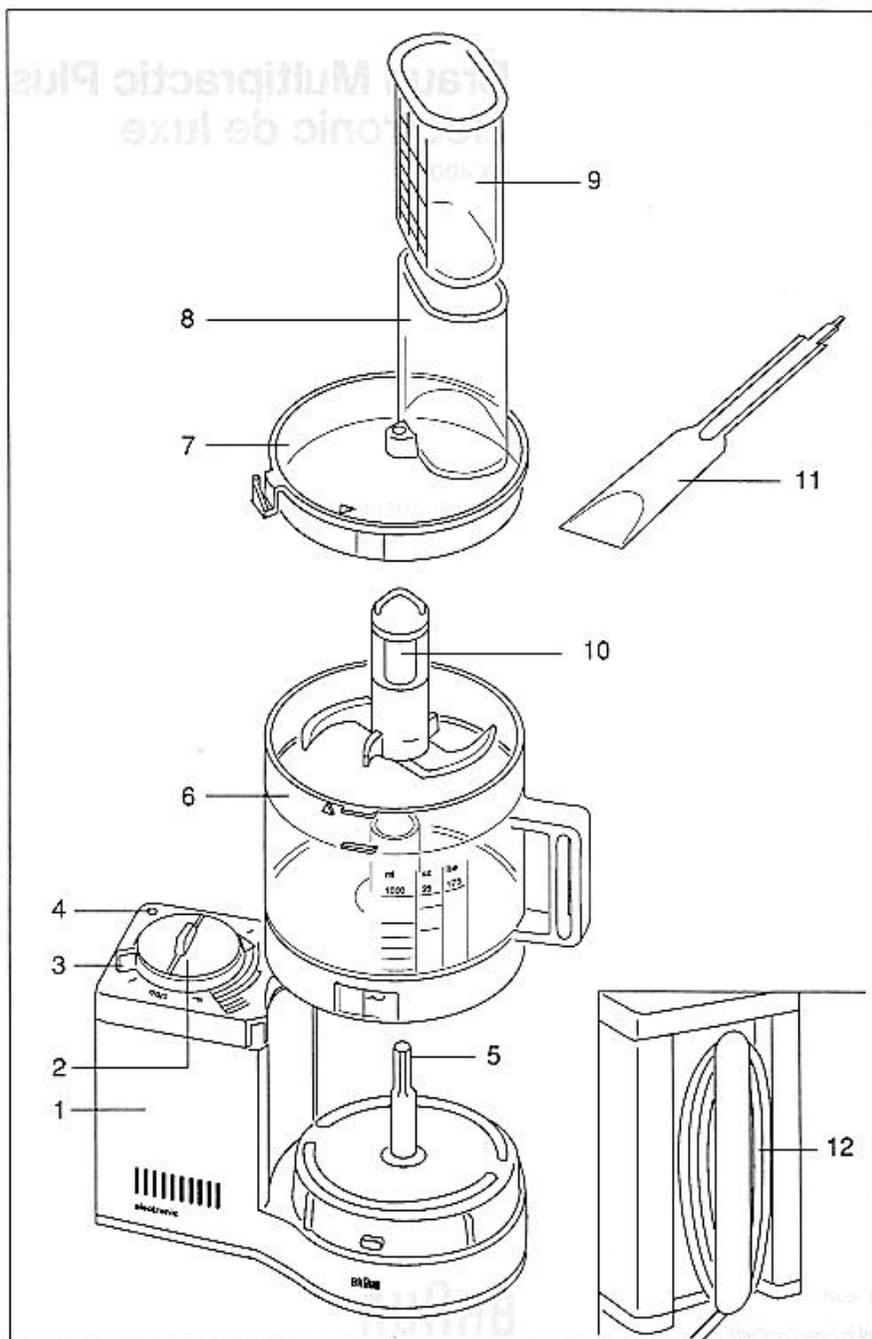


# Braun Multipractic Plus electronic de luxe

UK400

Gebrauchsanweisung



## Schlagzeinsatz

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.
- Funkentstört nach den Richtlinien 76/889 EWG mit Ergänzungsrichtlinien 82/499 EWG bzw. 87/308 EWG.

