

# BRAUN Multipress automatic

## MP 80

Type 4290

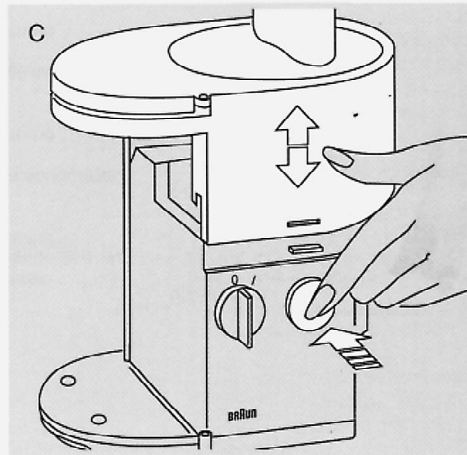
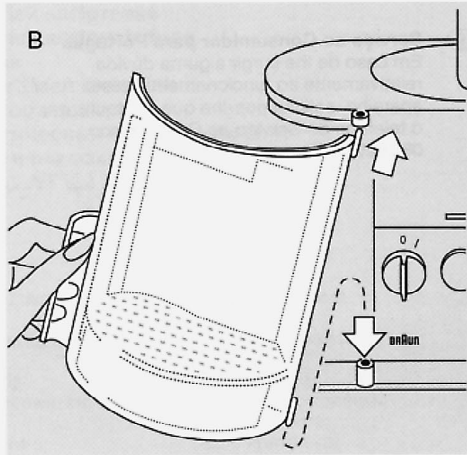
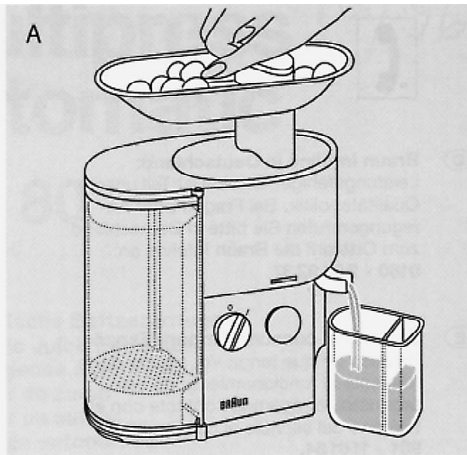
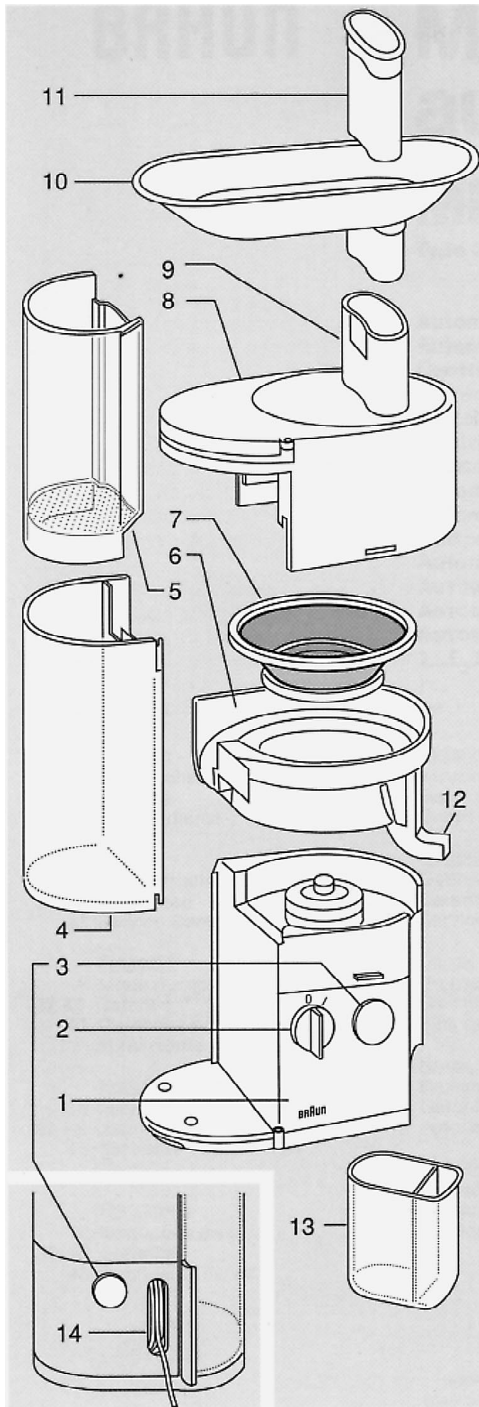
### Automatische Saftzentrifuge

