



**BOSCH**



Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

# Multimixer

## MUZ5MM1

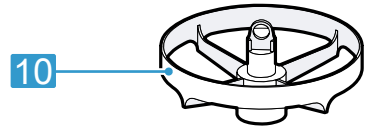
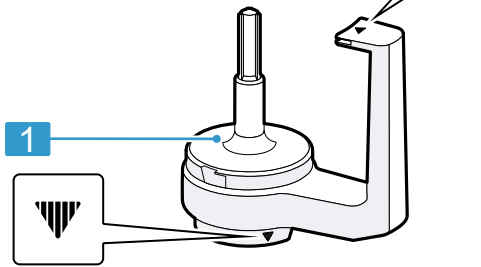
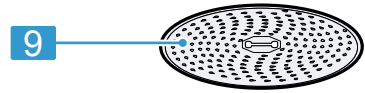
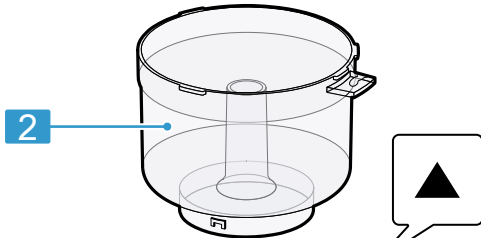
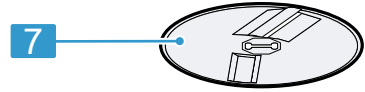
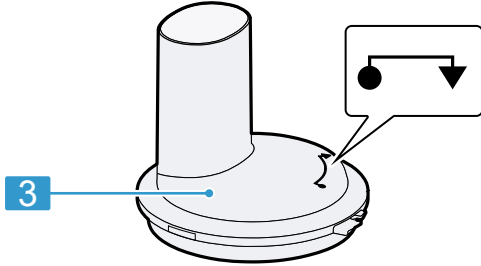
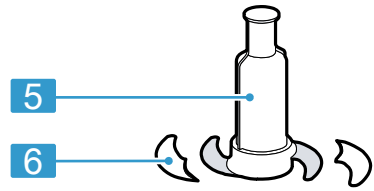
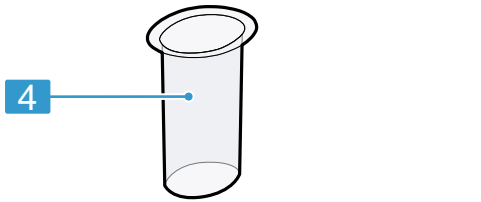
[de]	Gebrauchsanleitung	Multimixer-Aufsatz	10
[en]	User manual	Universal mixer attachment	14
[fr]	Manuel d'utilisation	Bol mélangeur multifonction	18
[it]	Manuale utente	Kit multi-mixer	22
[nl]	Gebruikershandleiding	Multi-mixer-opzetstuk	26
[da]	Betjeningsvejledning	Multi-blender	30
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør til multimikser	33
[sv]	Bruksanvisning	Multi-mixerbehållare	37
[fi]	Käyttöohje	Monitoimiteseoskoitin	40
[es]	Manual de usuario	Procesador de alimentos	44
[pt]	Manual do utilizador	Acessório para misturadora multifunções	48
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξάρτημα πολυμιξερ	52
[tr]	Kullanım kılavuzu	Çoklu takma parçası.	56
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser wielofunkcyjny	60
[uk]	Керівництво з експлуатації	Багатофункціональний міксер	64
[ru]	Руководство пользователя	Многофункциональный миксер	68
[ar]	دليل المستخدم	الخلاط متعدد الاستخدامات	72



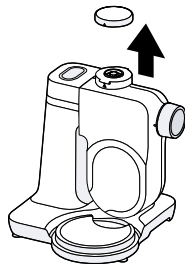
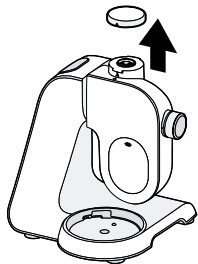
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226397>



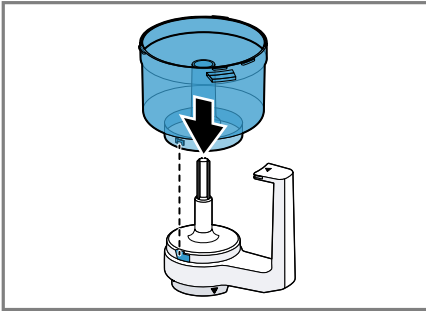
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