### Überlastungsschutz

Wenn der Motor im eingeschalteten Zustand nicht läuft und die Kontrollleuchte ④ leuchtet, bedeutet dies, daß der Überlastungsschutz angesprochen hat. In diesem Fall ist der Motor abzuschalten ② (Schalterstellung «stop»), bis

er abgekühlt ist (ca. 15 Minuten). Sollte nach Wiedereinschalten die Kontrollleuchte ④ wieder aufleuchten und der Motor nicht laufen, Abkühlvorgang wiederholen (siehe oben). Der Motor schaltet sich selbsttätig wieder ein und beginnt zu laufen, wenn er nach einer Überlastung und/oder Blockierung nicht ausgeschaltet (Schalterstellung «stop») wurde ②.

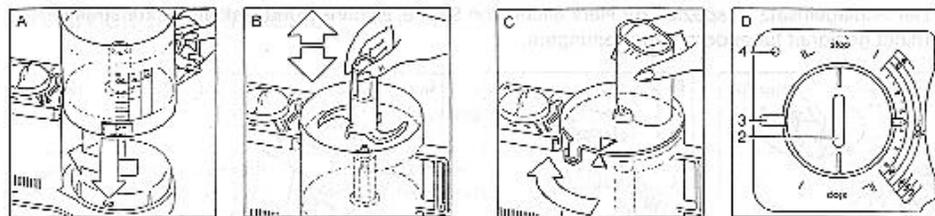
Aufbewahrung des Gerätes nur bei abgeschaltetem Motor und bei gezogenem Netzstecker.

### Beschreibung

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

- ① Motorblock
- ② Motorschalter (Start, Stop, Momentstufe)
- ③ Elektronische Geschwindigkeitsregelung
- ④ Überlastungsschutz-Kontrollleuchte
- ⑤ Antriebsachse
- ⑥ Arbeitsbehälter  
Kapazität: 1000 ml Flüssigkeit bei eingesetztem Messer/bis zu 1000 g Mehl
- ⑦ Deckel
- ⑧ Einfüllschacht
- ⑨ Stopfer (zugleich Meßbecher)
- ⑩ Messer
- ⑪ Spatel
- ⑫ Kabelaufwicklung

Weiteres Zubehör siehe folgende Seiten.



**Zusammensetzen**

1. Arbeitsbehälter ① 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).
2. Den gewünschten Arbeitseinsatz (siehe Beschreibung der einzelnen Einsätze im Folgenden) in den Arbeitsbehälter und bis zum Anschlag auf die Antriebsachse ③ setzen (B).
3. Deckel ② so auf den Arbeitsbehälter ③ 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 ① und Deckel ② richtig eingerastet sind.

**Geschwindigkeitsregler/ Schalter**

Ihr Gerät ist mit einer stufenlosen elektronischen Geschwindigkeitsregelung ausgestattet (D). Empfohlene Geschwindigkeitsbereiche für die einzelnen Arbeitseinsätze:

Messer	1...6	Schlagbesen	3.5...6
Knetwerkzeug	6	Schneid-, Raspel- und Reibsystem	1...6

Im Detail siehe unter der jeweiligen Beschreibung. Erst die Geschwindigkeit wählen (D 3), dann das Gerät mit dem Schalter (D 2) einschalten:

stop = Motor abgeschaltet  
I = Dauerbetrieb

IL = Momentstufe  
(Schalter rastet in dieser Stellung nicht ein, sondern springt auf «stop» zurück, sobald er losgelassen wird.)

Gewählte Geschwindigkeit gilt für Dauerbetrieb und Momentstufe. Geschwindigkeit kann auch bei laufendem Motor verändert werden.

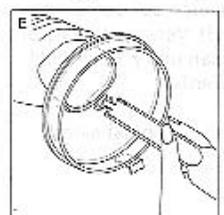
**Auseinandernehmen**

Bei abgeschaltetem Motor Deckel ② gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Arbeitseinsatz herausnehmen. Arbeitsbehälter ① gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.

**Reinigung**

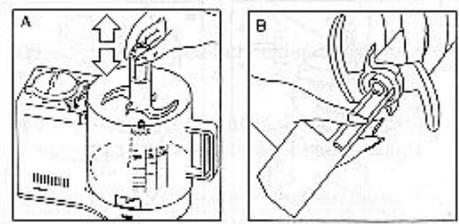
Immer erst den Motor abschalten und den Netzstecker ziehen. Motorblock ① nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Alle anderen Teile von Hand spülen (nicht in der Spülmaschine). Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen. Mit Speiseöl sauberwischen.