Deutsch  
Gebrauchsanweisung  
Garantie  
Kundendienst



**Braun Infoline in Deutschland:**

Leistungsfähiger Service ist Teil unserer Qualitätspolitik.  
Bei Fragen oder Anregungen rufen Sie bitte in Deutschland  
zum Ortstarif die Braun Infoline an:  
**01 80 - 2 34 92 37.**



## Deutsch

### Vorsicht

- **Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Greifen Sie nie bei laufendem Motor in den Einfüllschacht. Nehmen Sie zum Nachschieben immer den Stopfer.
- Bevor Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen, immer den Netzstecker ziehen!
- 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

- Leistung/Spannung: Siehe Bodenplatte des Gerätes.
- Sicherheitssystem: Das Gerät läßt sich nur einschalten, wenn der Deckel richtig verriegelt ist. Er läßt sich nur öffnen, wenn der Schalter ausgeschaltet ist.
- Motor-Bremse: Innerhalb von 2 Sekunden nach Ausschalten des Gerätes kommt der Motor zum Stillstand.

### Überlastungsschutz

Schaltet der Motor einmal während der Benutzung von selbst aus, hat der thermische Überlastungsschutz angesprochen. Gehen Sie dann wie folgt vor:

- Motor ausschalten, = Schalter ② auf «0» (wichtig!).
- Deckel ⑧ entriegeln und abnehmen.
- Safring ⑥, Sieb ⑦ und Deckel ⑧ reinigen.
- Ca. 20 Minuten abkühlen lassen.
- Entsafter wieder zusammensetzen.
- Motor einschalten = Schalter ② auf «1».
- Läuft der Motor jetzt nicht wieder an, nochmals abkühlen lassen.

### Beschreibung

- ① Motorblock
- ② Ein-Ausschalter
- ③ Entriegelungsknöpfe

- ④ Tresterbehälter
- ⑤ Abtropfsieb
- ⑥ Safring
- ⑦ Sieb
- ⑧ Deckel
- ⑨ Einfüllschacht
- ⑩ Einfüllschale
- ⑪ Stopfer
- ⑫ Saftauslauf
- ⑬ Saftbehälter mit Schaumtrenner
- ⑭ Kabelfach

Vor der ersten Benutzung bitte alle Teile des Gerätes einmal reinigen (s. «Auseinandernehmen» und «Reinigen»).

### Zusammensetzen.

1. Den Safring ⑥ auf den Motorblock ① setzen (sitzt locker, ohne einzurasten).
2. Sieb ⑦ in den Safring ⑥ legen.
3. Deckel ⑧ aufsetzen und mit beiden Händen fest herunterdrücken, bis er hörbar einrastet.
4. Tresterbehälter ④ einhängen, ggf. Abtropfsieb ⑤ einsetzen (zuerst oben einsetzen); fest zuschwenken, bis er hörbar einrastet.
5. Saftbehälter ⑬ unter den Saftauslauf ⑫ stellen (A). Fassungsvermögen: 500 ml. Der Saftbehälter hat einen Schaumtrenner, der den größten Teil des Schaumes vom Saft trennt. Dadurch bekommen Sie einen klaren Saft. Wollen Sie den Schaumtrenner nicht verwenden, einfach aus dem Saftbehälter herausnehmen. Natürlich kann auch ein Glas oder anderes Gefäß unter den Saftauslauf gestellt werden, um den Saft aufzufangen.
6. Die Einfüllschale ⑩ (zum bequemen Einfüllen) auf den Einfüllschacht ⑨ setzen (A).

### Obst und Gemüse vorbereiten

Wichtig: Nur ausgereiftes Obst verarbeiten. Nicht ausgereiftes Obst kann sich im Sieb ⑦ festsetzen, was eine wiederholte Reinigung des Siebes erforderlich macht.