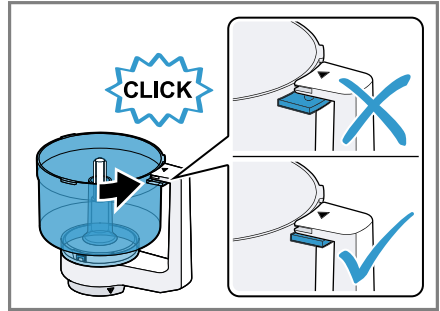
1



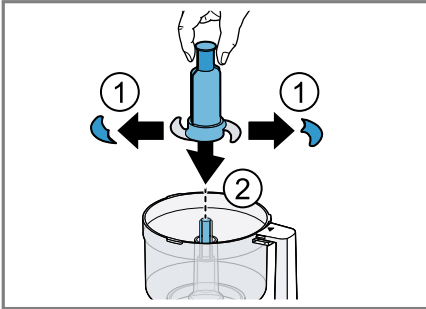
2



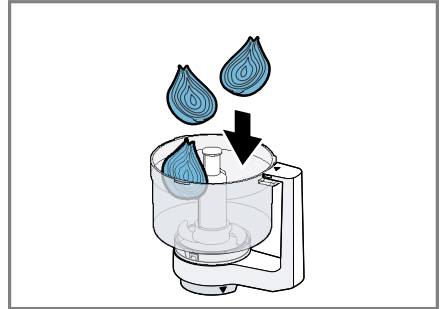
3



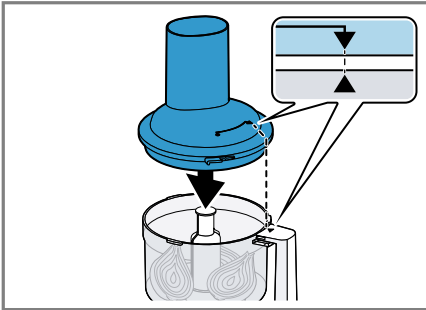
4



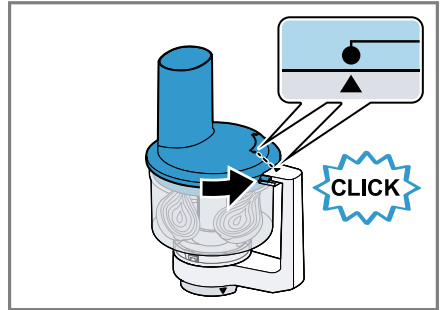
5



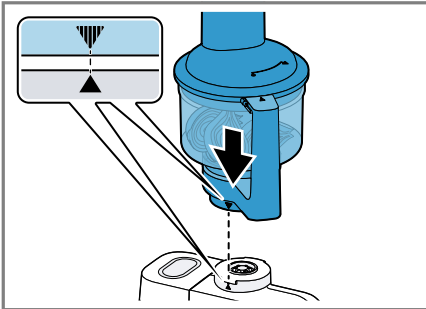
6



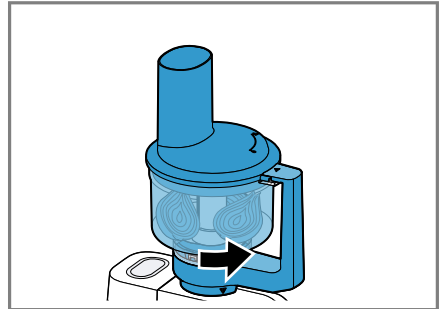
7



8

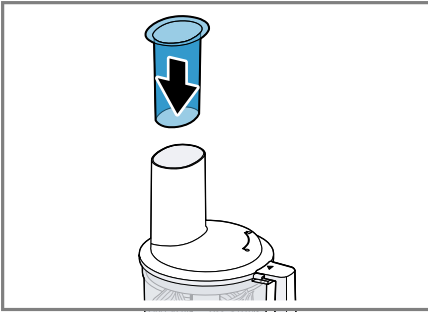


9

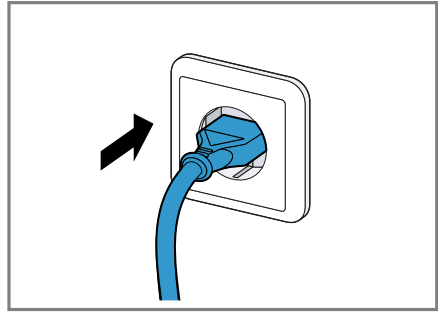


10

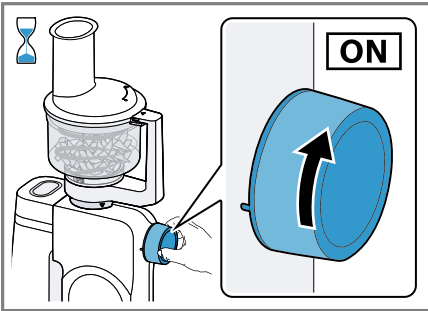




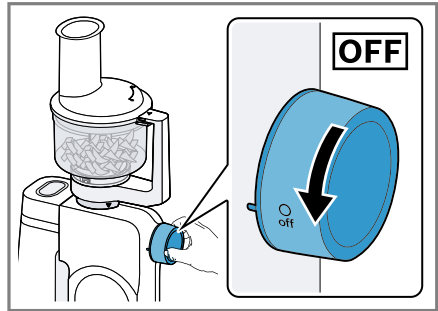
11



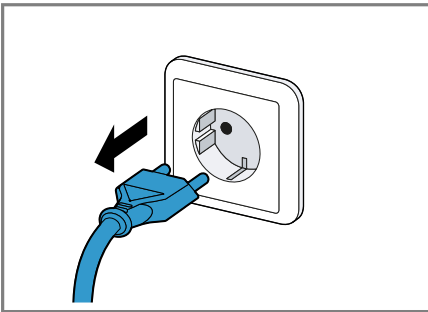
12



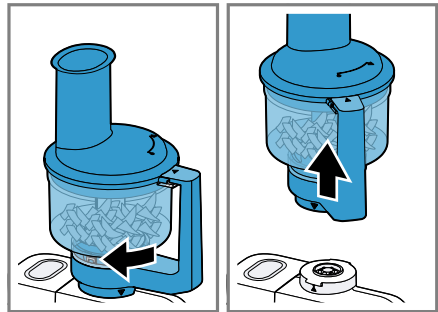
13



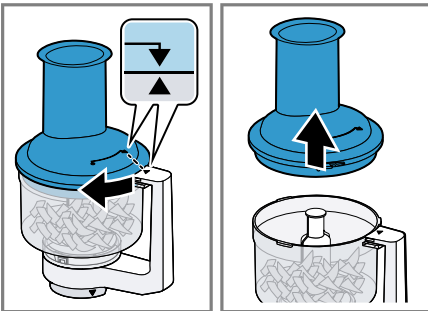
14



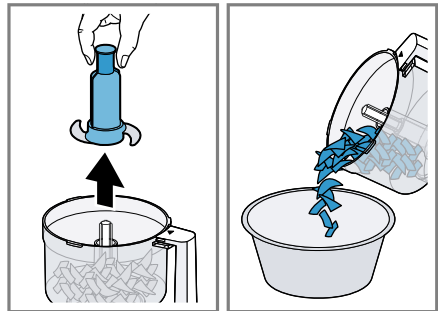
15



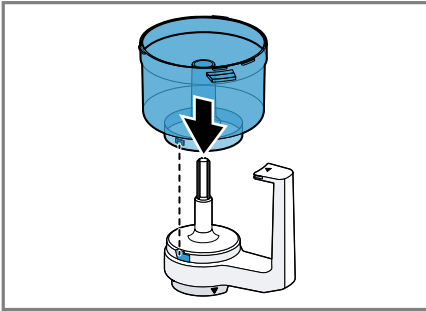
16



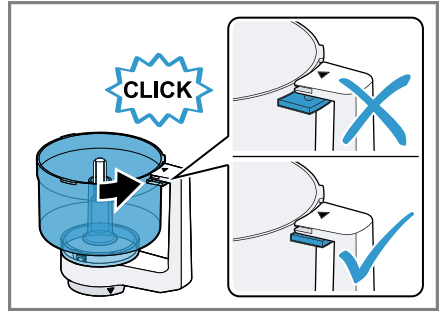
17



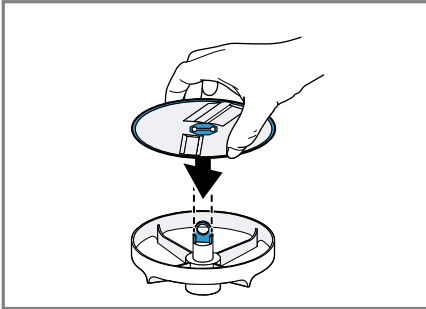
18



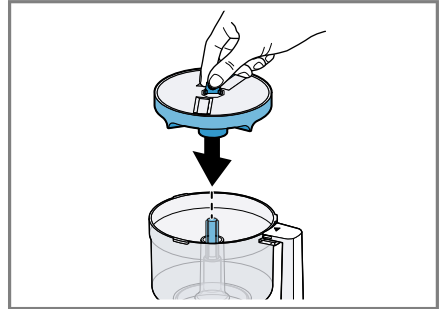
19



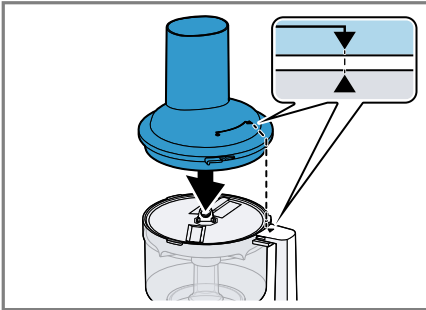
20



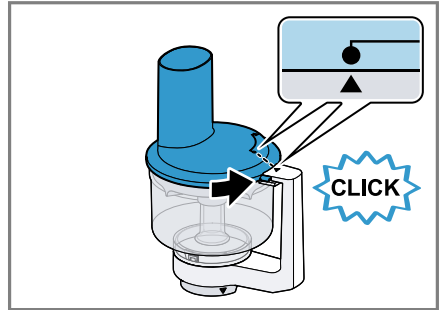
21



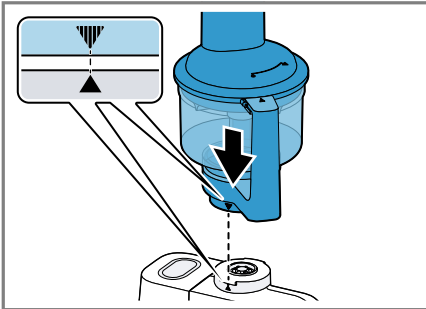
22



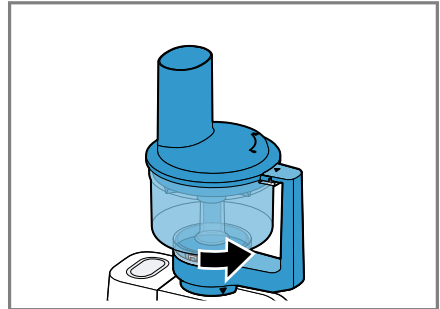
23



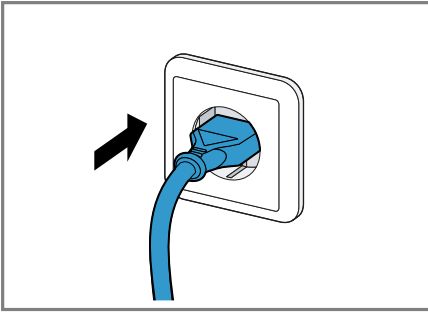
24



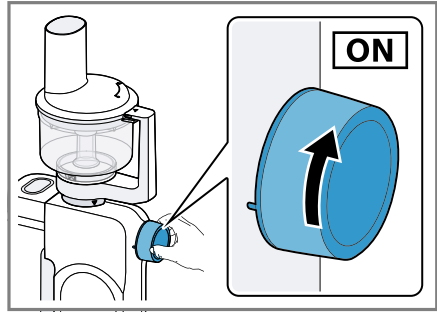
25



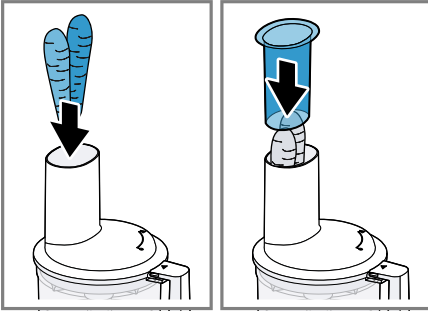
26



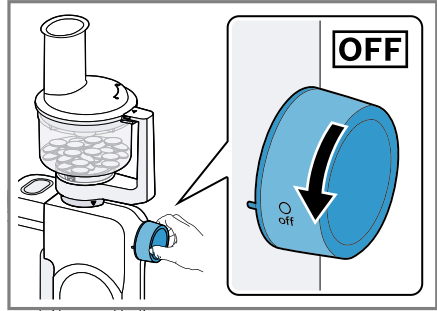
27



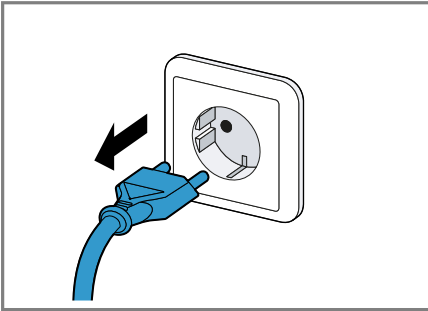
28



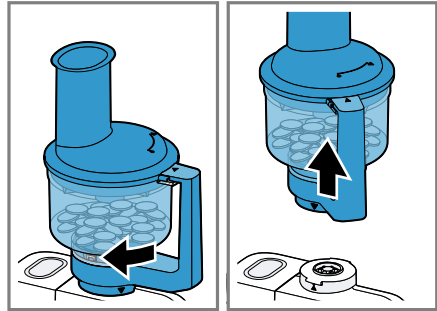
29



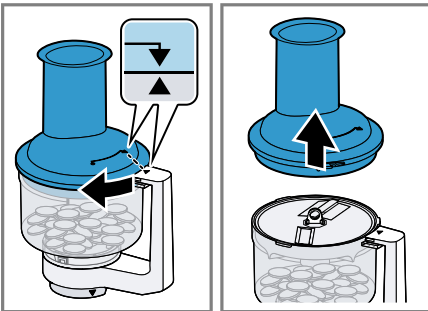
30



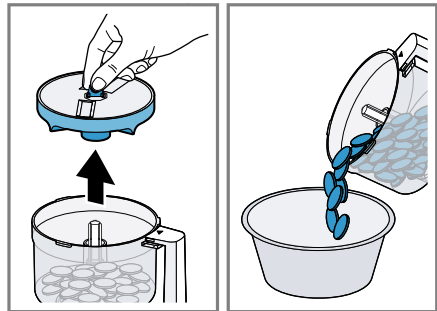
31



32



33












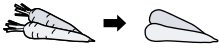











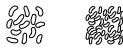





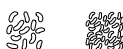

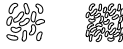






34

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✓	✓	✓	✗
	✗	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

35

				1. ↓ 2.			
	60% + 40%		∑ 100-375 g		4	7	45-90 s
	60% + 40%		∑ 200-375 g		4	7	60-120 s
			1-2 x	↓	3	5	90 s
			50-300 g		4	7	7-30 s
			50-100 g		4	7	5-7 s
			50-100 g		4	7	20-90 s
			5-10 g		4	7	15-20 s

36

						
  			500 g	3	5	
			500 g	3	5	
			500 g	3	5	
			500 g	3	5	
  			500 g	2	3	
			500 g	2	3	
			500 g	2	3	
			500 g	2	3	
			500 g	3	3	
				500 g	4	7
			500 g	4	7	



## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS2, MUMS4, MUM5.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
  - ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
  - ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
  - ▶ Das Universalmesser nur am Kunststoff fassen.
  - ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
  - ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
  - ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
  - ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
  - ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

## Übersicht






→ Abb. 1

1	Basis mit Griff
2	Behälter

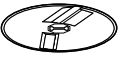

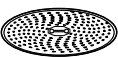
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer und Messbecher
5	Universalmesser
6	Messerschutz
7	Schneidwendescheibe dick/dünn
8	Raspelwendescheibe grob/fein
9	Reibscheibe fein
10	Scheibenträger

## Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.

Symbol	Beschreibung
	Deckel aufsetzen  und festdrehen 
	Aufsetzmarkierung für den Deckel
	Aufsetzmarkierung Basis

## Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/dünn 	<p>Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p> <p>Kennzeichnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = dicke Scheiben</li> <li>■ 3 = dünne Scheiben</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade.</p> <p><b>Tipp:</b> Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.</p>
Raspelwende-scheibe grob/fein 	<p>Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer.</p> <p>Kennzeichnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grobe Seite</li> <li>■ 4 = feine Seite</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan.</p> <p><b>Tipp:</b> Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.</p>
Reib-scheibe fein 	<p>Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan.</p> <p><b>Hinweis:</b> Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.</p>

## Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden. Wenn der Scheibenträger überlastet oder blockiert wird, bricht die Achse des Scheibenträgers an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

**Hinweis:** Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 00088256 beim Kundendienst erhältlich.

## Deckelsicherung

Der Multimixer kann nur auf das Gerät aufgesetzt und betrieben werden, wenn der Multimixer komplett zusammengebaut und korrekt mit dem Deckel verschlossen ist. Wenn der Multimixer auf der Küchenmaschine aufgesetzt ist, kann der Deckel nicht geöffnet werden.

## Bedienung

### Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden. Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.  
→ Abb. **2**

**A** Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5

**B** Küchenmaschine der Baureihe MUMS2

### Universalmesser verwenden

→ Abb. **3** - **18**

### Zerkleinerungsscheiben verwenden

→ Abb. **19** - **34**

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **35**

## de Anwendungsbeispiele

**Tipp:** An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

## Anwendungsbeispiele

Hier finden Sie Anwendungsbeispiele, die speziell für Ihr Zubehör entwickelt wurden.

## Beispielrezept

Hier finden Sie ein Beispielrezept, das speziell für Ihr Gerät entwickelt wurde.

**Hinweis:** Je nach Geräteausstattung ist Ihr Modell mit einem 4-stufigen oder 7-stufigen Drehschalter ausgestattet. In dieser Ge-

## Anwendungsbeispiele für das Universalmesser

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **36**

## Anwendungsbeispiele für die Zerkleinerungsscheiben

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **37**

brauchsanleitung werden die Geschwindigkeitsempfehlungen für den 4-stufigen Drehschalter jeweils in Klammern angegeben.

