

BRAUN

Multiquick system 100

Multiquick system 200

Multiquick system 300

Multiquick system 400

Multiquick system 500

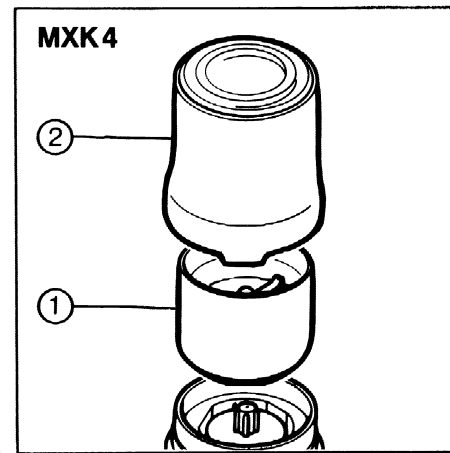
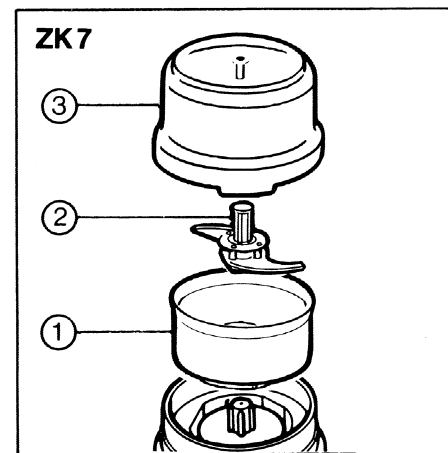
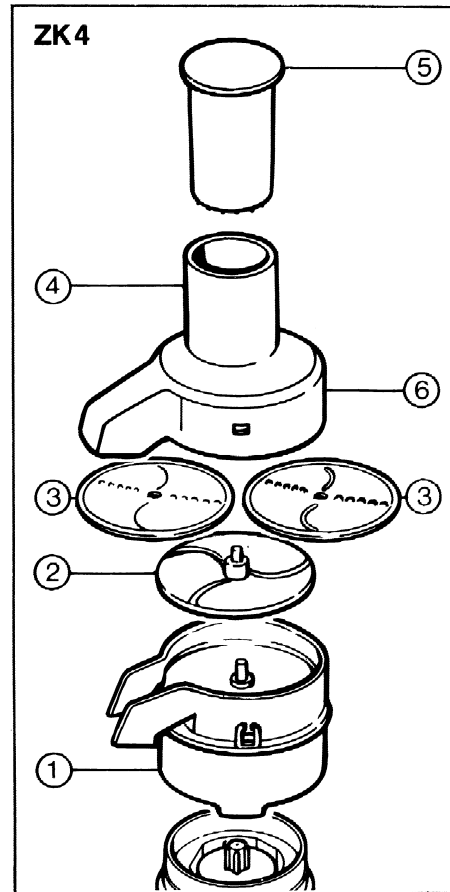
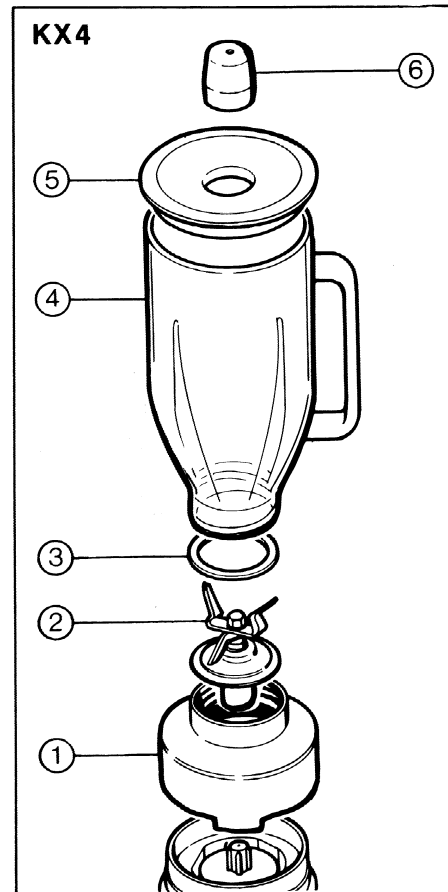
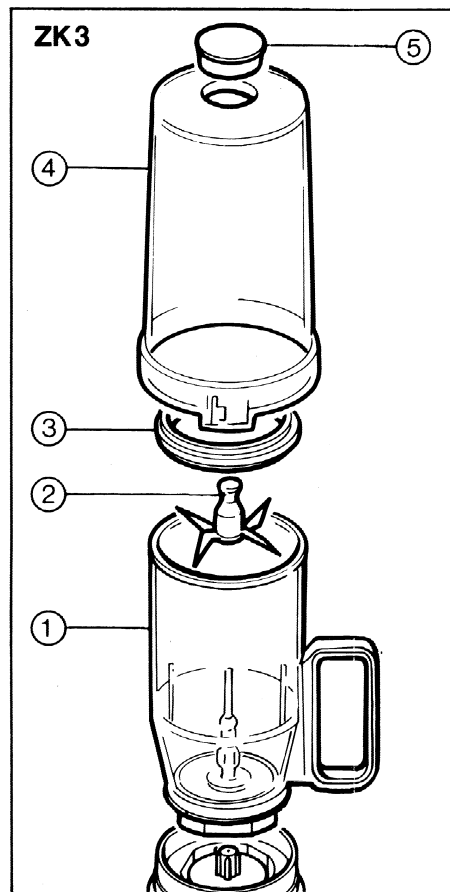
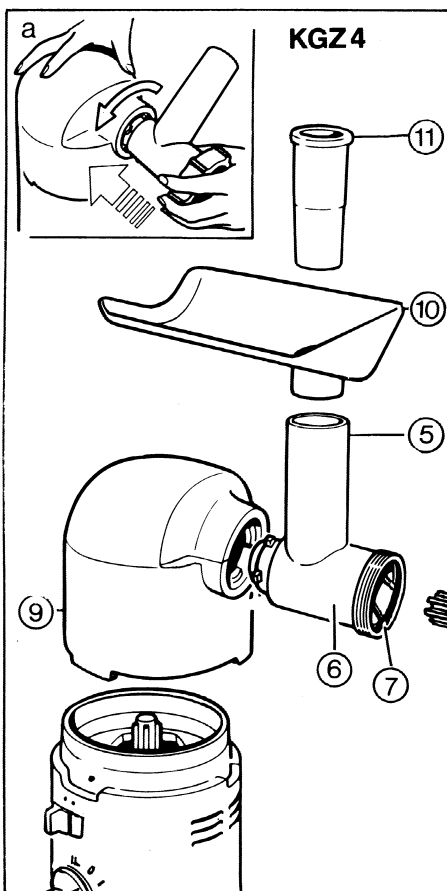
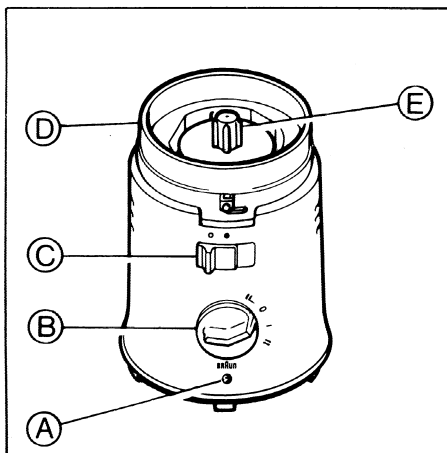
Type 4249

