

**BRAUN**

**Multipractic**

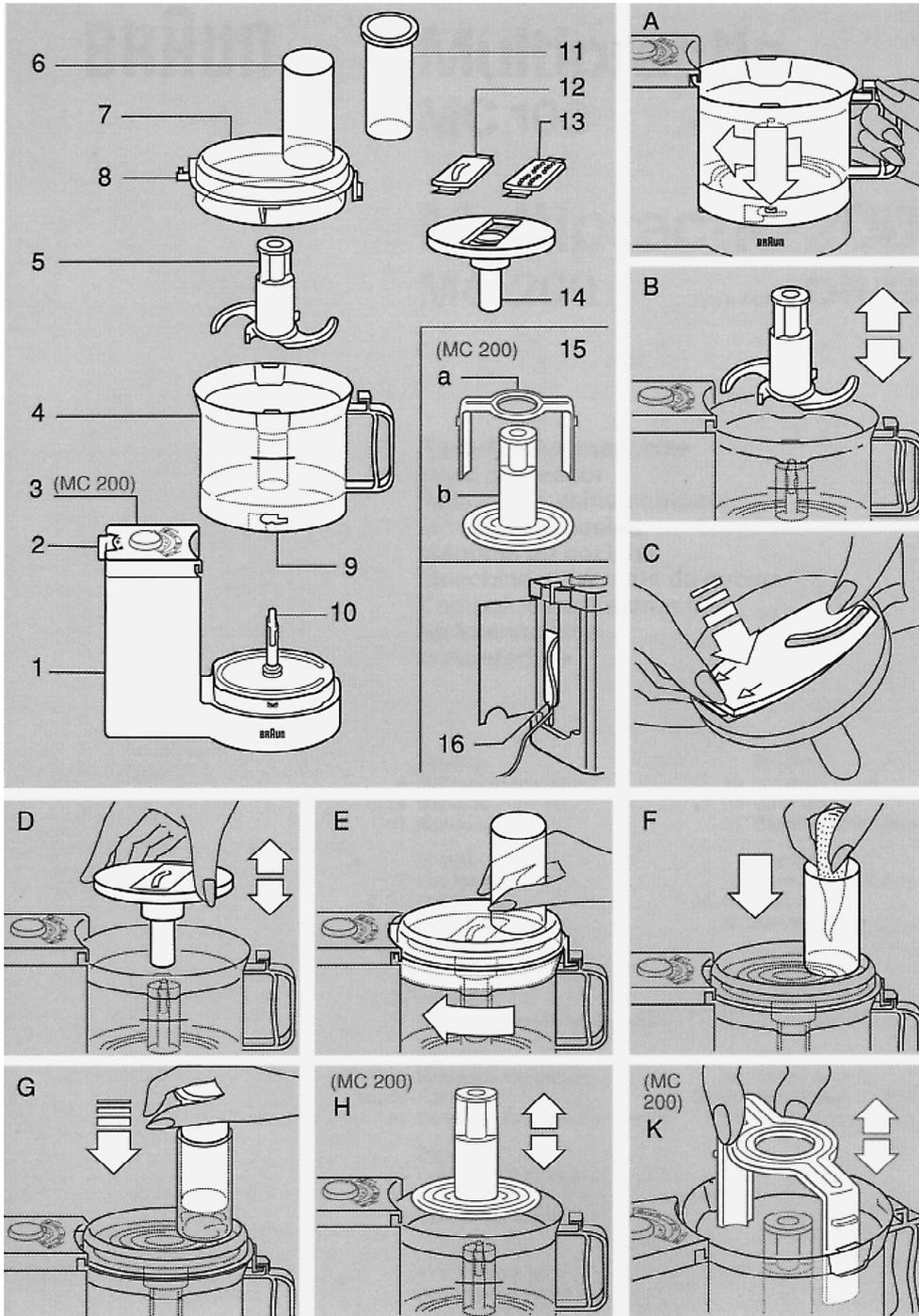
**MC 100** Type 4176

**Multipractic 200**

**MC 200** Type 4177 **plus**

**Klein-Küchenmaschine**

Deutsch  
Gebrauchsanweisung  
Garantie  
Kundendienst



## Deutsch

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

### Vorsicht

- **Die Schneiden des Messers ⑤ sind sehr scharf!** Messer nur am Knauf anfassen. Nicht in oder unter das Messer greifen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus dem Arbeitsbehälter ④ nehmen und 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.
- Alle Teile (einschließlich Arbeitsbehälter) sind nicht mikrowellenfest. Sie dürfen auch nicht in der Spülmaschine gespült werden.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Dieses Gerät darf nur von einer autorisierten Braun Kundendienststelle zur Reparatur und zum Auswechseln des Kabels geöffnet 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.