Die Zutatenmengen und Verarbeitungszeiten sind auf den Gerätetyp abgestimmt. Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild.

Rezept	Typ	Zutaten	Verarbeitung
Honig-Apfel-Mischung	CNUM40	■ 400 g Waldhonig (5 °C)	■ Universalmesser einsetzen. ■ Die Zutaten einfüllen. ■ 5 Sekunden auf Stufe 7 (4) verarbeiten.
	CNUM41	■ 50 g Apfel in Würfel geschnitten (10 x 10 mm)	
	CNUM50		
	CNUM51		
	CNUM51S		



<b>Rezept</b>	<b>Typ</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Verarbeitung</b>
Honigkuchen mit Äpfeln		Grundrezept: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 Eier</li> <li>■ 60 g Butter</li> <li>■ 100 g Weißmehl, Type 405</li> <li>■ 60 g gemahlene Walnüsse</li> <li>■ 1 TL Zimt</li> <li>■ 2 EL Vanillezucker</li> <li>■ 1 TL Backpulver</li> <li>■ 1 Apfel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.</li> <li>■ Das Eigelb mit dem Zucker schlagen. Die weiche Butter und 115 g der zubereiteten Honig-Apfel-Mischung hinzugeben.</li> <li>■ Die übrigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.</li> <li>■ Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.</li> <li>■ Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung einfüllen.</li> <li>■ Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.</li> <li>■ Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.</li> </ul>
Hefeteig	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g Mehl</li> <li>■ 1 Prise Salz</li> <li>■ 25 g frische Hefe oder 7 g getrocknete Hefe</li> <li>■ 300 ml warmes Wasser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Universalmesser einsetzen.</li> <li>■ Wasser einfüllen.</li> <li>■ Restliche Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 1 Minute auf Stufe 7 (4) verarbeiten.</li> </ul>

## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS2, MUMS4, MUM5.
- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- for cutting up, shredding and grating food.
  - ▶ Only take hold of the cutting discs by the edge.
  - ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
  - ▶ Only grip the universal knife by the plastic part.
  - ▶ Do not reach into the filling shaft.
  - ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
  - ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
  - ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
  - ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

### Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.


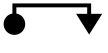




### General overview

→ Fig. 1



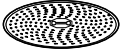
<b>1</b>	Base with handle
<b>2</b>	Container
<b>3</b>	Lid with integrated filling shaft
<b>4</b>	Pusher and measuring jug
<b>5</b>	Universal blade
<b>6</b>	Blade guard

<b>7</b>	Reversible cutting disc, thick/thin
<b>8</b>	Reversible shredding disc, coarse/fine
<b>9</b>	Fine grating disc
<b>10</b>	Disc holder

### Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Fit the lid  and screw on securely 
	Position marking for the lid
	Position marking for the base

## Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = thick slices</li> <li>■ 3 = thin slices</li> </ul> <p><b>Note:</b> Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.</p> <p><b>Tip:</b> Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.</p>
Reversible shredding disc, coarse/fine 	<p>Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = coarse side</li> <li>■ 4 = fine side</li> </ul> <p><b>Note:</b> Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan.</p> <p><b>Tip:</b> Shred soft cheese with the coarse side only.</p>
Fine grating disc 	<p>Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan.</p> <p><b>Note:</b> Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.</p>

## Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded. If the disc holder is overloaded or blocked, its shaft will break at the predetermined breaking point.

**Note:** Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new disc holder is available from customer service under order number 00088256.

## Lid catch

The Multi Mixer can only be fitted on the appliance and operated if it has been fully assembled and properly closed with the lid. The lid cannot be opened if the Multi Mixer is still attached to the food processor.

## Controls

### Overview of base units

This accessory can be used with different base units.

You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. 2

**A** Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series

**B** Kitchen machine from the MUMS2 series

### Using the universal blade

→ Fig. 3 - 18

### Using the cutting discs

→ Fig. 19 - 34

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 35

**Tip:** When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

## Application examples

You can find application examples that have been specially developed for your accessory here.

## Application examples for the universal blade

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 36

### Sample recipe

You can find a sample recipe that has been specially developed for your appliance here.

**Note:** Your model is equipped with a 4- or 7-level rotary switch depending on the features of the appliance. The recommended

## Application examples for the cutting discs

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 37

speeds for the 4-level rotary switch are always shown in brackets in these instructions for use.

The ingredient quantities and processing times are tailored to the type of appliance. The appliance type can be found on the rating plate.

Recipe	Type	Ingredients	Processing
Honey-apple mixture	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g forest honey (5 °C)</li> <li>■ 50 g apple cut into cubes (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert universal blade.</li> <li>■ Add the ingredients.</li> <li>■ Process for 5 seconds at setting 7 (4).</li> </ul>
Honey cake with apples		<p>Basic recipe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 eggs</li> <li>■ 60 g butter</li> <li>■ 100 g plain white flour</li> <li>■ 60 g ground walnuts</li> <li>■ 1 tsp cinnamon</li> <li>■ 2 tbsp vanilla sugar</li> <li>■ 1 tsp baking powder</li> <li>■ 1 apple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.</li> <li>■ Beat the egg yolk with the sugar. Add the softened butter and 115 g of the prepared honey-apple mixture.</li> <li>■ Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.</li> <li>■ Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.</li> <li>■ Line a rectangular loaf tin (35 cm x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared mixture.</li> <li>■ Peel the apple and cut into slices. Arrange the slices of apple on the cake.</li> <li>■ Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.</li> </ul>

<b>Recipe</b>	<b>Type</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Processing</b>
Yeast dough	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 500 g flour</li><li>▪ 1 pinch salt</li><li>▪ 25 g fresh yeast or 7 g dried yeast</li><li>▪ 300 ml warm water</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Insert universal blade.</li><li>▪ Add water.</li><li>▪ Add the remaining ingredients.</li><li>▪ Process for 1 minute at setting 7 (4).</li></ul>



## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUMS2, MUMS4, MUM5.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ▶ Saisir le couteau universel uniquement par la partie en plastique.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
- ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

## Aperçu




→ Fig. 1

<b>1</b>	Base avec poignée
<b>2</b>	Récipient

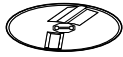


<b>3</b>	Couvercle avec ouverture pour ajout
<b>4</b>	Pilon poussoir et gobelet gradué
<b>5</b>	Lame universelle
<b>6</b>	Fourreau de lame
<b>7</b>	Disque réversible à émincer épais / fin
<b>8</b>	Disque réversible à râper grossier / fin
<b>9</b>	Disque à râper fin
<b>10</b>	Porte-disque

## Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Symbole	Description
	Poser le couvercle ▼ puis le visser à fond ●
	Repère pour le couvercle
	Repère pour la base

## Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	<p>Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes.</p> <p>Marquage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = tranches épaisses</li> <li>■ 3 = tranches fines</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat.</p> <p><b>Conseil :</b> Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.</p>
Disque réversible à râper grossier / fin 	<p>Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage.</p> <p>Marquage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = côté grossier</li> <li>■ 4 = côté fin</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan.</p> <p><b>Conseil :</b> Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.</p>
Disque à râper fin 	<p>Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan).</p>

Désignation	Utilisation
	<b>Remarque :</b> Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.

## Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Si le porte-disque est surchargé ou bloqué, l'axe du porte-disque se brise au niveau de la zone de rupture forcée prévue à cet effet.

**Remarque :** Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie. Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 00088256.

## Sécurité du couvercle

Le multimixeur ne peut être placé sur l'appareil et utilisé qu'après avoir été complètement assemblé et correctement fermé par le couvercle. Tant que le multimixeur se trouve sur le robot culinaire, il n'est pas possible d'ouvrir le couvercle.

## Utilisation

### Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base. Préparez votre robot culinaire, comme illustré.

→ Fig. 2

**A** Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5

**B** Robot culinaire de la série MUMS2

### Utiliser la lame universelle

→ Fig. 3 - 18

### Utiliser les disques

→ Fig. 19 - 34

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 35

**Conseil :** Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

## Exemples d'utilisations

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçus pour votre accessoire.

### Exemple de recette

Vous trouverez ici un exemple de recette spécialement conçue pour votre appareil.

**Remarque :** Selon le niveau d'équipement, l'appareil est équipé d'un interrupteur rotatif à 4 ou 7 niveaux. Dans cette notice d'utili-

## Exemples d'utilisations de la lame universelle

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 36

## Exemples d'utilisations des disques à réduire

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 37

sation, les recommandations de vitesse pour l'interrupteur rotatif à 4 niveaux sont données entre parenthèses.

Les quantités d'ingrédients et durées sont adaptées au type d'appareil. Vous trouverez le type d'appareil sur la plaque signalétique.

Recette	Type	Ingrédients	Préparation
Mélange miel-pomme	CNUM40	■ 400 g de miel de forêt (5 °C) ■ 50 g de pommes coupées en dés (10 x 10 mm)	■ Mettre en place la lame universelle. ■ Ajouter les ingrédients. ■ Travailler pendant 5 secondes au niveau 7 (4).
	CNUM41		
	CNUM50		
	CNUM51		
	CNUM51S		



<b>Recette</b>	<b>Type</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
Gâteau au miel et aux pommes		<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 œufs</li> <li>▪ 60 g de beurre</li> <li>▪ 100 g de farine de blé (type 405)</li> <li>▪ 60 g de noix en poudre</li> <li>▪ 1 c. à c. de cannelle</li> <li>▪ 2 c. à s. de sucre vanillé</li> <li>▪ 1 c. à c. de levure chimique</li> <li>▪ 1 pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.</li> <li>▪ Battre le jaune d'œuf avec le sucre. Ajouter le beurre mou et 115 g du mélange miel-pomme préparé.</li> <li>▪ Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.</li> <li>▪ Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule.</li> <li>▪ Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.</li> <li>▪ Éplucher la pomme et la couper en tranches. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.</li> <li>▪ Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.</li> </ul>
Pâte à la levure de boulanger	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g de farine</li> <li>▪ 1 pincée de sel</li> <li>▪ 25 g de levure de boulanger ou 7 g de levure sèche</li> <li>▪ 300 ml d'eau tiède</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettre en place la lame universelle.</li> <li>▪ Verser de l'eau.</li> <li>▪ Verser les ingrédients restants.</li> <li>▪ Travailler pendant 1 minute au niveau 7 (4).</li> </ul>

## **Sicurezza**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Afferrare la lama universale solo dalla parte in plastica.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

## **Prevenzione di danni materiali**

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.





## **Panoramica**

→ Fig. 1

<b>1</b>	Base con maniglia
<b>2</b>	Recipiente
<b>3</b>	Coperchio con bocca di carico integrata
<b>4</b>	Pestello e misurino
<b>5</b>	Lama universale
<b>6</b>	Coprilama

<b>7</b>	Disco taglierina spesso/fine
<b>8</b>	Disco grattugia fine/grossa
<b>9</b>	Disco a fori fini per grattugiare
<b>10</b>	Portadisco

## **Simboli**

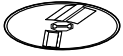
<b>Simbolo</b>	<b>Descrizione</b>
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio ▼ e chiuderlo ●
	Marcatura di inserimento per il coperchio
	Marcatura di inserimento base

## **Dischi sminuzzatori**

<b>Denominazione</b>	<b>Utilizzo</b>
----------------------	-----------------

Denominazione	Utilizzo
---------------	----------

Disco tagliarina spesso/fine



Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.

Identificazione:

- 1 = fette spesse
- 3 = fette sottili

**Nota:** Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.

**Consiglio:** Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Disco grattugia fine/grossa



Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer.

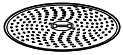
Identificazione:

- 2 = lato grosso
- 4 = lato fine

**Nota:** Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano.

**Consiglio:** Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.

Disco a fori fini per grattugiare



Grattugiare gli alimenti mediofinemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano.