Deutsch

Gebrauchsanweisung

Garantie

Kundendienst



Set					Extra-Zubehör im Handel erhältlich		
Nicht in allen Ländern erhältlich					ZK 3 Mixer	ZK 4 Schnitzelwerk	ZK 7 Zerkleinerer-mühle
ZK 100					●	●	
Motor-teil	ZK 7 Zerkleinerer						
ZK 200						●	
Motor-teil	ZK 3 Mixer	ZK 7 Zerkleinerer					
ZK 300						●	
Motor-teil	ZK 3 Mixer	ZK 7 Zerkleinerer	MXK 4 Gewürz-/Kaffeemühle				
ZK 400							
Motor-teil	ZK 3 Mixer	ZK 4 Schnitzelwerk	ZK 7 Zerkleinerer				
ZK 500							
Motor-teil	ZK 3 Mixer	ZK 4 Schnitzelwerk	ZK 7 Zerkleinerer	MXK 4 Gewürz-/Kaffeemühle			
MX 40					●	●	●
Motor-teil	KX 4 Glasmixer						
MX 44					●	●	
Motor-teil	KX 4 Glasmixer	ZK 7 Zerkleinerer	MXK 4 Gewürz-/Kaffeemühle				
MX 45					●	●	
Motor-teil	KX 4 Glasmixer	ZK 7 Zerkleinerer	KGZ 4 Fleischwolf	MXK Gewürz-/Kaffeemühle			

