

BRAUN

Multipractic UK 95

Type 4259

Universal-Küchenmaschine

Deutsch
Gebrauchsanweisung
Garantie
Kundendienst



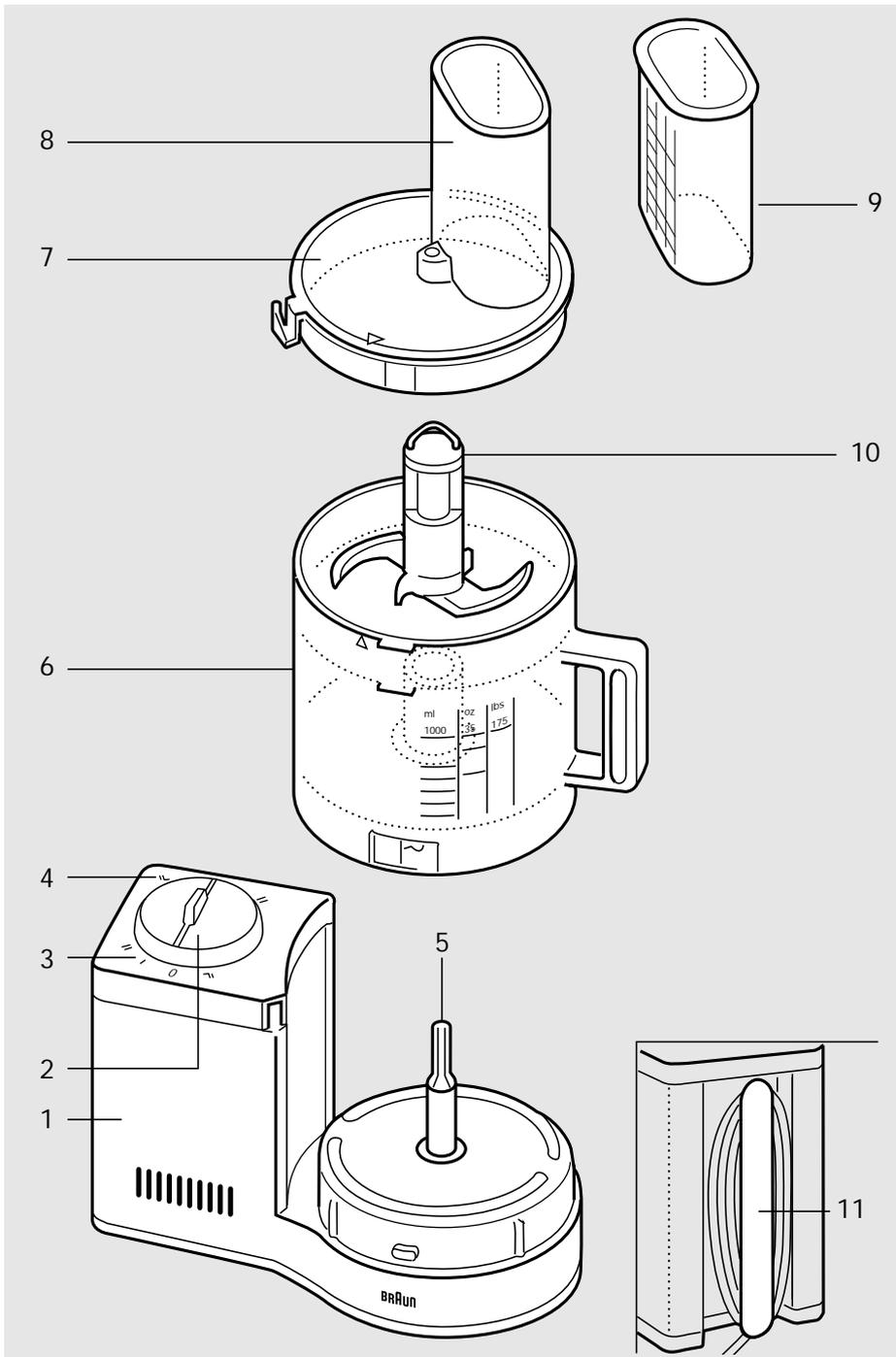
Braun Infoline in Deutschland:

Leistungsfähiger Service ist Teil unserer
Qualitätspolitik. Bei Fragen oder Anregungen
rufen Sie bitte in Deutschland zum Nulltarif die
Braun Infoline an:
00 800 27 28 64 63.