Schwerzugängliche Stellen, wie z.B. die Vertiefung der weißen Deckelbuchse (Innenseite des Deckels), mit dem Spatel reinigen (E).



Änderungen vorbehalten.

Viele Verarbeitungen lassen sich mit dem Messer ⑥ erledigen. Damit können Sie zerkleinern, pürieren und mixen, Teig rühren und kneten, Sahne und Eiweiß schlagen.



**Zerkleinern, Pürieren, Mixen**

Beim Mixen von Flüssigkeiten 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 im Geschwindigkeitsbereich 6 mixen.

**Verarbeitungsbeispiele**

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

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

Teig	Max. Mehlmenge	Geschwindigkeitsbereich	Schalterstellung	Zeit
Hefeteig	500 g	4...5	I	1 Min.
Nudelteig	500 g	4...5	I	1 Min.
Mürbeteig	300 g	4...5	I	1 Min.
Biskuitteig: Eier, Zucker schaumig schlagen danach Mehl unterrühren		4...5	I	ca. 5 Min.
Rührteig auf 2 Arten: 1) Zucker, Fett, Eier schaumig schlagen danach Milch zugießen Mehl vorsichtig unterheben 2) Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter geben	500 g	2...3 2...3 6	I I IL/I	ca. 1 Min. ca. 15 Sek. bis zu 1/2 Min.
		6	I	ca. 1 Min.

### Sahne und Eiweiß schlagen

Produkt	Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeitsbereich	Schalterstellung	Laufzeit
Eischnee	min. 3 Eiweiß	Zimmertemperatur	6	I	3-4 Min.
Sahne	min. 0,2 l	Kühlschranktemperatur	4	I	ca. 3 Min.

### Reinigung

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

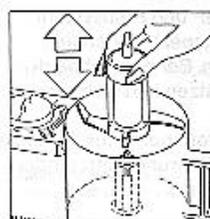
- Zutaten, die nicht stark zerkleinert werden sollen (Rosinen, Zitronat, Mandeln usw.), am Ende des Rühr- oder Knetvorgangs kurz mit der Momentstufe (IL) im Geschwindigkeitsbereich 1...3 unterheben. Bei Hefeteig den Teig aus dem Arbeitsbehälter herausnehmen und Zutaten von Hand unterheben.

Mit dem Stabschaber am Spatelgriff kann das Messer innen gereinigt werden (B).

### Knetwerkzeug



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



- Teig im Geschwindigkeitsbereich 6 (bis zum Anschlag) verarbeiten. Knetdauer ca. 1 1/2 Min.



- Maximal kann Teig von 1000 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden (siehe Tabelle unten).
- Ca. 1/3 weniger Flüssigkeit verwenden als in Rezepten angegeben. (Im Braun Multipractic Plus Kochbuch bereits berücksichtigt.)

Sie erzielen die besten Kneatergebnisse:

1. Alle Zutaten – einschließlich z. B. Rosinen, Zitronat und Mandeln, jedoch außer Milch und Wasser – in den Arbeitsbehälter ⑥ füllen.
2. Deckel ⑦ aufsetzen und Motor (Geschwindigkeitsbereich 6) einschalten.
3. Dann die Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht ③ zugeben.

Teig	Max. Mehlmenge
Hefeteig (Brot/Kuchen)	1000 g
Nudelteig	750 g
Stollen/Früchtekuchen	600 g
Mürbeteig	600 g

Bei hoher Belastung paßt sich die Drehzahl des Motors automatisch an die jeweilige Beanspruchung an. Daher variiert die Drehzahl auch bei maximaler Einstellung.

### Reinigung

Von Hand spülen.

## 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 besettigen 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 geben Sie bitte das vollständige Gerät mit der ausgefüllten Garantiekarte einem unserer autorisierten Service-Händler oder senden Sie beides an die nächstgelegene Braun Kundendienststelle.

Die Garantiekarte verbleibt in Ihrem Besitz. Gut aufheben!