### Technische Daten

- Spannung/Leistung: Siehe Typenschild auf der Bodenplatte des Gerätes.
- Betriebsdauer und max. Füllmenge: Siehe Verarbeitungsangaben.

**CE** Funkentstört nach den Richtlinien 76/889 EWG mit Ergänzungsrichtlinie 82/499 EWG bzw. 87/308 EWG.

### Überlastungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet, der den Motor bei Überhitzung und/oder Blockieren vor Beschädigung schützt. In diesen Fällen wird das Gerät automatisch stehenbleiben. Schalten Sie es dann aus und warten Sie 2 Minuten. Schalten Sie das Gerät anschließend wieder ein und setzen Sie die Verarbeitung fort. Sollte der Motor nach dem Wiedereinschalten nicht laufen, ist er noch nicht genügend abgekühlt. Wiederholen Sie den Abkühlvorgang und warten Sie so lange, bis der Motor vollständig abgekühlt ist. Aufbewahrung des Gerätes nur bei ausgeschaltetem Motor und abgezogenem Netzstecker.

### Beschreibung

- ① Motorblock
- ② Schalter

- ③ Nur MC 200: Geschwindigkeitsregler
- ④ Arbeitsbehälter
- ⑤ Messer
- ⑥ Einfüllschacht
- ⑦ Deckel
- ⑧ Nase am Deckel
- ⑨ Führungsöffnung
- ⑩ Antriebsachse
- ⑪ Stopfer
- ⑫ Schneideinsatz
- ⑬ Raspeleinsatz
- ⑭ Scheibenträger
- ⑮ Nur MC 200: Schlagsystem. Bestehend aus:
  - ⑮ a Führung
  - ⑮ b Schlagscheibe
  - ⑯ Kabelstaufach

### Schalter ②

0 = Aus

I = Ein

L = Momentstufe

Aus Sicherheitsgründen läuft der Motor nur, wenn der Deckel ⑦ richtig verschlossen wurde (siehe «Zusammensetzen»).

### Zusammensetzen

Setzen Sie den Arbeitsbehälter ④ auf die Antriebsachse ⑩. Beachten Sie dabei, daß die Führungsöffnung ⑨ am Arbeitsbehälter auf die Rastnocken am Motorteil aufgesetzt wird. Den Arbeitsbehälter leicht in Pfeilrichtung drehen, bis er einrastet (A). (Die Nase ⑧ am Deckel muß sich in die Sicherheitsverschlußöffnung am Motorblock schieben.)

- Bei Benutzung des Messers ⑤: Setzen Sie das Messer ⑤ auf die Antriebsachse ⑩ und rasten Sie es ein (B). **Wichtig:** Vor dem Einfüllen des Gutes immer erst das Messer ⑤ einsetzen.

- Bei Benutzung des Schneid-/Raspelsystems: Setzen Sie den gewünschten Einsatz (⑫, ⑬) in den Scheibenträger ⑭; zuerst die scharfe Seite, dann die Seite mit den Pfeilen einrasten lassen (C). Dann den Scheibenträger ⑭ auf die Antriebsachse ⑩ setzen (D).

### Nur bei MC 200:

Bei Benutzung der Schlagscheibe ⑮ b und der Führung ⑮ a: Setzen Sie die Schlagscheibe zuerst in den Arbeitsbehälter (H) und setzen Sie dann die Führung über die beiden Nasen des Arbeitsbehälters exakt in die wellenförmigen Ausnehmungen ein (K). Den Deckel ⑦ auf den Arbeitsbehälter ④ setzen und die Nase ⑧ am Deckel ⑦ mit der Führungschiene des Motorblocks ① verbinden. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er mit einem hörbaren Klicken im Motorblock ① einrastet (E). Der Motor läuft aus Sicherheitsgründen nur, wenn der Deckel ⑦ richtig verschlossen wurde.

### Verarbeiten im Arbeitsbehälter

- Vor dem Einfüllen des Gutes, das Sie verarbeiten wollen, immer erst das Messer ⑤ einsetzen.
- Überschreiten Sie die in den Tabellen angegebene Füllmenge nicht. Die Zutaten können, je nachdem was Sie verarbeiten wollen, entweder direkt in den Arbeitsbehälter ④ oder über den Einfüllschacht ⑥ in den Arbeitsbehälter, selbst bei laufendem Motor, gegeben werden (F).

### Zerkleinern

Benutzen Sie das Messer ⑤. Die folgenden Tabellen werden Ihnen einen Hinweis über die Verarbeitungsmöglichkeiten mit Ihrem Braun Gerät geben.

Um optimale Resultate zu erzielen, sollten Sie den Arbeitsbehälter nicht mit größeren Mengen als den angegebenen füllen. Die Verarbeitungszeiten sind nur Richtwerte, die u. a. von der Beschaffenheit des Gutes und dem gewünschten Feinheitsgrad abhängen.