Internet:

<http://www.braun.com>



Deutsch

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

Vorsicht

- **Die Schneiden des Messers ⑩ sind sehr scharf!** Messer nur am Knauf anfassen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus dem Arbeitsbehälter ⑥ 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. 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.

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).

Überlastungsschutz

Sollte das Gerät einmal abschalten – ohne daß die Stromzufuhr unterbrochen ist –, das Gerät ausschalten (Schalterstellung «0») und mit dem Wiedereinschalten mindestens 15 Minuten warten. Sollte der Motor dann immer noch nicht laufen, bedeutet dies, daß das Gerät noch nicht genügend abgekühlt ist. Abermals Gerät ausschalten (Schalterstellung «0») und warten, bis der Motor gründlich abgekühlt ist. Erst dann läuft der Motor wieder, wenn das Gerät eingeschaltet wird.

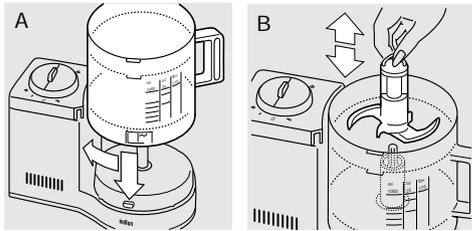
Das Gerät schaltet sich selbsttätig wieder ein, und der Motor beginnt zu laufen, wenn es nach einer Überlastung und/oder Blockierung nicht ausgeschaltet wurde (Schalterstellung «0»). Aufbewahren des Gerätes nur im ausgeschalteten Zustand und bei gezogenem Netzstecker.

Beschreibung

Die Braun Multipractic ist eine universelle Kompakt-Küchenmaschine, die einfach und schnell rührt, knetet, zerkleinert, mixt, schlägt, reibt, raspelt und schneidet.

- ① Motorblock
- ② Motorschalter
- ③ Arbeitsgeschwindigkeit I, II
- ④ Momentstufe IL
- ⑤ Antriebsachse
- ⑥ Arbeitsbehälter
Kapazität 1000 ml Flüssigkeit bei
eingesetztem Messer/bis zu 500 g Mehl
plus Zutaten
- ⑦ Deckel
- ⑧ Einfüllschacht
- ⑨ Stopfer (zugleich Meßbecher)
- ⑩ Messer
- ⑪ Kabelaufwicklung

Weiteres Zubehör siehe folgende Seiten.



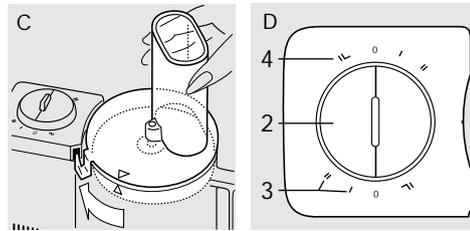
Zusammensetzen

- Arbeitsbehälter ⑥ so auf den Motorblock ① setzen, daß die Führungsöffnung am Arbeitsbehälter auf den Zapfen am Motorblock paßt. Arbeitsbehälter im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet (A).
- Den gewünschten Arbeitseinsatz (siehe Beschreibung der einzelnen Einsätze im Folgenden) in den Arbeitsbehälter und bis zum Anschlag auf die Antriebsachse ⑤ setzen (B).
- Deckel ⑦ so auf den Arbeitsbehälter ⑤ aufsetzen, daß der Pfeil am Deckel mit dem Pfeil am Arbeitsbehälter übereinstimmt. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlußöffnung am Motorblock schiebt und hörbar einrastet (C).

Doppeltes Sicherheitssystem: Der Motor läßt sich nur einschalten, wenn Arbeitsbehälter ⑥ und Deckel ⑦ richtig eingerastet sind.

Schalter

- 0 = aus
 I = niedrige Geschwindigkeit
 II = hohe Geschwindigkeit
 IL = Momentstufe (niedrige Geschwindigkeit) (Schalter rastet in dieser Stellung nicht ein, sondern springt auf «0» zurück, sobald er losgelassen wird.)



Auseinandernehmen

Bei abgeschaltetem Motor Deckel ⑦ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Arbeitseinsatz herausnehmen. Arbeitsbehälter ⑥ gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.