### Garantiebüros und Kundendienstzentralen

**Bundesrepublik Deutschland**  
Braun AG, Kundendienst,  
Westerbachstr. 23,  
6242 Kronberg,  
☎ 0 61 73 130-0

**Österreich**  
Braun Electric Austria  
Vertr.-Gesellschaft mbH,  
Römergasse 39,  
1160 Wien XVI,  
☎ 4 53 61 60

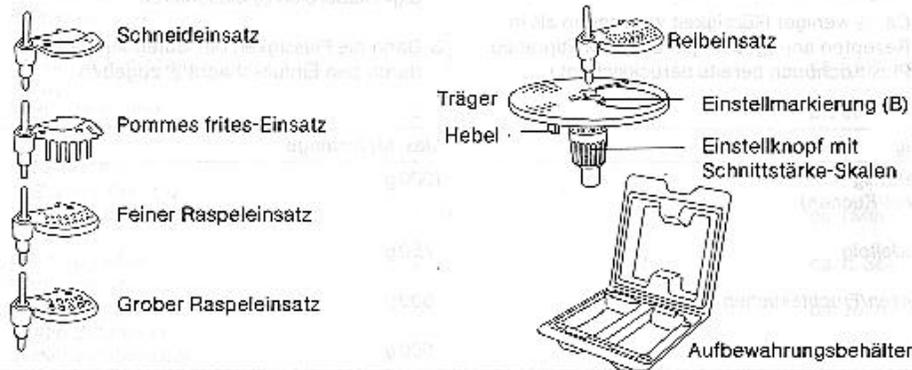
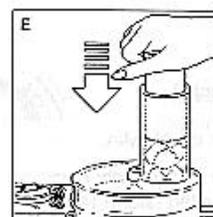
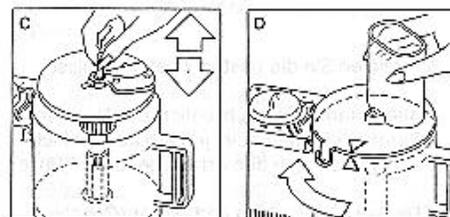
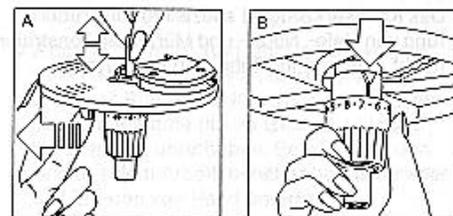
**Schweiz**  
Tellion AG,  
Rütlistraße 26,  
8952 Schlieren,  
☎ 01/7321511

Die Registrierkarte abtrennen, ausfüllen und an das Garantiebüro Ihres Landes schicken.

## Schneid-, Rassel- und Reibsystem

Mit dem Schneid-, Rassel- und Reibsystem können Sie schneiden, raspeln, reiben und Pommes frites schneiden. Bei den Schneid- und Pommes frites-Einsätzen läßt sich die Schnittstärke verstellen.

**Vorsicht:** Schneid- und Pommes frites-Einsätze sind sehr scharf! Nur an Führungsstiften oder Kunststoffteilen anfassen (A).



## Zusammensetzen und Auseinandernehmen

1. Den gewünschten Einsatz in den Träger legen (A).

(Empfohlene Schnittstärke für Pommes frites 3,5-9 mm.)

2. Hebel auf der Unterseite des Trägers betätigen und Einsatz einklinken (A). Einsatz wieder herausnehmen: Hebel betätigen und Einsatz herausziehen.

Den Einstellknopf drehen, bis die gewünschte Schnittstärke auf der Skala mit der Einstellmarkierung übereinstimmt (B). Die Schnittstärke stellt sich dann beim Einsetzen auf die Antriebsachse automatisch richtig ein.

3. **Schnittstärke einstellen**  
(nur bei Schneid- und Pommes frites-Einsatz)  
Die Schnittstärke ist verstellbar von 0,5-9 mm, abhängig von der Konsistenz des zu verarbeitenden Gutes und dem mit dem Stopfer ausgeübten Druck.

4. Den zusammengesetzten Einsatz in den Arbeitsbehälter (6) und auf die Antriebsachse (3) setzen (C).

5. Den Deckel (7) aufsetzen und einrasten (D).

**Verarbeitungshinweise**

- Das Gut bei abgeschaltetem Motor in den Einfüllschacht ⑥ geben. Nachfüllen bei laufendem Gerät (Ausnahme: Pommes frites).
- Nie bei laufendem Motor in den Einfüllschacht ⑥ greifen! Immer den Stopfer ⑨ zum Nachschieben nehmen (E).