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

Das Netzkabel im Boden des Gerätes ganz abwickeln, um die Lüftung des Motors nicht zu behindern. Netzspannung prüfen: Die Netzspannung muß mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen. Nur an Wechselspannung (~) anschließen. Das Gerät muß dabei immer ausgeschaltet (Schalter ② auf «0») sein. Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haus-haltsüblicher Mengen konstruiert. Bitte beachten Sie, daß es nicht in Kinderhände gehört. 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.



Grundgerät (Motorteil)

Technische Daten
 Spannung/Leistung: siehe Typenschild auf der Bodenplatte des Gerätes.
 Betriebsdauer und max. Füllmenge: siehe Verarbeitungsangaben.

Sicherung

Sollte das Gerät einmal abschalten – ohne daß die Stromzufuhr unterbrochen ist –, prüfen Sie, ob das rote Lämpchen ④ aufleuchtet. Das Aufleuchten des roten Lämpchens zeigt an, daß die elektronische Sicherung das Gerät abgeschaltet hat. Sollte dies der Fall sein, schalten Sie das Gerät aus (Schalterstellung «0») und warten mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann immer noch nicht laufen, bedeutet dies, daß das Gerät noch nicht genügend abgekühlt ist. Schalten Sie es abermals aus (Schalterstellung «0») und warten Sie, bis der Motor gründlich abgekühlt ist. Erst dann läuft der Motor wieder, wenn Sie das Gerät einschalten. Aufbewahren des Gerätes nur im ausgeschalteten Zustand und bei gezogenem Netzstecker.

Beschreibung

- ④ Kontrollampe für Überlastungsschutz
- ② Schalter
- ① Grundgerät (Motorteil)
- ③ Sicherheitsverriegelung

Sicherheitsverriegelung ③

O entriegelt ● verriegelt
 Aus Sicherheitsgründen läßt sich der Motor nur einschalten, wenn der jeweilige Arbeitsaufsatz richtig verriegelt ist.

Schalter ②

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

Aus Sicherheitsgründen können die Arbeitsaufsätze nur dann entriegelt werden, wenn der Schalter auf «0» (= aus) steht.

Reinigung

Motor immer erst ausschalten und Netzstecker ziehen. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen.

Änderungen vorbehalten.

CE Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG).



Braun ZK 7 Zerkleinerer-Aufsatz

Vorsicht!

Zum Entnehmen und Wiedereinsetzen den Messereinsatz ② nur an dem dafür vorgesehenen Knauf anfassen. Das Messer ist sehr scharf! Nicht in oder unter das Messer greifen. Die Sicherheitsverriegelung ③ am Grundgerät (Motorteil) darf erst geöffnet werden, wenn das Messer stillsteht. Das Gerät darf nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen. Danach erst einige Zeit abkühlen lassen.

Hinweis: Bei Gütern mit hoher Leistungsaufnahme wie z. B. 150 g Trockenpflaumen (ca. 750 W) ist eine Kurzbetriebszeit (KB) von 15 Sekunden zu beachten.

Beschreibung

- ① Schale
- ② Messer
- ③ Deckel

Zusammensetzen

- Schalter ② am Grundgerät auf «0» (= aus).
- Schale ① auf das Grundgerät fest aufsetzen.
- Messer ② zuerst in die Schale und auf die Antriebsachse bis zum Anschlag einsetzen, und erst dann:
- das zu verarbeitende Gut in die Schale füllen. Achtung: Das Messer nicht auf das zu verarbeitende Gut setzen.