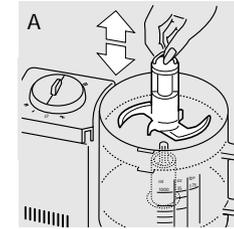
Reinigung

Immer erst den Motor abschalten und den Netzstecker ziehen. Motorblock ① nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Alle anderen Teile von Hand spülen (nicht in der Spülmaschine). Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen. Mit Speiseöl sauberwischen.

Änderungen vorbehalten.

Messer

Viele Verarbeitungen lassen sich mit dem Messer ⑩ erledigen. Damit können Sie zerkleinern, pürieren und mixen, Teig rühren und kneten, Sahne und Eiweiß schlagen.



Zerkleinern, Pürieren, Mixen

Beim Mixen von Flüssigkeit beachten:

- Die maximale Füllmenge ist 1000 ml (1 Liter) einschließlich Zutaten bei eingesetztem Messer (Meßskala auf Arbeitsbehälter).
- Bei Milch-Mixgetränken (z.B. Bananen-Milch): Zuerst Bananen zerkleinern, dann Milch, Zucker usw. zugeben und bis zu 45 Sekunden auf Stufe II mixen.

Verarbeitungsbeispiele

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

Produkt	Menge	Vorbereitung	Schalterstellung	Einschaltvorgänge oder Laufzeit
Zwiebeln	bis 700 g	geviertelt	IL	10 mal
Karotten	bis 700 g	in Stücken	II	15 Sek.
Harte Brötchen (für Panaden)	4 Stück	geviertelt	II	45 Sek.
Eier, gekocht	2-8 Stück	ganz	IL	6 - 8 mal
Äpfel	bis 700 g	geviertelt	I	5 - 10 Sek.
Fleisch	bis 700 g	3 cm große Würfel	IL + II	30 Sek.
Petersilie, abgetropft	bis 4 Bund	ohne Stiele	IL + II	30 Sek.
Nüsse	bis 600 g	ganz	II	30 - 40 Sek.
Käse (hart) (mittelhart)	600 g 400 g	3 cm große Würfel	II	60 Sek.
Schokolade	bis 400 g	in Stücken	II	40 Sek.
Eiswürfel	bis 30 Stück	ganz	II	40 Sek.
Erdnußcreme	bis 700 g Nüsse + 5 Eßl. Öl		II	2 - 3 Min.
Mixgetränke	max. 1 l		II	bei Zugabe von Milch: ca. 45 Sek.
Mayonnaise (Ei, Öl, Essig, Gewürze, Senf)	max. 1 l	Zimmer-temperatur	II	60 Sek.
Salatsoße (Essig, Öl, Kräuter, Senf, Gewürze)	max. 1 l		II	5 - 10 Sek.

Teig rühren und kneten

- Alle Teigarten (außer Biskuitteig) nicht länger als 1 Minute verarbeiten.
- Mit dem Messer kann Teig auf der Basis von maximal 500 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
- Ca. 1/3 weniger Flüssigkeit verwenden als in Rezepten angegeben. (Im Braun Multipractic Plus Kochbuch bereits berücksichtigt.)

- Zutaten, die nicht stark zerkleinert werden sollen (Rosinen, Zitronat, Mandeln usw.), am Ende des Rühr- oder Knetvorgangs kurz mit der Momentstufe (IL) unterheben. Bei Hefeteig den Teig aus dem Arbeitsbehälter herausnehmen und Zutaten von Hand unterheben.

Teig	Max. Mehlmenge	Schalterstellung	Zeit
Hefeteig	500 g	II	1 Min.
Nudelteig	500 g	II	1 Min.
Mürbeteig	300 g	II	1 Min.
Biskuitteig:			
Eier, Zucker schaumig schlagen danach		II	ca. 5 Min.
Mehl unterrühren	280 g	IL/I	bis zu 1/2 Min.
Rührteig auf 2 Arten:			
1) Zucker, Fett, Eier schaumig schlagen danach		II	ca. 1 Min.
Milch zugeießen Mehl vorsichtig unterheben	500 g	II	ca. 15 Sek.
2) Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter geben		IL/II	bis zu 1/2 Min.
		II	ca. 1 Min.