Beim Pommes frites-Schneiden bitte folgendes beachten:

- Am besten pro Arbeitsgang 3-4 Kartoffeln (je nach Größe) in den Einfüllschacht ⑥ legen.
- Auch beim Nachfüllen Kartoffeln immer nur bei abgeschaltetem Motor einfüllen. Stopfer ⑨ mit leichtem Druck ansetzen (E).
- Arbeitsbehälter nicht überfüllen.

**Verarbeitungsbeispiele**

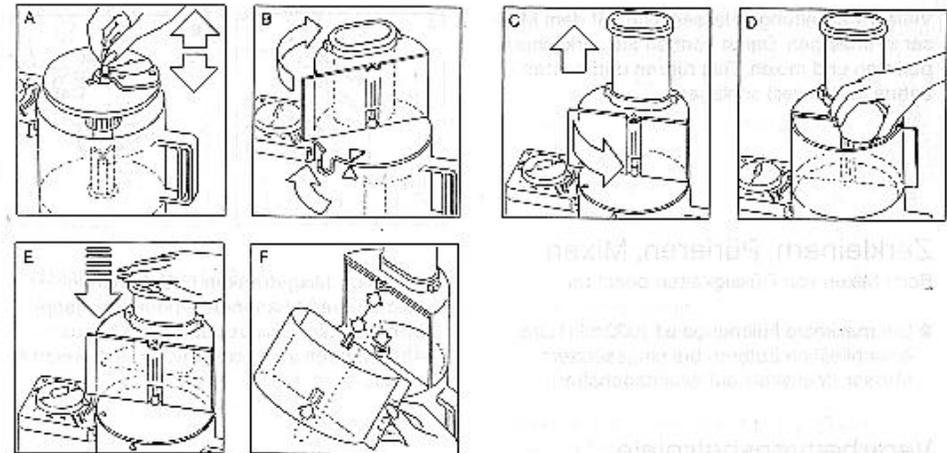
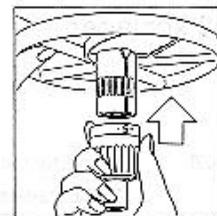
- Grundsätzlich gilt: Hartes Gut höhere, weiches Gut niedrigere Geschwindigkeit.

	Geschwindigkeitsbereich	Schalterstellung
<u>Schneiden:</u> Gurken, Kohlrabi, Kraut, Rote Rüben, Karotten, Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Äpfel, Salat, Porree (gekühlt), Salami, Bananen	4...6	I
<u>Raspeln:</u> Gurken, Kohlrabi, Kraut, Rote Rüben, Karotten, Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Äpfel, Salat	3.5...6	I
<u>Reiben:</u> Rohe Kartoffeln, Meerrettich, Käse	6	I
<u>Pommes frites schneiden</u>	6	I

**Reinigung**

Alle Teile können normal von Hand gespült werden.

Hinweis: Sollte sich der Einstellknopf einmal lösen, setzen Sie ihn wie folgt wieder auf. Den Einstellknopf mit der «5» der Skala auf die Einstellmarkierung des Trägers setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Skala drehen. Die Einstellmarkierung am Träger muß dann mit der «9» der Skala übereinstimmen.



Zum Schneid-, Raspel- und Reibsystem gibt es einen großen Einfüllschacht zur Verarbeitung von ganzen Früchten oder von größeren Obst- und Gemüsestücken (z. B. Äpfeln, Tomaten, Zwiebeln, Gurken). Hinweis: Der große Einfüllschacht ist zur Verarbeitung von Käse und Nüssen nicht geeignet.

**Zusammensetzen und Benutzen**

1. Gewünschten Einsatz in den Träger einklinken (siehe Beschreibung Schneid-, Raspel- und Reibsystem). Dann in den Arbeitsbehälter setzen, daß der Pfeil am Einfüllschacht mit dem Pfeil am Arbeitsbehälter übereinstimmt (B).
2. Den Einfüllschacht bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen (B).
3. Den Stopfer-Schacht herausziehen, bis er einrastet. Den Stopfer ⑨ in den Stopfer-Schacht einsetzen (C).
4. Den schwenkbaren Behälter heraus-schwenken und füllen (D). Dann wieder zuschwenken, bis er hörbar einrastet. Erst dann ist das Sicherheitssystem verriegelt.
5. Den Stopfer-Schacht durch leichten Druck lösen und den Motor einschalten. Während

