos casos as lâminas ficam paradas.

Limpeza

Base elétrica

Não mergulhe a base elétrica em água. Passe apenas um pano úmido.

Limpeza ou lavagem fácil da jarra montada

Depois de esvaziar a jarra, encha-a com água. Coloque-a na base elétrica e ligue e desligue diversas vezes o interruptor na posição «pulse/clean». Esvazie a jarra e lave-a bem com água.

Limpeza completa da jarra desmontada

Antes de desrosquear o anel de fixação, verifique se a jarra está vazia. A lâmina deve ser manuseada com muito cuidado. Todas as partes destacáveis podem ser lavadas na lava-louças.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

SOLO PARA MEXICO

Garantía

La Compañía Braun consciente de lo que significa para el usuario un servicio post-venta, brinda a este aparato una garantía por un año, a partir de la fecha de entrega. Dentro del plazo de garantía subsanaremos cualquier defecto de fabricación o mano de obra, bien sea reparando, cambiando algunas piezas o sustituyendo el aparato según sea el desperfecto de éste. Las piezas o aparatos que hayan sido sustituidos serán de nuestra propiedad.

La garantía perderá validez en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo anexo.
- b) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.

Para hacer efectiva esta garantía, presentar la misma junto con el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano. Braun cubrirá el importe de la reparación y el flete, siempre y cuando el producto esté dentro de la garantía. De lo contrario dichos gastos correrán por cuenta del usuario previa autorización. El tiempo de reparación en ningún caso excederá de 30 días a partir de la fecha de recepción del producto.

En caso de extravío de la presente garantía, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que se expida otra póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura correspondiente. La garantía tendrá validez a partir de la fecha de entrega confirmada por la tienda vendedora mediante su firma y sello sobre el recuadro inferior.

Braun de México y Cía. de C.V.
Calle Cuatro No. 4, Fracc. Ind. Alce Blanco, Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53370, Tel.: 3-87-19-00
Servicio al consumidor. Tel.: 01-800-50-858-00 / 3-87-19-41
Servicio al cliente. Tel.: 01-800-50-859-00 / 3-87-19-20

Aparato Modelo

Nombre y/o razón social del distribuidor

Dirección y teléfono

Fecha de entrega

Sello o firma

SOLO PARA O BRASIL

Garantia

A Braun concede a este produto 1 ano de garantia, a partir da data de compra.

Qualquer defeito do aparelho referente aos materiais de fabricação ou à própria fabricação, que torne necessário consertar, substituir peças ou trocar de aparelho, dentro do período de garantia, não terá custos adicionais.

Esta garantia não inclui danos provocados por uso indevido, funcionamento com voltagem contra-indicada, ligação em tomada que apresente condução elétrica inadequada, quebra, desgaste normal e defeitos que causem diminuição do seu valor ou do funcionamento do aparelho.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efetuados consertos por pessoas não autorizadas ou quando forem utilizadas peças ou acessórios não originais.

A garantia só terá validade desde que a data de compra seja confirmada pelo vendedor através do seu carimbo comercial.

Em caso de reclamação contemplada por esta garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com a garantia vigente, aos serviços de assistência técnica da Braun mais próximos. Quaisquer outras reclamações não especificadas ficam excluídas, a menos que exista legislação com caráter obrigatório que as contemple.

Assistência técnica e consertos:

Para localizar o serviço de assistência técnica mais próximo, ligue para 0800-162627 (Picolli Service)

Atendimento ao Consumidor:

0800 11 50 51

Brasil

Picolli Service,

Rua Túlio Teodoro de Campos, 209,

Jd. Aeroporto – CEP 04360-040,

São Paulo – SP, ☎ 0 800 162 627