Sahne und Eiweiß schlagen

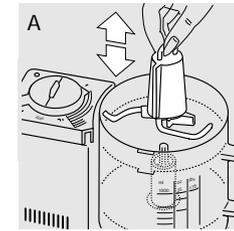
Produkt	Menge	Vorbereitung	Schalterstellung	Laufzeit
Eischnee	min. 3 Eiweiß	Zimmertemperatur	II	3 - 4 Min.
Sahne	min. 0,2 l	Kühlschranktemperatur	I	ca. 3 Min.

Reinigung

Vorsicht beim Spülen. Das Messer ist sehr scharf! Messer nur am Knauf anfassen (A).

Knethaken

Der Knethaken (A) ist speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert (nicht geeignet für Rühr- und Biskuitteig).



- Teig nur auf Stufe II und nicht länger als 1 Min. verarbeiten.
- Maximal kann Teig auf der Basis von 500 g Mehl verarbeitet werden (siehe Tabelle unten).

Ca. 1/3 weniger Flüssigkeit verwenden als in Rezepten angegeben. (Im Braun Multipractic Plus Kochbuch bereits berücksichtigt).

So erzielen Sie die besten Knetergebnisse:

1. Mehl, Hefe, Zucker, Fett in den Arbeitsbehälter ⑥ geben.
2. Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Zitronat, Mandeln), obenauf verteilen.
3. Deckel ⑦ aufsetzen und Motor (Schaltstufe II) einschalten.
4. Flüssigkeit durch den Einfüllschacht ⑧ bei laufendem Motor zugeben.

Teig	Max. Mehlmenge	Schaltstufe
Hefeteig (Brot, Kuchen)	500 g	II
Nudelteig	500 g	II
Stollen/Früchtekuchen	500 g	II
Mürbeteig	300 g	II

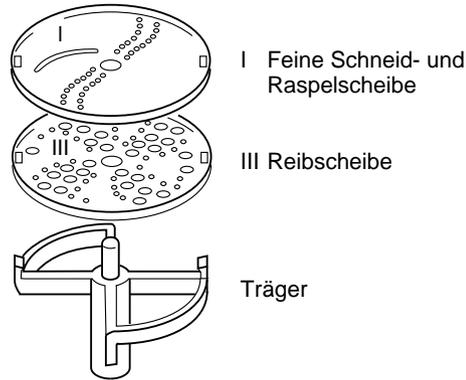
Reinigung

Von Hand spülen.

Schneid- und Reibsystem

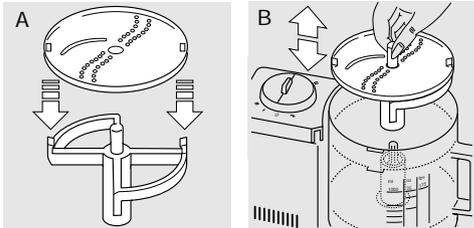
Die Schneid- und Raspelscheibe I ist beidseitig verwendbar:

Scheibenaußenfläche = Schneiden
Scheibeninnenfläche = Raspeln



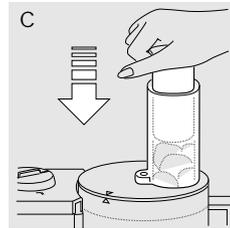
Schneidsystem zusammensetzen

1. Die gewünschte Scheibe so auf den Träger legen, daß beide Nasen am Träger durch die Öffnungen der Scheibe ragen (A). Die Schnittfläche der Scheibe muß immer nach oben zeigen.
2. Den Träger in den Arbeitsbehälter  und auf die Antriebsachse  setzen (B).
3. Den Deckel  aufsetzen und einrasten.



Verarbeitungshinweise

- Das Gut bei abgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht  füllen. Nachfüllen in das laufende Gerät.
- Nie bei laufendem Motor in den Einfüllschacht  greifen! Immer den Stopfer  zum Nachschieben nehmen (C).



Verarbeitungsbeispiele

Schalterstellung

Schneiden:

Gurken, Kohlrabi, Kraut, Rote Rüben, Karotten, Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Äpfel, Salat, Porree (gekühlt)

I

Raspeln:

Gurken, Kohlrabi, Kraut, Rote Rüben, Karotten, Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Äpfel, Salat

I

Reiben:

Rohe Kartoffeln, Meerrettich, Käse

II

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 Nulltarif unter der Rufnummer 00 800 27 28 64 63 erfragen. Wir stehen Ihnen hier mit unserer Braun Infoline auch für weitere Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.