**Nota:** Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

## Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

Se il portadisco viene sovraccaricato oppure ostruito, l'asse del portadisco si rompe in corrispondenza dell'apposito punto di rottura predeterminato.

**Nota:** I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia. È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00088256.

## Sicurezza del coperchio

Il multi-mixer può essere montato e utilizzato sull'apparecchio soltanto se è completamente montato e chiuso correttamente con il coperchio. Quando il multi-mixer è applicato sul robot da cucina, il coperchio non può essere aperto.

## Funzionamento

### Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base. Preparare il robot da cucina come illustrato. → Fig. 2

**A** Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5

**B** Robot da cucina della serie MUMS2

### Utilizzo della lama universale

→ Fig. 3 - 18

### Utilizzo dei dischi sminuzzatori

→ Fig. 19 - 34

### Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 35

**Consiglio:** Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.

### Esempi d'impiego

Qui trovate esempi d'impiego elaborati appositamente per l'accessorio.

## Esempi d'impiego per la lama universale

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 36

### Esempio di ricetta

Qui è riportata una ricetta di esempio elaborata appositamente per l'apparecchio.

**Nota:** In base all'equipaggiamento dell'apparecchio, il modello è dotato di una manopola a 4 o 7 velocità. Le presenti istruzioni per l'uso indicano tra parentesi le velocità suggerite per la manopola a 4 velocità.

## Esempi di utilizzo dei dischi sminuzzatori

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 37

Le quantità degli ingredienti e i tempi di lavorazione sono basati sul tipo di apparecchio. Il tipo di apparecchio è indicato sulla targhetta identificativa.

Ricetta	Tipo	Ingredienti	Lavorazione
Miscela di miele e mele	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g di miele di bosco (5 °C)</li> <li>▪ 50 g di mela tagliata a dadini (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inserire la lama universale.</li> <li>▪ Introdurre gli ingredienti.</li> <li>▪ Lavorare per 5 secondi alla velocità 7 (4).</li> </ul>
Torta al miele con le mele		<p>Ricetta base:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 uova</li> <li>▪ 60 g di burro</li> <li>▪ 100 g di farina tipo 00</li> <li>▪ 60 g di noci tritate</li> <li>▪ 1 cucchiaino di cannella</li> <li>▪ 2 cucchiaino di zucchero vanigliato</li> <li>▪ 1 cucchiaino di lievito in polvere</li> <li>▪ 1 mela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.</li> <li>▪ Sbattere i tuorli con lo zucchero. Aggiungere il burro ammorbidito e 115 g della miscela preparata di miele e mele.</li> <li>▪ Mescolare gli altri ingredienti in una ciotola separata, aggiungerli agli ingredienti umidi e incorporare.</li> <li>▪ Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.</li> <li>▪ Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.</li> <li>▪ Sbucciare la mela e tagliarla a fette. Distribuire la mela a fette sulla torta.</li> <li>▪ Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.</li> </ul>

<b>Ricetta</b>	<b>Tipo</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Lavorazione</b>
Pasta lievita- ta	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 500 g di farina</li><li>▪ 1 pizzico di sale</li><li>▪ 25 g di lievito fresco o 7 g di lievito secco</li><li>▪ 300 ml di acqua calda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Inserire la lama universale.</li><li>▪ Inserire l'acqua.</li><li>▪ Introdurre gli ingredienti restanti.</li><li>▪ Lavorare per 1 minuto alla velocità 7 (4).</li></ul>

## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- om te snijden, raspen en malen van levensmiddelen.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ Het universele mes alleen bij het kunststof beetpakken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

### Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.
- ▶ Geen grote druk met de stopper uitoefenen.

### Overzicht

→ Fig. 1

<b>1</b>	Basis met handgreep
<b>2</b>	Reservoir

<b>3</b>	Deksel met geïntegreerde vulschacht
<b>4</b>	Stopper en maatbeker
<b>5</b>	Universeel mes
<b>6</b>	Mesbescherming
<b>7</b>	Snijschijf dik/dun
<b>8</b>	Raspschijf grof/fijn
<b>9</b>	Maalschijf fijn
<b>10</b>	Schijfhouder

### Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.

Symbol	Beschrijving
	Deksel aanbrengen ▼ en vastdraaien ●
	Plaatsingsmarkering voor het deksel
	Plaatsingsmarkering basis

## Fijnmaakschijven

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/dun 	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit. Aanduiding: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = dikke plakjes</li> <li>■ 3 = dunne plakjes</li> </ul> <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade. <b>Tip:</b> Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.
Raspschijf grof/fijn 	Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas. Aanduiding: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grove zijde</li> <li>■ 4 = fijne zijde</li> </ul> <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas. <b>Tip:</b> Rasp zachte kaas met de grove zijde.
Maalschijf fijn 	Levensmiddelen middelfijn raspen, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas. <b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor de verwerking van zachte kaas en snijdbare kaas.

## Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd. Als de schijfhouder overbelast of geblokkeerd raakt, breekt de as van de schijfhouder op het daarvoor voorziene breekpunt.

**Opmerking:** Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen. Een nieuwe schijfhouder is onder bestelnummer 00088256 verkrijgbaar bij de servicedienst.

## Dekselbeveiliging

De multimixer kan alleen op het apparaat worden gezet en worden gebruikt als de multimixer volledig in elkaar is gezet en correct met het deksel is afgesloten. Als de multimixer op de keukenmachine is aangebracht, kan het deksel niet worden geopend.

## Bediening

### Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt. Bereid de keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. 2

- |          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5 |
| <b>B</b> | Keukenmachine van de bouwserie MUMS2         |

### Universeel mes gebruiken

→ Fig. 3 - 13

### Fijnmaakschijven gebruiken

→ Fig. 19 - 34

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 35

## nl Toepassingsvoorbeelden

**Tip:** Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

## Toepassingsvoorbeelden

Hier vindt u toepassingsvoorbeelden die speciaal voor uw accessoire zijn ontwikkeld.

## Voorbeeldrecept

Hier vindt u een voorbeeldrecept dat speciaal voor uw apparaat is ontwikkeld.

**Opmerking:** Afhankelijk van de uitrusting van het apparaat is uw model voorzien van een draaischakelaar met 4 of 7 niveaus. In deze gebruiksaanwijzing worden de snel-

## Toepassingsvoorbeelden voor het universele mes

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. 36

## Toepassingsvoorbeelden voor de fijnmaakschijven

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. 37

heidsadviezen voor de draaischakelaar met 4 niveaus telkens tussen haakjes aangegeven.

De hoeveelheden van de ingrediënten en verwerkingstijden zijn op het apparaattype afgestemd. Het apparaattype vindt u op het typeplaatje.

Recept	Type	Ingrediënten:	Verwerking
Honing-appelmenge- ling	CNUM40	■ 400 g woudhoning (5 °C)	■ Universeel mes aanbrengen. ■ De ingrediënten toevoegen. ■ 5 seconden op stand 7 (4) verwerken.
	CNUM41		
	CNUM50	■ 50 g appel, in blokjes gesneden (10 x 10 mm)	
	CNUM51		
CNUM51S			



<b>Recept</b>	<b>Type</b>	<b>Ingrediënten:</b>	<b>Verwerking</b>
Honingkoek met appels		Basisrecept: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 eieren</li> <li>▪ 60 g boter</li> <li>▪ 100 g witte bloem, type 405</li> <li>▪ 60 g gemalen walnoten</li> <li>▪ 1 tl kaneel</li> <li>▪ 2 el vanillesuiker</li> <li>▪ 1 tl bakpoeder</li> <li>▪ 1 appel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De eierdooiers scheiden van de eiwitten en het eiwit stijf kloppen.</li> <li>▪ Het eigeel met de suiker stijf kloppen. De zachte boter en 115 g van de bereide honing-appelmengeling toevoegen.</li> <li>▪ De overige ingrediënten in een afzonderlijke kom mengen, aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren.</li> <li>▪ De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.</li> <li>▪ Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.</li> <li>▪ De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.</li> <li>▪ De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.</li> </ul>
Gistdeeg	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g bloem</li> <li>▪ 1 snufje zout</li> <li>▪ 25 g verse gist of 7 g droge gist</li> <li>▪ 300 ml warm water</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Universeel mes aanbrennen.</li> <li>▪ Vullen met water.</li> <li>▪ Resterende ingrediënten toevoegen.</li> <li>▪ 1 minuut op stand 7 (4) verwerken.</li> </ul>

## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- Til at skære, raspe og rive fødevarer.
  - ▶ Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
  - ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
  - ▶ Rør kun ved kunststofdelene på universalkniven.
  - ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
  - ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
  - ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
  - ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
  - ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakten eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskakten og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.





## Oversigt

→ Fig. 1

<b>1</b>	Basisdel med greb
<b>2</b>	Beholder
<b>3</b>	Låg med integreret påfyldningsskakt
<b>4</b>	Stopper og målebæger
<b>5</b>	Universalkniv

<b>6</b>	Knivbeskyttelse
<b>7</b>	Vendbar skæreskive tynd/tyk
<b>8</b>	Vendbar raspeskive grov/fin
<b>9</b>	Riveskive fin
<b>10</b>	Skiveholder

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Sæt låget på ▼, og drej det fast ●
	Påsætningsmarkering til låget
	Påsætningsmarkering basisdel

## Finhakningsskiver

Beteg-nelse	Anvendelse
-------------	------------

Beteg-nelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = tykke skiver</li> <li>■ 3 = tynde skiver</li> </ul> <b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. <b>Tip</b> Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.
Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grov side</li> <li>■ 4 = fin side</li> </ul> <b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. <b>Tip</b> Rasp blød ost med den grove side.
Riveskive fin 	Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan. <b>Bemærk:</b> Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skæreost.

## Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Hvis skiveholderen overbelastes eller blokeres, brækker skiveholderens aksel på det dertil beregnede faste brudsted.

**Bemærk:** Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny skiveholder kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 00088256.

## Lågsikring

Multiblenderen kan kun sættes på apparatet og anvendes, når multiblenderen er samlet helt og lukket korrekt med låget. Når multiblenderen er sat på køkkenmaskinen, kan låget ikke åbnes.

## Betjening

### Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.

Klargør køkkenmaskinen som vist.

→ Fig. 2

**A** Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5

**B** Køkkenmaskine i serien MUMS2

### Anvendelse af universalkniv

→ Fig. 3 - 13

### Anvendelse af finhakningsskiver

→ Fig. 19 - 34

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 35

**Tip** Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

## Eksempler på brug

Her kan du finde eksempler på brug, der er udviklet specielt til dit tilbehør.

### Eksempler på brug for universalkniven

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 36

### Eksempler på brug for finhaknings-skiverne

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 37

## Opskrift eksempelp

Her kan du finde et opskriftseksempel, der er udviklet specielt til dit apparat.

**Bemærk:** Afhængigt af apparatets udstyr er din model udstyret med en 4-trins- eller 7-trinsdrejekontakt. I denne brugsanvisning angives hastighedsanbefalingerne for 4-trinsdrejekontakten i parentes.

Ingrediensmængderne og forarbejdningstiderne er tilpasset til apparattypen. Apparatypen findes på typeskiltet.