- Deckel ③ aufsetzen, fest herunterdrücken und mit der Sicherheitsverriegelung © schließen.
- Nur wenn der Aufsatz richtig verriegelt ist, läßt sich der Motor einschalten.
- Bei Verarbeitungen auf der Momentstufe (IL) möglichst kurz (ca. 1 Sekunde), dafür aber mehrmals hintereinander hacken (siehe Verarbeitungsbeispiele).



Produkt	Füllmenge	Vorbereitung	Schaltstufe
Brötchen (hart)	1 Stück	geviertelt	IL
Haselnüsse	100 g	ganz	IL
Petersilie	1 Bund	zerzupft, Stiele entfernt, trockengeputzt	IL
Zwiebel	1 Stück	geviertelt	IL
Möhren (roh)	120 g	3 cm lange Stücke	IL
Meerrettich	100 g	2 cm lange Stücke	IL
Eier (hart gekocht)	2 Stück	ganz	IL
Rindfleisch roh	200 g	2 cm große Würfel	II*)
Schweinefleisch roh	200 g	2 cm große Würfel	II*)
Gouda-Käse (mittelhart, ohne Rinde)	100 g	2 cm große Würfel	I
Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse (gekocht) für Kindernahrung	150 g	Fleisch in 2 cm große Würfel	II
Schweinefleisch roh (für Pasteten)	150 g	große Würfel	II
Grobes Mett (Farce)	150 g	2 cm große Würfel	II

*) Für die Verarbeitung von kleinen Mengen (bis zu 100 g) wird Schaltstufe I empfohlen.

Auseinandernehmen

- Motor ausschalten: Schalter ⑥ auf «0».
- Aufsatz entriegeln: Sicherheitsverriegelung © auf «O».
- Den Deckel ③ abnehmen und die Schale ① einschließend Messer ② herausheben. Dann wird das Gut in eine Schüssel oder einen anderen Behälter geleert, wobei das Messer vorsichtig am Knauf in der Schale ③ festgehalten wird.

Verarbeitungsbeispiele

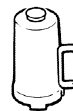
- **Nicht** verarbeiten sollten Sie: extrem hartes bzw. saftiges Gut (z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse, saftiges Obst und Gemüse).
- Mit den in der Tabelle angegebenen Füllmengen erzielen Sie die besten Ergebnisse. Die Verarbeitungszeiten sind abhängig von der Qualität des Gutes, dem gewünschten Feinheitsgrad usw.
- Bei Fleisch darauf achten, daß alle Knochen vorher entfernt sind.

Reinigen

Schale ①, Messer ② und Deckel ③ können normal von Hand gespült werden. Schale und Messer sind auch für die Spülmaschine geeignet. Das Messer dieses Gerätes ist sehr scharf und muß mit allergrößter Vorsicht angefaßt werden.

Änderungen vorbehalten.

Braun ZK 3 Mixaufsatz



Vorsicht!

Zum Entnehmen und Wiedereinsetzen den Messereinsatz ② stets nur am dafür vorgesehenen Knauf anfassen. Das Messer ist sehr scharf! Nicht in oder unter das Messer greifen. Die Sicherheitsverriegelung © am Grundgerät (Motorteil) erst öffnen, wenn das Messer stillsteht. Das zu verarbeitende Gut darf nicht heißer als 80 °C sein.

Zusammensetzen

- Schalter ⑥ am Grundgerät auf «0» (= aus).
- Mixbecher ① auf das Grundgerät ① fest aufsetzen. Dann das Messer ② mit leichter Drehbewegung auf die Antriebsachse ⑤ setzen, bis das metallische Ende aus dem Halteknauf des Messers austritt.
- Das zu verarbeitende Gut einfüllen (siehe «Verarbeitungen»).
- Die Haube ④ über den Mixbecher stülpen und den Stopfen ⑤ aufsetzen. Sicherheitsverriegelung © schließen. Nur wenn der Arbeitsaufsatz richtig verriegelt ist, läßt sich der Motor einschalten.

Verarbeitungen

Füllgrenze: Maximal 1 Liter

Mischen: Flüssigkeiten aller Art.

Pürieren: Hülsenfrüchte, Tomaten, Spinat und andere Gemüse; Äpfel, entsteinte Früchte.