Produkt	Menge	Vorbereitung	Schalterstufe	Nur MC 200: Geschwindigkeitsregelung	Ungefähre Einschaltvorgänge oder Sekunden
Fleisch	400 g	2 cm große Würfel	I	5	30 Sek.
Eier (hart gekocht)	6	ganz	L	5	7 - 10 x
Tomaten	500 g	geviertelt	I	5	20 Sek.
Zwiebeln	350 g	geviertelt	L	5	6 - 10 x
Karotten	300 g	in Stücken	I	5	30 Sek.
Haselnüsse	300 g	ganz	I	5	40 Sek.
Petersilie	1 Bund	ohne Stiele	L	5	6 - 10 x
Pizzateig kneten	400 g Mehl + Zutaten		I	5	30 Sek.
Käse (hart)	300 g	2 cm große Würfel	I	5	40 Sek.
Äpfel	300 g	in Stücken	I	5	30 Sek.
Schokolade	100 g	in kleinen Stücken	I	5	40 Sek.
Hartes Brot (Brötchen) für Panaden	1 dicke Scheibe	in Stücken	L	5	6 - 10 x

### Schlagen

- Im Grunde können Eiweiß, Sahne und Biskuitteig mit dem Messer ⑤ geschlagen werden. Jedoch ist die Braun MC 200 mit einem speziellen Schlagsystem ⑤ ausgestattet, das nur für Sahne, Eischnee und Biskuitteig benutzt werden sollte.

- Beim Schlagen von Eiweiß mit Zucker geben Sie nach Einsetzen des gewählten Werkzeuges zuerst den Zucker in den Arbeitsbehälter. In der Regel fügen Sie zwei gestrichene Eßlöffel Zucker zu einem Eiweiß.

### Mixen

- Beim Mixen von Flüssigkeiten nicht die maximale Füllmenge von 700 ml überschreiten (Markierungsstrich am Arbeitsbehälter ④).

- Für das Mixen von Mixgetränken beim MC 200 das Messer ⑤ und die Führung ⑤ a verwenden.

Produkt	Menge	Vorbereitung	Schalterstufe	Nur MC 200: Geschwindigkeitsregelung	Ungef. Zeit	MC 100	MC 200
Eiweiß (MC 100)	2 - 4	Fügen Sie 4 Eßlöffel Wasser pro Ei hinzu direkt in den Arbeitsbehälter	I	–	2 Min.	Messer	–
Eiweiß (MC 200)	2 - 4	Fügen Sie 4 Eßlöffel Wasser pro Ei hinzu direkt in den Arbeitsbehälter	I	4	1 Min. 30 Sek.	–	Schlagscheibe + Führung
Schlagsahne	1/4 l Sahne	Gekühlt	I	3	1 Min.	Messer	Schlagscheibe + Führung
Mixgetränke	700 ml	Erst Obst zerkleinern, dann Flüssigkeit zugeben	I	4 - 5	1 - 3 Min.	Messer	Messer + Führung

### Schneiden/Raspeln

Benutzen Sie den Scheibenträger ⑭ mit dem gewünschten Einsatz (siehe «Zusammensetzen»). Geben Sie das zu verarbeitende Gut bei ausgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht ⑥. Anschließend kann das Gut selbst bei laufendem Motor hinzugefügt werden (F).

- Nie bei laufendem Motor in den Einfüllschacht ⑥ greifen. Immer den Stopfer ⑩ zum Nachschieben benutzen (G).
- Bei MC 200 stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zum Schneiden auf 1 - 2 und zum Raspeln auf 3.

### Auseinandernehmen

Schalten Sie zuerst das Gerät aus (Schalter steht auf «0»). Drehen Sie den Deckel leicht gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.

Nehmen Sie das benutzte Messer oder den Scheibenträger heraus. Den Einsatz des Scheibenträgers drücken Sie auf der mit dem Pfeil gekennzeichneten Seite hoch.

Drehen Sie den Arbeitsbehälter leicht gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und heben Sie ihn ab.

### Reinigung

**Schalten Sie immer erst das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.**

Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch. Alle anderen Teile können von Hand im warmen Wasser mit normalen Spülmitteln gereinigt werden. Vor dem Zusammensetzen alle Teile erst abtrocknen.

Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen. Mit Speiseöl sauberwischen.

Änderungen vorbehalten.

### 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 senden Sie beides an die nächstgelegene Braun Kundendienststelle.

Die Anschriften für Deutschland können Sie zum Ortstarif unter der Rufnummer 0180 / 2 34 92 37 erfragen. Wir stehen Ihnen hier mit unserer Braun Infoline auch für weitere Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.