Opskrift	Type	Ingredienser	Forarbejdning
Honning-æble-blanding	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g skovhonning (5 °C)</li> <li>■ 50 g æbler skåret i tern (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt universalkniven i.</li> <li>■ Fyld ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 5 sekunder på trin 7 (4).</li> </ul>
Honningkage med æbler		<p>Grundopskrift:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 æg</li> <li>■ 60 g smør</li> <li>■ 100 g hvedemel, type 405</li> <li>■ 60 g malede valnødder</li> <li>■ 1 tsk. kanel</li> <li>■ 2 spsk. vaniljesukker</li> <li>■ 1 tsk. bagepulver</li> <li>■ 1 æble</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skil æggene, og pisk æggeghviderne stive.</li> <li>■ Pisk æggeblommerne med sukkeret. Tilsæt det bløde smør og 115 g af den tilberedte honning-æble-blanding.</li> <li>■ Bland de øvrige ingredienser i en separat skål, tilsæt dem til de fugtige ingredienser, og rør rundt.</li> <li>■ Rør forsigtigt de piskede æggeghvider i med en spatel.</li> <li>■ Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og hæld den forberedte blanding i.</li> <li>■ Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.</li> <li>■ Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.</li> </ul>
Gærdej	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g mel</li> <li>■ 1 knsp. salt</li> <li>■ 25 g frisk gær eller 7 g tørgær</li> <li>■ 300 ml varmt vand</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt universalkniven i.</li> <li>■ Fyld vandet i.</li> <li>■ Fyld resten af ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 1 minut på trin 7 (4).</li> </ul>

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfaste matvarer.
- til kutting, rasping og riving av matvarer.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene langs kanten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Grip kun i plasten på universalkniven.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

## Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.

## Oversikt

→ Fig. 1





1	Basisdel med håndtak
2	Beholder
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Støter og målebeger
5	Universalkniv
6	Knivbeskyttelse
7	Skjærevendeskiye, tykk/tynn

8	Raspevendeskiye, grov/fin
---	---------------------------

9	Riveskiye, fin
---	----------------




10	Skiveholder
----	-------------

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
	Sett på lokket ▼ og skru det fast ●
	Merke for plassering for lokket
	Merke for plassering for basisdel

## Kutteskiver

Betegnelse	Bruk
------------	------

Betegnelse	Bruk
Skjæreven deskive, tykk/tynn 	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = tykke skiver</li> <li>■ 3 = tynne skiver</li> </ul> <b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade. <b>Tips:</b> Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.
Raspevende- skive, grov/fin 	Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer. Merking: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = grov side</li> <li>■ 4 = fin side</li> </ul> <b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost. <b>Tips:</b> Rasp myk ost med den grove siden.
Riveskive, fin 	Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost. <b>Merk:</b> Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.

## Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Hvis skiveholderen overbelastes eller blokkeres, brekkes akselen på skiveholderen i det hertil tiltenkte bruddstedet.

**Merk:** Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. En ny skiveholder fåes hos kundeservice under bestillingsnummer 00088256.

## Lås for lokk

Multimikseren kan bare settes på apparatet og brukes når multimikseren er satt komplett sammen og låst korrekt fast til lokket. Lokket kan ikke åpnes når multimikseren er satt på kjøkkenmaskinen.

## Betjening

### Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.

Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. 2

**A** Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

**B** Kjøkkenmaskin i serie MUMS2

### Bruk av universalkniv

→ Fig. 3 - 18

### Bruk av kutteskiver

→ Fig. 19 - 34

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 35

**Tips:** Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

## Eksempler på bruk

Her finner du eksempler på bruk som er utviklet spesielt for ditt tilbehør.

### Eksempler på bruk av universalkniv

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 36

### Eksempler på bruk av kutteskiver

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 37

## Eksempel på oppskrift

Her finner du et eksempel på oppskrift som er utviklet spesielt for ditt apparat.

**Merk:** Din modell er utstyrt med 4-trinns eller 7-trinns dreiebryter, avhengig av apparatets utstyr. I denne bruksanvisningen angis anbefalt hastighet for den 4-trinns dreiebryteren i parentes.

Mengde ingredienser og arbeidstider er tilpasset apparattypen. Apparattypen finner du på typeskiltet.

Oppskrift	Type	Ingredienser	Bearbeidning
Blanding av honning/epler	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g skogshonning (5 °C)</li> <li>■ 50 g eple skåret i terninger (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Universalkniven settes inn.</li> <li>■ Fyll på ingrediensene.</li> <li>■ Bearbeid i 5 sekunder på trinn 7 (4).</li> </ul>
Honningkake med epler		<p>Grunnoppskrift:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 egg</li> <li>■ 60 g smør</li> <li>■ 100 g hvetemel, type 405</li> <li>■ 60 g malte valnøtter</li> <li>■ 1 ts kanel</li> <li>■ 2 ss vaniljesukker</li> <li>■ 1 ts bakepulver</li> <li>■ 1 eple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skill eggene og stivpisk eggehviten.</li> <li>■ Pisk eggeplommen med sukkeret. Tilsett det myke smøret og 115 g av den tilberedte blandingen av honning/epler.</li> <li>■ Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.</li> <li>■ Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.</li> <li>■ Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte blandingen på.</li> <li>■ Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel eple-skivene på kaken.</li> <li>■ Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.</li> </ul>
Gjærdeig	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g mel</li> <li>■ 1 klype salt</li> <li>■ 25 g fersk gjær eller 7 g tørrgjær</li> <li>■ 300 ml varmt vann</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Universalkniven settes inn.</li> <li>■ Fyll på vann.</li> <li>■ Fyll på de øvrige ingrediensene.</li> </ul>

no Eksempler på bruk

<b>Oppskrift</b>	<b>Type</b>	<b>Ingredienser</b>	<b>Bearbeidning</b>
			<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bearbeid i 1 minutt på trinn 7 (4).</li></ul>



## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- för att skära, strimla och riva matvaror.
- ▶ Fatta sönderdelningsskivorna enbart i kanten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Ta bara i plasten på universalkniven.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

## Undvika saksador

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- ▶ Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- ▶ Tryck inte hårt på påmataren.

## Översikt

→ Fig. 1

1	Bas med handtag
2	Behållare
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Påmatare och mätbägare
5	Universalkniv
6	Knivskydd
7	Skärvändskiva tjock/tunn

8	Strimlingsvändskiva grov/fin
9	Rivskiva fin
10	Skivhållare

## Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket ▼ och skruva fast det ●
	Påsättningsmarkering för locket
	Påsättningsmarkering bas

## Finfördelningsskivor

Beteckning	Användning

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: ■ 1 = tjocka skivor ■ 3 = tunna skivor <b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. <b>Tips!</b> Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.
Strimlingsvändskiva grov/fin 	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida <b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan. <b>Tips!</b> Strimla mjukost med den grova sidan.
Rivskiva fin 	Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan. <b>Notera:</b> Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.

## Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

Om skivhållaren blir överbelastad eller fastnar bryts skivhållaraxeln av vid den för ändamålet avsedda brottanvisningen.

**Notera:** Reservdelar med överbelastningskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny skivhållare med beställningsnumret 00088256 kan beställas från kundtjänsten.

## Säkring av locket

Dt går inte att sätta på multimixern på apparaten och köra den förrän multimixern har satts ihop fullständigt och slutits till korrekt med locket. När multimixern är påsatt på köksmaskinen går det inte att öppna locket.

## Användning

### Översikt över grundapparaterna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.

Förbered din köksmaskin så som figuren visar.

→ Fig. 2

**A** Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

**B** Köksmaskin i serie MUMS2

### Användning av universalkniven

→ Fig. 3 - 18

### Användning av finfördelningsskivorna

→ Fig. 19 - 34

## Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 35

**Tips!** Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

## Användningsexempel

Här följer användningsexempel som har tagits fram speciellt för dina tillbehör.

### Användningsexempel för universalkniven

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 36

### Användningsexempel för finfördelningsskivorna

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 37

## Receptexempel

Här följer ett receptexempel som har tagits fram speciellt för din apparat.

**Notera:** Beroende på apparatens utrustning har din modell ett vridreglage med 4 eller 7 steg. I den här bruksanvisningen anges hastighetsrekommendationerna för vridreglaget med 4 steg inom parentes.

Ingrediensmängderna och bearbetningstiderna är anpassade till apparattypen. Apparattypen står på typslyften.

Recept	Typ	Ingredienser	Bearbetning
Honungs-/äppelblandning	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g skogshonung (5 °C)</li> <li>■ 50 g äpple skuret i tärningar (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätta in universalkniven.</li> <li>■ Fyll på ingredienserna.</li> <li>■ Bearbeta i 5 sekunder i läge 7 (4).</li> </ul>
Honungskaka med äpplen		<p>Grundrecept:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 ägg</li> <li>■ 60 g smör</li> <li>■ 100 g vetemjöl, typ 405</li> <li>■ 60 g malda valnötter</li> <li>■ 1 tsk kanel</li> <li>■ 2 msk vaniljsocker</li> <li>■ 1 tsk bakpulver</li> <li>■ 1 äpple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.</li> <li>■ Vispa äggulan och sockret. Tillsätt det mjuka smöret och 115 g av den förberedda honungs-/äppelblandningen.</li> <li>■ Blanda de övriga ingredienserna i en separat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.</li> <li>■ Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.</li> <li>■ Lägg bakplåtspapper i en avlång bakform (35 x 11 cm) och häll i den förberedda smeten.</li> <li>■ Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äpelskivorna över kakan.</li> <li>■ Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.</li> </ul>
Jäsdeg	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g vetemjöl</li> <li>■ 1 nypa salt</li> <li>■ 25 g färsk jäst eller 7 g torrjäst</li> <li>■ 3 dl varmt vatten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätta in universalkniven.</li> <li>■ Häll i vattnet.</li> <li>■ Lägg i övriga ingredienser.</li> <li>■ Bearbeta 1 minut i läge 7 (4).</li> </ul>



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS2, MUMS4, MUM5 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.
  - ▶ Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.
  - ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
  - ▶ Tartu yleisterään vain muoviosasta.
  - ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
  - ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
  - ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
  - ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

## Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Alusta ja kädensija
2	Kulho
3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Syöttöpainin ja mitta-astia
5	Yleisterä

6	Teränsuojus
7	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut
8	Käännettävä raastinterä karkea/hieno
9	Raasteterä, hieno
10	Teränpidin

## Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Aseta kansi paikalleen ja kierrä se kiinni
	Kannen asetusmerkki
	Alustan asetusmerkki

## Hienonnusterät

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiteinä paksu/ohut	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = paksut viipaleet</li> <li>■ 3 = ohuet viipaleet</li> </ul> <b>Huomautus:</b> Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. <b>Ohje:</b> Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.
Käännettävä raastinterä karkea/hieno	Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = karkea puoli</li> <li>■ 4 = hieno puoli</li> </ul> <b>Huomautus:</b> Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. <b>Ohje:</b> Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
Raasteterä, hieno	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen. <b>Huomautus:</b> Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.

## Ylikuormitusuoja

Ylikuormitusuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Jos teränpidin ylikuormittuu tai jumiutuu, teränpitimen akseli murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

**Huomautus:** Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 00088256.

## Kannen lukitus

Teholeikkurin voi kiinnittää laitteeseen ja sitä voi käyttää vain, kun teholeikkuri on täysin koottu ja kansi on suljettu oikein. Kun teholeikkuri on paikallaan yleiskoneessa, kanta ei voi avata.

## Käyttö

### Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.  
Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.  
→ Kuva 2

**A** Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone

**B** Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone

### Yleisterän käyttö

→ Kuva 3 - 18

### Hienonnusterien käyttö

→ Kuva 19 - 34

### Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.  
→ Kuva 35

**Ohje:** Muoviosiin voi tulla värjäntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

### Käyttöesimerkkejä

Tästä löydät käyttöesimerkkejä, jotka on suunniteltu erityisesti varustettasi varten.

**Käyttöesimerkkejä yleisterälle**

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **36**

**Reseptiesimerkki**

Tästä löydät reseptiesimerkin, joka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

**Huomautus:** Varustuksesta riippuen laitteessa on 4- tai 7-nopeuksinen kierrettävä valitsin. Tässä käyttöohjeessa 4-nopeuksisen valitsimen nopeussuositukset ilmoitetaan sulkeissa.