Obst und Gemüse erst waschen bzw. schälen. Steinobst entsteinen. Kernobst (z. B. Äpfel, Birnen) mit Gehäuse entsaften. Obst und Gemüse mit dicker Schale (z. B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rote Beete) erst schälen. Bei Trauben den Hauptstiel abschneiden. Blattgemüse (z. B. Spinat) und Kräuter fest zusammenrollen. Größeres Obst und Gemüse genügend zerkleinern.

Nicht verarbeiten lassen sich: Johannisbeeren, Rhabarber.

## Entsaften

Gerät einschalten ② Schalterstellung «I».

- Obst und Gemüse in den Einfüllschacht ⑨ einfüllen und den Stopfer ⑩ mit leichtem Druck ansetzen (A). Nachfüllen in das laufende Gerät.
- Die Saftausbeute ist u. a. abhängig von der Beschaffenheit der Obst- und Gemüsesorten. Beim Entsaften von Beerenobst ist die Saftausbeute auf Grund des hohen Pectingehaltes (Pectin ist ein natürliches Geliermittel) der Früchte gering. (Besser geeignet sind spezielle Beerenpressen oder Dampfsaftpresse.)
- Obst- und Gemüsesäfte enthalten wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, die durch Licht- und Sauerstoffeinwirkung rasch beeinträchtigt werden. Deshalb sollten Sie den Saft am besten frisch trinken.

## Tresterbehälter ④, Sieb ⑦ entleeren

Sie können so lange in einem Arbeitsgang entsaften, bis der Tresterbehälter voll ist:

- Bei sehr saftigem Gut (z. B. Tomaten, Trauben, Melonen):

Verarbeiten Sie maximal 3 kg, bevor Sie den Tresterbehälter leeren.

### Empfehlung:

Das Abtropfsieb ⑤ ermöglicht es, die Saftausbeute bei saftigen Gütern (z. B. Trauben) zu erhöhen. Nach dem Entsaften den Trester abtropfen lassen, den Tresterbehälter ④ ausschwenken, das Abtropfsieb 5 herausnehmen und dann erst den Saft ausgießen.

- Bei weniger saftigem Gut (z. B. Karotten, Birnen, Äpfeln):  
Tresterbehälter entleeren, wenn er sichtlich voll ist.

Wird der Saft merklich dickflüssiger, oder hören Sie, daß die Drehzahl des Motors erheblich nachläßt, muß auch das Sieb entleert werden (s. Absatz «Auseinandernehmen»).

Trester entleeren und das Gerät wieder zusammensetzen.

## Auseinandernehmen

1. Gerät ausschalten ② = Schalterstellung «0».
2. Stopfer ⑩ herausnehmen. Einfüllschale ⑩ abnehmen. Tresterbehälter ④ ausschwenken, hochschieben und schräg nach unten wegziehen, ggf. Abtropfsieb ⑤ herausnehmen (B). (Beim Wiedereinsetzen zuerst oben einhängen.)
3. Entriegelungsknöpfe ③ auf beiden Seiten des Gerätes gleichzeitig drücken (C), um den Deckel ⑧ zu entriegeln. Deckel abnehmen.
4. Safttring ⑥ zusammen mit dem Sieb ⑦ abnehmen. Sieb aus dem Safttring nehmen.

## Reinigung

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose!
- Reinigen Sie das Motorgehäuse (den Motorblock) ① nur mit einem feuchten Tuch – tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Alle anderen Plastikteile können im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und normalem Geschirrspülmittel abgewaschen werden. Die Plastikteile können bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln mit einem hohen Pigmentinhalt (z. B. Karotten) verfärben: Benutzen Sie in diesem Fall zum Säubern Pflanzenöl, bevor Sie die Teile in den Geschirrspüler geben oder von Hand abwaschen.

Wichtig: Das Filtersieb ist nicht geschirrspülmaschinenfest, kann aber leicht mit einer kleinen Bürste gereinigt werden.

Zum kompakten Aufbewahren läßt sich die Einfüllschale ⑩ umgedreht auf das Gerät aufsetzen.

Änderungen vorbehalten.

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

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