Mahlen: Getreide, Reis, Mais, Hülsenfrüchte.

Reiben: Kartoffeln, Nüsse, Meerrettich, harte Brötchen.

Rühren: Butter, Quark- und Joghurt-Speisen, Milchshakes, Suppen.

Zum Nachfüllen (z. B. bei Mixgetränken) den Stopfen ⑤ abnehmen und bei laufendem Gerät nachfüllen.

Hinweis: Bei stockender Zirkulation den Moment-schalter einige Male betätigen.

Die Länge der Verarbeitungszeit bestimmt den Feinheitsgrad.

Beispiele:
Geriebene harte Brötchen (z. B. für Panaden): 2 - 3 Brötchen in Teile zerbrochen kurz auf Momentstufe IL, dann auf Stufe I 15 - 20 Sekunden verarbeiten.

Haselnüsse: 250 g ca. 5 Sekunden auf Stufe II verarbeiten.

Apfelmus (nicht heißer als 80°C), Maximal 1 Liter einfüllen. Ca. 6 Sekunden auf Stufe I oder II verarbeiten.

Erdnußcreme: 250 g Erdnußkerne ca. 30 Sekunden auf Stufe I oder II verarbeiten.

Auseinandernehmen

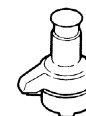
- Motor ausschalten: Schalter ⑥ auf «0».
- Aufsatz entriegeln: Sicherheitsverriegelung © auf «O».

Reinigen

Alle Teile normal von Hand spülen (nicht in der Spülmaschine). Gelegentlich auch den Dichtungsring ③ von der Haube ④ abziehen und spülen. Nachher unbedingt wieder einsetzen.

Änderungen vorbehalten.

Braun ZK 4 Schnitzelaufsatz



Vorsicht!

Nie bei laufendem Motor in den Einfüllschacht ④ greifen. Immer mit dem Stopfer ⑤ nachschieben. Das Gerät erst öffnen, wenn der Motor stillsteht.

Scheiben ③

Zum leichteren Erkennen ist in jede der beiden Scheiben eine Nummer eingepreßt:

No. 1

Oberseite: Grobe Schneide
Unterseite: Feine Rasperl

No. 2

Oberseite: Feine Schneide
Unterseite: Grobe Rasperl

Zusammensetzen

- Schalter ⑥ am Grundgerät auf «0» (= aus).
- Deckel ⑥ vom Getriebeteil ① abziehen und Getriebeteil auf das Grundgerät fest aufsetzen.
- Mitnehmerscheibe ② auf die Antriebsachse des Getriebeteils setzen. Dann die jeweilige Scheibe mit der gewünschten Seite (Schneide oder Rasperl) nach oben auf die Mitnehmerscheibe setzen.

- Deckel ⑥ wieder fest auf das Getriebeteil ① drücken und mit der Sicherheitsverriegelung ③ schließen.
Nur wenn der Arbeitsaufsatz richtig verriegelt ist, läßt sich der Motor einschalten.
Wichtig: Die Sicherheitsverriegelung ③ stets vor dem Einfüllen schließen.

Verarbeitungen

Das zu verarbeitende Gut durch den Einfüllschacht ④ stets in das abgeschaltete Gerät einfüllen.
Nachfüllen kann in das laufende Gerät erfolgen.

Schaltstufe I ist für die meisten Verarbeitungen geeignet.

Beispiele:

Schneiden (grob und fein): Bohnen, Kraut, Gurken, Kohlrabi, rote Rüben, Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Äpfel, Salat, Porree.

Raspeln (grob und fein): rohe Kartoffeln, Gemüse und Rohkost; Äpfel für Kindernahrung und Diät.

Wichtig: Keine extrem harten Güter wie Parmesan-Käse, harte Wurzeln und ähnliches verarbeiten.

Auseinandernehmen

- Motor ausschalten: Schalter ⑤ auf «0».
- Aufsatz entriegeln: Sicherheitsverriegelung ③ auf «O».

Reinigen

Getriebeteil ① und abgenommene Mitnehmerscheibe ② nur unter fließendem Wasser spülen.
Alle anderen Teile sind auch für die Spülmaschine geeignet.

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 an eine 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.