**Käyttöesimerkkejä hienonnusterille**

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **37**

Ainesmäärät ja käsittelyajat on valittu laitetyypille sopiviksi. Laitetyypin löydät tyyppikilvestä.

Resepti	Tyyppi	Ainekset	Käsittely
Omena-hunajaseos:	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g metsähunajaa (5 °C)</li> <li>■ 50 g omenaa kuutioina (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kiinnitä yleisterä.</li> <li>■ Lisää ainekset.</li> <li>■ Käsittele 5 sekuntia nopeudella 7 (4).</li> </ul>
Omena-hunajakakku		<p>Perusohje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 kananmunaa</li> <li>■ 60 g voita</li> <li>■ 100 g vaaleita jauhoja (405)</li> <li>■ 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä</li> <li>■ 1 tl kanelia</li> <li>■ 2 rkl vaniljasokeria</li> <li>■ 1 tl leivinjauhetta</li> <li>■ 1 omena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.</li> <li>■ Vatkaa keltuainen sokerin kanssa. Lisää pehmyt voi ja 115 g valmistamastasi hunaja-omenaseoksesta.</li> <li>■ Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita.</li> <li>■ Kääntele valkuainen varovasti joukkoon lastalla.</li> <li>■ Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada seos vuokaan.</li> <li>■ Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.</li> <li>■ Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.</li> </ul>
Hiivataikina	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g jauhoja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kiinnitä yleisterä.</li> </ul>

<b>Resepti</b>	<b>Tyyppi</b>	<b>Ainekset</b>	<b>Käsittely</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ripaus suolaa</li><li>▪ 25 g tuoretta hiivaa tai 7 g kuivahiivaa</li><li>▪ 3 dl lämmintä vettä</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lisää vesi.</li><li>▪ Lisää muut ainekset.</li><li>▪ Käsittele noin 1 minuutti nopeudella 7 (4).</li></ul>

## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
  - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con un robot de cocina de la serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - con piezas y accesorios originales.
  - para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.
  - para cortar, rallar en grueso y fino alimentos.
    - ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el borde!
    - ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
    - ▶ Agarrar la cuchilla universal solo por el plástico.
    - ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
    - ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
    - ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
    - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
    - ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

### Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o la carcasa, p. ej. cuchara.
- ▶ Antes de utilizar el aparato, comprobar que no haya objetos extraños en la boca de llenado ni en la carcasa.
- ▶ No ejercer demasiada presión con el empujador.



### Vista general

→ Fig. 1



<b>1</b>	Base con asa
<b>2</b>	Recipiente
<b>3</b>	Tapa con boca de llenado integrada

<b>4</b>	Empujador y vaso medidor
<b>5</b>	Cuchilla universal
<b>6</b>	Protector de la cuchilla
<b>7</b>	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)
<b>8</b>	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
<b>9</b>	Disco rallador, fino
<b>10</b>	Soporte portadiscos



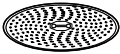
### Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	Colocar la tapa ▼ y girarla hasta que quede fija ●



Símbolo	Descripción
	Marca de montaje de la tapa
	Marca de montaje de la base

## Discos picadores

Denominación	Utilización
<p>Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)</p> 	<p>Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras.</p> <p>Identificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = rodajas gruesas</li> <li>■ 3 = rodajas finas</li> </ul> <p><b>Nota:</b> No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate.</p> <p><b>Consejo:</b> Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.</p>
<p>Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)</p> 	<p>Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam.</p> <p>Identificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = parte gruesa</li> <li>■ 4 = parte fina</li> </ul> <p><b>Nota:</b> No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano.</p> <p><b>Consejo:</b> Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.</p>
<p>Disco rallador, fino</p> 	<p>Rallar en grosor mediano los alimentos, p. ej., patatas crudas o queso curado, como queso parmesano.</p> <p><b>Nota:</b> No adecuado para procesar queso blandos o queso en lonchas.</p>

## Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada.

Si el portadiscos ha sufrido una sobrecarga o está bloqueado, el eje del portadiscos se rompe en el punto de ruptura previsto.

**Nota:** Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía. Un nuevo soporte portadiscos se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 00088256.

## Seguro de la tapa

La batidora múltiple solo se puede colocar sobre el aparato y utilizarse si está completamente montada y cerrada correctamente con la tapa. Cuando la batidora múltiple está montada en el robot de cocina, no se puede abrir la tapa.

## Manejo

### Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices.

Preparar el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.

→ Fig. **2**

**A** Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5

**B** Robot de cocina de la serie MUMS2

### Utilizar la cuchilla universal

→ Fig. **3** - **18**

### Utilizar los discos picadores

→ Fig. **19** - **34**

## Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **35**

**Consejo:** Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

## Ejemplos prácticos

Aquí encontrará ejemplos de uso especialmente desarrollados para su accesorio.

### Ejemplos de uso de la cuchilla universal

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 36

### Receta de ejemplo

Aquí encontrará una receta de ejemplo especialmente desarrollada para su aparato.

**Nota:** Dependiendo del equipamiento del aparato, su modelo está equipado de un mando giratorio de 4 o 7 velocidades. En estas instrucciones de uso se indican entre paréntesis las velocidades recomendadas para el mando giratorio de 4 velocidades.

## Ejemplos de uso de los discos picadores

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 37

Las cantidades y los tiempos de elaboración de los alimentos se han calculado teniendo en cuenta el tipo de aparato. El tipo de aparato se indica en la placa de características.

Receta	Tipo	Ingredientes	Elaboración
Mezcla de miel y manzana	CNUM40	<ul style="list-style-type: none"><li>400 g de miel silvestre (5 °C)</li><li>50 g de manzana cortada en dados (10 x 10 mm)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Montar la cuchilla universal.</li><li>Introducir los ingredientes.</li><li>Procesar los ingredientes durante 5 segundos en la posición 7 (4).</li></ul>
	CNUM41		
	CNUM50		
	CNUM51		
	CNUM51S		

<b>Receta</b>	<b>Tipo</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Elaboración</b>
Bizcocho de miel con manzanas		<p>Receta básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 huevos</li> <li>■ 60 g de mantequilla</li> <li>■ 100 g de harina blanca, tipo 405</li> <li>■ 60 g de nuez molida</li> <li>■ 1 cucharita. de canela</li> <li>■ 2 cuch. de azúcar de vainilla</li> <li>■ 1 cucharita. de levadura en polvo</li> <li>■ 1 manzana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.</li> <li>■ Batir las yemas junto con el azúcar. Añadir la mantequilla blanda y 115 g de la mezcla de miel y manzana preparada previamente.</li> <li>■ Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente y, a continuación, añadir la mezcla a los ingredientes húmedos.</li> <li>■ Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.</li> <li>■ Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno y rellenarlo con la mezcla recién preparada.</li> <li>■ Pelar la manzana, cortarla en rodajas y distribuir las sobre el bizcocho.</li> <li>■ Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.</li> </ul>
Masa de levadura	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g de harina</li> <li>■ 1 pizca de sal</li> <li>■ 25 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca</li> <li>■ 300 ml de agua caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar la cuchilla universal.</li> <li>■ Llenarlo de agua.</li> <li>■ Añadir el resto de ingredientes.</li> <li>■ Batir aprox. 1 minuto en la posición 7 (4).</li> </ul>

## **Segurança**

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS2, MUMS4, MUM5.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- para cortar, ralar e raspar alimentos.
- ▶ Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Segurar a lâmina universal só pela parte de plástico.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

## **Evitar danos materiais**

- ▶ Não processar alimentos que contêm componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Não introduzir objetos no canal de enchimento ou na caixa, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verificar o canal de enchimento e a caixa quanto a corpos estranhos.
- ▶ Não exercer muita pressão com o calcador.





## **Vista geral**

→ Fig. 1



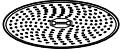
<b>1</b>	Base com pega
<b>2</b>	Recipiente
<b>3</b>	Tampa com canal de enchimento integrado
<b>4</b>	Calcador e copo medida

<b>5</b>	Lâmina universal
<b>6</b>	Proteção da lâmina
<b>7</b>	Disco reversível de cortar grosso/fino
<b>8</b>	Disco reversível de ralar grosso/fino
<b>9</b>	Disco de raspar fino
<b>10</b>	Suporte de discos

## **Símbolos**

<b>Símbolo</b>	<b>Descrição</b>
	Não toque no canal de enchimento.
	Coloque a tampa ▼ e rode firmemente ●
	Marca de colocação para a tampa
	Marca de colocação da base

## Discos de triturar

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar grosso/fino 	Corte os alimentos em rodélas finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes. Marcação: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = rodélas grossas</li> <li>■ 3 = rodélas finas</li> </ul> <b>Nota:</b> Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate. <b>Dica:</b> Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.
Disco reversível de ralar grosso/fino 	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam. Marcação: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = lado grosso</li> <li>■ 4 = lado fino</li> </ul> <b>Nota:</b> Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão. <b>Dica:</b> Rale queijos moles com o lado mais grosso.
Disco de raspar fino 	Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão. <b>Nota:</b> Não adequado para processar queijo mole e fatiado.

## Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada.

Se o suporte de discos ficar sobrecarregado ou bloqueado, o eixo do suporte de discos parte no ponto teórico de rutura previsto para o efeito.

**Nota:** Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo suporte de discos pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 00088256.

## Segurança da tampa

O multimisturador só pode ser colocado no aparelho e operado se estiver totalmente montado e fechado corretamente com a tampa. Quando o multimisturador está colocado no robô de cozinha, não é possível abrir a tampa.

## Utilização

### Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.

Prepare o robô de cozinha como ilustrado. → Fig. 2

**A** Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5

**B** Robô de cozinha da série MUMS2

### Utilizar a lâmina universal

→ Fig. 3 - 18

### Utilizar os discos de triturar

→ Fig. 19 - 34

### Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 35

**Dica:** Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.

### Exemplos de utilização

Encontra aqui exemplos de utilização que foram desenvolvidos especialmente para o seu acessório.

## Exemplos de utilização para a lâmina universal

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 36

### Dica de receita

Aqui encontra uma dica de receita que foi desenvolvida especialmente para o seu aparelho.

**Nota:** Dependendo do equipamento do aparelho, o seu modelo estará equipado com um seletor rotativo de 4 ou 7 níveis.

## Exemplos de utilização para os discos de triturar

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 37

Neste manual de instruções, as velocidades recomendadas para o seletor rotativo de 4 níveis são indicadas entre parênteses.

As quantidades de alimentos e os tempos de processamento estão adaptados ao tipo do aparelho. O tipo do aparelho encontra-se na chapa de características.