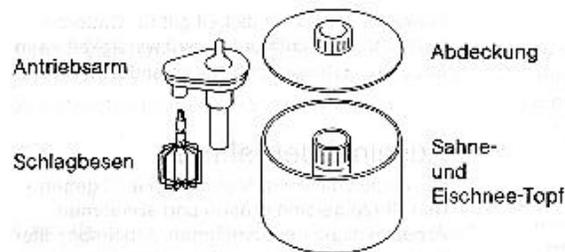
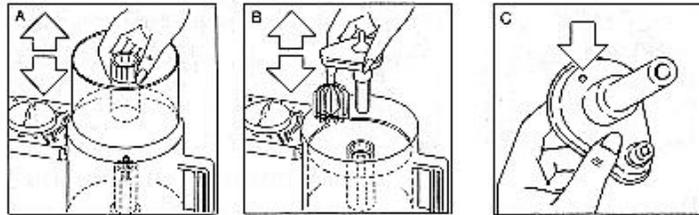
6. das Arbeitsvorgangs den Stopfer mit leichtem Druck herunterdrücken (E).
  7. Den Motor abschalten.
  8. Den Stopfer-Schacht hochziehen.
  9. Den schwenkbaren Behälter herausschwenken – und ggf. wieder füllen.
- Gut, das durch den Stopfer-Schacht paßt, muß nicht in den schwenkbaren Behälter gegeben werden, sondern kann direkt durch den Stopfer-Schacht eingefüllt werden.

**Reinigung**

Den schwenkbaren Behälter herausschwenken, hochschieben und schräg nach unten wegziehen (F). Beim Wiedereinsetzen zuerst oben einsetzen. Alle Teile des Einfüllschachts von Hand spülen.

## Schlageinsatz

Der Schlegeinsatz ist speziell zur Herstellung von Sahne, Eischnee und Biskuitteig konstruiert (nicht geeignet für andere Verarbeitungen).



- Der Schlegeinsatz kann sowohl im normalen Arbeitsbehälter  als auch im Sahne- und Eischnee-Topf verwendet werden.
- Bei geringen Mengen (mindestens 0,1 l Sahne oder 1 Eiweiß) erzielen Sie die besten Ergebnisse mit dem Sahne- und Eischnee-Topf.
- Zum Sahne- und Eischnee-Topf gehört eine praktische Abdeckung, die sowohl auf den Arbeitsbehälter  als auch auf den Sahne- und Eischnee-Topf paßt. Verarbeitetes Gut kann damit verschlossen und z. B. im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Der Sahne- und Eischnee-Topf ist nicht mikrowellenfest.

### Zusammensetzen und Benutzen

1. Den Schlagbesen in den Antriebsarm stecken und einrasten.
2. Den Arbeitsbehälter  auf den Motorblock  setzen und einrasten. Ggf. (bei geringen Mengen) den Sahne- und Eischnee-Topf in den Arbeitsbehälter einsetzen (A).
3. Den Schlegeinsatz in den Behälter und auf die Antriebsachse setzen (B).
4. Den Deckel  Pfeil auf Pfeil aufsetzen und einrasten.

### Verarbeitungshinweise

Produkt	Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeitsbereich	Schalterstellung	Laufzeit
Eischnee	min. 1 Eiweiß (Sahne- u. Eischnee-Topf) min. 3 Eiweiß (Arbeitsbehälter)	Zimmer- temperatur	6	I	3–4 Min.
Sahne	min. 0,1 l (Sahne- u. Eischnee-Topf) min. 0,2 l (Arbeitsbehälter)	Kühlschrank- temperatur	4	I	ca. 3 Min.
Biskuitteig: Eier, Zucker schaumig schlagen, danach Mehl unter- rühren	(max. 280 g)		4...5	I	ca. 5 Min.
			3...4	I	ca. ½ Min.

### Reinigen

Antriebsarm des Schlegeinsatzes unter fließendem Wasser spülen. Sollte sich im Antriebsarm Wasser angesammelt haben, einfach durch die Öffnung ausschütteln (C). Schlagbesen und Sahne- und Eischnee-Topf von Hand spülen.