Receita	Tipo	Ingredientes	Processamento
Mistura de mel e maçã	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g Mel de floresta (5 °C)</li> <li>■ 50 g Maçã cortada em cubos (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insira a lâmina universal.</li> <li>■ Introduzir os ingredientes.</li> <li>■ Processe durante 5 segundos no nível 7 (4).</li> </ul>
Bolo de mel com maçãs		<p>Receita base:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 ovos</li> <li>■ 60 g de manteiga</li> <li>■ 100 g de farinha branca, tipo 405</li> <li>■ 60 g de nozes raladas</li> <li>■ 1 colher de chá de canela</li> <li>■ 2 colher de sopa de açúcar baunilhado</li> <li>■ 1 colher de chá de fermento em pó</li> <li>■ 1 maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Separe os ovos e bata as claras em castelo.</li> <li>■ Bata as gemas com o açúcar. Adicione a manteiga mole e 115 g da mistura de mel e maçã.</li> <li>■ Misture os restantes ingredientes numa tigela separada, adicione-os aos ingredientes húmidos e misture.</li> <li>■ Envolve cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.</li> <li>■ Forre uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verta a massa preparada para dentro da mesma.</li> <li>■ Descasque a maçã e corte-a em fatias. Distribua as fatias de maçã sobre o bolo.</li> <li>■ Preaqueça o forno a 180 °C e deixe o bolo cozer durante 30 minutos.</li> </ul>

<b>Receita</b>	<b>Tipo</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Processamento</b>
Massa lêve- da	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 500 g de farinha</li><li>■ 1 pitada de sal</li><li>■ 25 g de fermento fresco ou 7 g de fermento seco</li><li>■ 300 ml de água quente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Insira a lâmina universal.</li><li>■ Deite água.</li><li>■ Introduzir os ingredientes restantes.</li><li>■ Processe 1 minuto no nível 7 (4).</li></ul>

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
  - Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
  - για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.
  - ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
  - ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
  - ▶ Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος.
  - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
  - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
  - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περιβλημα.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περιβλημα για τυχόν ξένα σώματα.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

## Επισκόπηση

→ Εικ. 1





- |   |              |
|---|--------------|
| 1 | Βάση με λαβή |
| 2 | Δοχείο       |

- |    |   |
|----|---|
| 3  | Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης              |
| 4  | Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης                |
| 5  | Μαχαίρι γενικής χρήσης                              |
| 6  | Προστασία μαχαιριού                                 |
| 7  | Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή         |
| 8  | Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο |
| 9  | Δίσκος ψιλού τριψίματος                             |
| 10 | Φορέας δίσκου                                       |

## Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή



Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Τοποθετήστε το καπάκι ▼ και σφίξτε το ●
	Μαρκάρισμα τοποθέτησης για το καπάκι
	Μαρκάρισμα τοποθέτησης βάσης

## Δίσκοι κοπής

Ονομασία	Χρήση
Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή	Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά. Χαρακτηρισμός: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = Χοντροί δίσκοι</li> <li>■ 3 = Λεπτοί δίσκοι</li> </ul> <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας. <b>Συμβουλή:</b> Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυσώσουν.
Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τριψιμο	Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ. Χαρακτηρισμός: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = Χοντρή πλευρά</li> <li>■ 4 = Λεπτή πλευρά</li> </ul> <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα. <b>Συμβουλή:</b> Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.
Δίσκος ψιλού τριψίματος	Λεπτό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα. <b>Σημείωση:</b> Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

Όταν ο φορέας των δίσκων είναι υπερφορτωμένος ή μπλοκάρει, σπάει ο άξονας του φορέα των δίσκων στο προκαθορισμένο για αυτό σημείο θραύσης.

**Σημείωση:** Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Ένας νέος φορέας δίσκου είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00088256.

## Ασφάλιση καπακιού

Το πολυμίξερ μπορεί να τοποθετηθεί και να λειτουργήσει στη συσκευή μόνο, όταν είναι πλήρως συναρμολογημένο και σωστά κλεισμένο με το καπάκι. Όταν έχει τοποθετηθεί το πολυμίξερ πάνω στην κουζίνομηχανή, δεν μπορεί να ανοίξει το καπάκι.

## Χειρισμός

### Επισκόπηση των βασικών συσκευιών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές.

Προετοιμάστε την κουζίνομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.

→ *Εικ. 2*

**A** Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5

**B** Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS2

### Χρήση του μαχαιριού γενικής χρήσης

→ *Εικ. 3 - 18*

### Χρήση των δίσκων κοπής

→ *Εικ. 19 - 34*

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **35**

**Συμβουλή:** Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρότων. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

## Παραδείγματα εφαρμογών

Εδώ θα βρείτε παραδείγματα εφαρμογών, τα οποία εξελίχτηκαν ειδικά για τα εξαρτήματά σας.

### Παράδειγμα συνταγής

Εδώ θα βρείτε ένα παράδειγμα συνταγής, το οποίο εξελίχτηκε ειδικά για τη συσκευή σας.

**Σημείωση:** Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής, το μοντέλο διαθέτει έναν περιστρεφόμενο διακόπτη 4 ή 7 βαθμίδων λειτουργίας. Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης

## Παραδείγματα εφαρμογών για το μαχαίρι γενικής χρήσης

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **36**

## Παραδείγματα εφαρμογής για τους δίσκους κοπής

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **37**

αναφέρονται οι συστάσεις ταχύτητας για τον περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων κάθε φορά εντός παρενθέσεων.

Οι ποσότητες των υλικών και οι χρόνοι επεξεργασίας είναι προσαρμοσμένα στον τύπο της συσκευής. Τον τύπο της συσκευής θα τον βρείτε στην πινακίδα τύπου.

Συνταγή	Τύπος	Υλικά	Επεξεργασία
Μείγμα μελιού-μήλων	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	■ 400 γρ. μέλι δάσους (5 °C) ■ 50 γρ. μήλα κομμένα σε κύβους (10 x 10 mm)	■ Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης. ■ Ρίξτε τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 5 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7 (4).

<b>Συνταγή</b>	<b>Τύπος</b>	<b>Υλικά</b>	<b>Επεξεργασία</b>
Κέικ μελιού με μήλα		<p>Βασική συνταγή:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 αυγά</li> <li>■ 60 γρ. βούτυρο</li> <li>■ 100 γρ. λευκό αλεύρι, τύπος 405</li> <li>■ 60 γρ. αλεσμένα καρύδια</li> <li>■ 1 κουταλάκι κανέλα</li> <li>■ 2 κουταλιά βανίλια</li> <li>■ 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ</li> <li>■ 1 μήλο</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών και χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να σφίξουν.</li> <li>■ Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να σφίξουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και 115 γρ. του προετοιμασμένου μείγματος μελιού-μήλων.</li> <li>■ Αναμείξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα.</li> <li>■ Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.</li> <li>■ Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.</li> <li>■ Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες του μήλου πάνω στο κέικ.</li> <li>■ Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.</li> </ul>
Ζύμη μαγιάς	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 γρ. αλεύρι</li> <li>■ 1 πρέζα αλάτι</li> <li>■ 25 γρ. φρέσκα μαγιά ή 7 γρ. ξερή μαγιά</li> <li>■ 300 ml ζεστό νερό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης.</li> <li>■ Προσθέστε νερό.</li> <li>■ Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε τα υλικά για 1 λεπτό στη βαθμίδα 7 (4).</li> </ul>



## Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
  - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUMS2, MUMS4, MUM5 serisi bir mutfak robotu ile.
  - orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
  - Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
  - gıda maddelerini kesmek, rendelemek ve doğramak için.
  - ▶ Doğrama disklerini sadece kenardan tutun.
  - ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
  - ▶ Çok amaçlı bıçağı sadece plastik kısmından tutunuz.
  - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
  - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
  - ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
  - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
  - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum ağzına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağzında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.

## Genel bakış

→ Şek. 1

1	Tutamaklı altlık
2	Kap
3	Entegre doldurma ağızlı kapak
4	Tıkaç ve ölçme kabı
5	Üniversal bıçak
6	Bıçak koruması
7	Çevrilebilir kesme diski kalın/ince



8	Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ince
9	Rendeleme diski, ince
10	Disk mesnedi

## Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Kapağı takın ▼ ve sıkın ●
	Kapak için yerleştirme işareti
	Altlık yerleştirme işareti

## Doğrama diskleri

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme diski kalın/ince	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin.

Tanım	Kullanımı
	<p>Tanımlama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 = kalın diskler</li> <li>3 = ince diskler</li> </ul> <p><b>Not:</b> Sert peynir, ekmeç, sandviç ekmeçi veya çikolata işlemek için uygun değildir.</p> <p><b>İpucu:</b> Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.</p>
Çevrilebilir rendeleme diski kaba/ ince	<p>Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri.</p> <p>Tanımlama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = kaba taraf</li> <li>4 = ince taraf</li> </ul> <p><b>Not:</b> Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir.</p> <p><b>İpucu:</b> Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.</p>
	<p>Rendeleme diski, ince</p> <p>Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler.</p> <p><b>Not:</b> Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.</p>

## Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yükleme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

Disk mesnedine aşırı yük uygulandığında veya doğrayıcı bloke edildiğinde, disk mesnedinin aksı öngörülen nominal kırılma noktasından kırılır.

**Not:** Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Yeni bir disk mesnedi, müşteri hizmetlerinden 00088256 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.

%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

## Kapak emniyeti

Çok fonksiyonlu mikser sadece tamamen birleştirilmiş durumda olduğu ve kapak ile doğru kapatıldığı zaman cihaza takılıp çalıştırılabilir. Çok fonksiyonlu mikser, mutfak robotuna takılı olduğunda kapak açılmaz.

## Kullanım

### Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.

Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayın.

→ Şek. 2

**A** MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu

**B** MUMS2 serisi mutfak robotu

### Üniversal bıçak kullanımı

→ Şek. 3 - 18

### Doğrama disklerinin kullanılması

→ Şek. 19 - 34

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 35

**İpucu:** Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.

## Kullanım örnekleri

Burada aksesuarınız için özel olarak geliştirilmiş olan kullanım örnekleri bulabilirsiniz.

### Üniversal bıçak için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.  
→ Şek. 36

### Doğrama diskleri için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.  
→ Şek. 37

## Örnek tarif

Burada cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan bir örnek tarif bulabilirsiniz.

**Not:** Cihaz donanımına bağlı olarak sahip olduğunuz modelde 4 kademeli veya 7 kademeli bir döner şalter donanımı

mevcuttur. Bu kullanım kılavuzunda 4 kademeli döner şalter için olan hız önerileri de parantez içinde belirtilmiştir.

Malzeme miktarları ve işleme süreleri, cihaz tipine uyarlanmıştır. Cihaz tipi, tip levhasında belirtilmiştir.

Tarif	Tip	Malzemeler	İşleme
Bal-elma karışımı	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"><li>400 g çam balı (5 °C)</li><li>50 g küp halinde kesilmiş elmalar (10 x 10 mm)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Genel bıçağı yerine takınız.</li><li>Malzemeleri doldurunuz.</li><li>5 saniye süresince 7 (4) kademesinde işleyin.</li></ul>
Elmalı ballı kek		Temel tarif: <ul style="list-style-type: none"><li>3 yumurta</li><li>60 g tereyağı</li><li>100 g beyaz un, tip 405</li><li>60 g dövülmüş ceviz içi</li><li>1 TK tarçın</li><li>2 ÇK vanilya şekeri</li><li>1 TK kabartma tozu</li><li>1 elma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Yumurtaı akından ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.</li><li>Yumurta sarısına şeker ilave edip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve 115 g hazırlanmış bal-elma karışımına ilave ediniz.</li><li>Diğer malzemeleri ayrı bir kasede karıştırınız ve ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.</li><li>Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.</li><li>Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız karışımı içine dökünüz.</li><li>Elmanın kabuğunu soyunuz ve elmayı dilimler halinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dağıtarak yerleştiriniz.</li><li>Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.</li></ul>
Mayalı hamur	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"><li>500 g un</li><li>1 tutam tuz</li><li>25 g taze maya veya 7 g kuru maya</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Genel bıçağı yerine takınız.</li><li>Su doldurunuz.</li></ul>

<b>Tarif</b>	<b>Tip</b>	<b>Malzemeler</b>	<b>İşleme</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 300 ml sıcak su</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kalan malzemeleri doldurunuz.</li><li>▪ 1 dakika süresince kademe 7'de (4) karıştırınız.</li></ul>

## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
  - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- razem z robotem kuchennym z serii MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
  - do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
  - do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.
  - ▶ Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzegi.
  - ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
  - ▶ Nóż uniwersalny chwytać tylko za część wykonaną z tworzywa sztucznego.
  - ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
  - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
  - ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
  - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
  - ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

## **Zapobieganie szkodom materialnym**

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Nie wkładać do otworu do napełniania ani do obudowy żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem przystawki sprawdzić, czy w otworze do napełniania i obudowie nie ma ciał obcych.
- ▶ Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.



## **Przegląd**

→ Rys. 1



<b>1</b>	Podstawa z uchwytem
<b>2</b>	Pojemnik
<b>3</b>	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania

<b>4</b>	Popychacz i miarka
<b>5</b>	Nóż uniwersalny
<b>6</b>	Ośłona noża
<b>7</b>	Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko
<b>8</b>	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno
<b>9</b>	Tarcza do tarcia – drobno
<b>10</b>	Uchwyt tarcz




## **Symbole**

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Nałożyć pokrywę ▼ i dokręcić ●



Symbol	Opis
	Znacznik prawidłowej pozycji zakładania pokrywy
	Znacznik prawidłowej pozycji zakładania podstawy

## Tarcze rozdrabniające

Oznaczenie	Zastosowanie
<p>Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko</p> 	<p>Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw.</p> <p>Oznaczenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = grube plasterki</li> <li>■ 3 = cienkie plasterki</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady.</p> <p><b>Wskazówka:</b> Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.</p>
<p>Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno</p> 	<p>Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer.</p> <p>Oznaczenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = strona gruba</li> <li>■ 4 = strona drobna</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.</p> <p><b>Wskazówka:</b> Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.</p>
<p>Tarcza do tarcia – drobno</p> 	<p>Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardych serów takich jak parmezan.</p> <p><b>Uwaga:</b> Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.</p>

## Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

Jeżeli uchwyt tarcz zostanie przeciążony lub zablokowany, oś uchwytu tarczy łamie się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

**Uwaga:** Części zamienne z przewidzianym miejscem przełomu nie są objęte gwarancją. Nowy uchwyt tarcz można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 00088256.

## Zabezpieczenie pokrywy

Multimikser można założyć na urządzenie i uruchomić tylko, gdy jest on całkowicie złożony i prawidłowo zamknięty pokrywą. Gdy multimikser jest założony na robota kuchennego, pokrywy nie można otworzyć.

## Obsługa

### Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi. Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. 2

**A** Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5

**B** Robot kuchenny z serii MUMS2

### Korzystanie z noża uniwersalnego

→ Rys. 3 - 18

### Użycie tarcz rozdrabniających

→ Rys. 19 - 34

### Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 35

**Wskazówka:** Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.

## Przykłady zastosowania

W tym miejscu zostały podane różne przykłady zastosowań posiadanych przystawek.

### Przykłady zastosowania noża uniwersalnego

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **36**

### Przykładowy przepis

W tym miejscu został podany przykładowy przepis przystosowany specjalnie do posiadanego urządzenia.

**Uwaga:** W zależności od wyposażenia posiadany model jest wyposażony w 4-stopniowy lub 7-stopniowy przełącznik obrotowy. W tej instrukcji obsługi zalecane prę-

## Przykłady zastosowań tarcz rozdrabniających

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **37**

kości obrotowe dotyczące 4-stopniowego przełącznika obrotowego są zawsze podane w nawiasach.

Ilości składników i czasy przetwarzania są dostosowane do typu urządzenia. Typ urządzenia jest podany na tabliczce znamionowej urządzenia.

Przepis	Typ	Składniki	Przetwarzanie artykułów
Mieszanina miodowo-jabłkowa	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"><li>400 g miodu leśnego (5 °C)</li><li>50 g pokrojonego w kostkę jabłka (10 x 10 mm)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Włożyć nóż uniwersalny.</li><li>Włożyć składniki.</li><li>Miksować przez 5 sek. na poziomie 7 (4).</li></ul>

<b>Przepis</b>	<b>Typ</b>	<b>Składniki</b>	<b>Przetwarzanie artykułów</b>
Placek miodowy z jabłkami		Przepis podstawowy: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 jaja</li> <li>▪ 60 g masła</li> <li>▪ 100 g białej mąki, typ 405</li> <li>▪ 60 g zmielonych orzechów włoskich</li> <li>▪ 1 ½ łyżeczki cynamonu</li> <li>▪ 2 łyżeczki cukru waniliowego</li> <li>▪ 1 łyżeczka proszku do pieczenia</li> <li>▪ 1 jabłko</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.</li> <li>▪ Ubić żółtka z cukrem. Dodać miękkie masło i 115 g przygotowanej wcześniej mieszanki miodowo-jabłkowej.</li> <li>▪ Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.</li> <li>▪ Ostrożnie wmieszać ubitą śmietaną przy użyciu szpatułki.</li> <li>▪ Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i włączyć przygotowaną mieszankę.</li> <li>▪ Obrać jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłka na cieście.</li> <li>▪ Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.</li> </ul>
Ciasto drożdżowe	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g mąki</li> <li>▪ 1 szczypta soli</li> <li>▪ 25 g świeżych drożdży albo 7 g suszonych drożdży.</li> <li>▪ 300 ml ciepłej wody</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Włożyć nóż uniwersalny.</li> <li>▪ Włączyć wodę.</li> <li>▪ Włożyć pozostałe składniki.</li> <li>▪ Mieszać przez 1 minutę na poziomie 7 (4).</li> </ul>

## **Безпека**

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
  - Керуйте інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUMS2, MUMS4, MUM5.
  - з оригінальними частинами й приладдям.
  - для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.
  - для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.
- ▶ Подрібнювальні диски можна брати тільки за краї.
  - ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
  - ▶ Беріть універсальний ніж тільки за пластмасу.
  - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
  - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
  - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
  - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
  - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

## **Як уникнути матеріальних збитків**

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, у завантажувальну горловину або корпус.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в завантажувальній горловині й корпусі сторонніх предметів.
- ▶ Не тисніть штовхачем надто сильно.




## **Огляд**


→ Мал. 1

<b>1</b>	Підставка з ручкою
<b>2</b>	Контейнер
<b>3</b>	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
<b>4</b>	Штовхач і мірний стаканчик

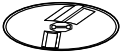

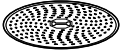
<b>5</b>	Універсальний ніж
<b>6</b>	Захисний кожух ножа
<b>7</b>	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання
<b>8</b>	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний
<b>9</b>	Диск-тертка, дрібна
<b>10</b>	Дискотримач

## **Символи**

<b>Символ</b>	<b>Опис</b>
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Установіть кришку ▼ і закрутіть її до упору ●
	Установча позначка для кришки

Символ	Опис
	Установча позначка — підставка

## Подрібнювальні диски

Найменування	Застосування
<p>Двобічний диск для тонстого/тонкого нарізання</p> 	<p>Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками.</p> <p>Маркування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = товсті скибки</li> <li>■ 3 = тонкі скибки</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад.</p> <p><b>Порада:</b> Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.</p>
<p>Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний</p> 	<p>Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки.</p> <p>Маркування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = грубий бік</li> <li>■ 4 = дрібний бік</li> </ul> <p><b>Зауваження:</b> Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан).</p> <p><b>Порада:</b> М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.</p>
<p>Диск-тертка, дрібна</p> 	<p>Середнє шаткування продуктів, наприклад сиріої картоплі або твердого сиру (як-от пармезан).</p> <p><b>Зауваження:</b> Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.</p>

## Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

У разі перевантаження або блокування дискотримача його вісь ламається в спеціально передбаченому місці.

**Зауваження:** На частини з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Новий дискотримач можна замовити в сервісній службі за номером 00088256.

## Фіксація кришки

Установити багатофункціональний блендер на прилад і користуватися ним можна, тільки коли блендер повністю зібраний і як слід накритий кришкою. Коли багатофункціональний блендер стоїть на кухонному комбайні, відчинити кришку не можна.

## Експлуатація

### Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.

Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. 2

**A** Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5

**B** Кухонний комбайн серії MUMS2

### Застосування універсального ножа

→ Мал. 3 - 18

### Застосування подрібнювальних дисків

→ Мал. 19 - 34

### Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 35

**Порада:** На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Ко-

## uk Приклади застосування

льорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

### Приклади застосування

Тут наведено приклади застосування, складені спеціально для цього приладдя.

### Приклад рецепту

Тут наведено приклад рецепту, складений спеціально для цього приладу.

**Зауваження:** Залежно від комплектації приладу ваша модель може бути устаткована 4- або 7-позиційним переми-

### Приклади застосування універсального ножа

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 36

### Приклади застосування подрібнювальних дисків

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 37

качем. У цій інструкції рекомендовану швидкість для 4-позиційного поворотного перемикача завжди наведено в дужках.

Кількість інгредієнтів і тривалість обробки відповідають типу приладу. Тип приладу див. на паспортній таблиці.

Рецепт	Тип	Інгредієнти	Обробка
Медово-яблучна суміш	CNUM40	■ 400 г лісового меду (5 °C)	■ Вставте універсальний ніж. ■ Завантажте інгредієнти. ■ Обробляйте 5 с на швидкості 7 (4).
	CNUM41		
	CNUM50	■ 50 г яблук кубиками (10 x 10 мм)	
	CNUM51		
CNUM51S			

<b>Рецепт</b>	<b>Тип</b>	<b>Інгредієнти</b>	<b>Обробка</b>
Медовий пиріг із яблуками		<p>Основний рецепт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 яйця</li> <li>■ 60 г масла</li> <li>■ 100 г білого борошна, гатунок 405</li> <li>■ 60 г подрібнених волоських горіхів</li> <li>■ 1 ч. л. кориці</li> <li>■ 2 с. л. ванільного цукру</li> <li>■ 1 ч. л. розпушувача</li> <li>■ 1 яблуко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відділіть яєчний білок і круто збийте його.</li> <li>■ Збийте жовток із цукром. Додайте м'яке масло і 115 г підготованої медово-яблучної суміші.</li> <li>■ Решту інгредієнтів змішайте в окремій мисці, додайте до вологих інгредієнтів і перемішайте.</li> <li>■ Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.</li> <li>■ Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і помістіть туди підготовану суміш.</li> <li>■ Почистьте яблуко й наріжте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу.</li> <li>■ Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.</li> </ul>
Дріжджове тісто	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 г борошна</li> <li>■ 1 щіпка солі</li> <li>■ 25 г свіжих дріжджів або 7 г сухих дріжджів.</li> <li>■ 300 мл теплої води</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте універсальний ніж.</li> <li>■ Залийте воду.</li> <li>■ Завантажте решту інгредієнтів.</li> <li>■ Обробляйте 1 хвилину на швидкості 7 (4).</li> </ul>

## **Безопасность**

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS2, MUMS4, MUM5;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- для резки, шинковки и перетирания продуктов;
  - ▶ Диски-измельчители можно брать только за края.
  - ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
  - ▶ Берите нож-измельчитель только за пластмассовую часть.
  - ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
  - ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
  - ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

## **Предотвращение материально-го ущерба**

- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- ▶ Перед использованием проверьте загрузочный ствол и корпус на наличие посторонних предметов.
- ▶ Не надавливайте на толкатель слишком сильно.


## **Обзор**

→ Рис. 1




- |          |                    |
|----------|--------------------|
| <b>1</b> | Подставка с ручкой |
| <b>2</b> | Контейнер          |

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>3</b>  | Крышка со встроенным загрузочным стволом     |
| <b>4</b>  | Толкатель и мерный стаканчик                 |
| <b>5</b>  | Универсальный нож                            |
| <b>6</b>  | Защитный кожух ножа                          |
| <b>7</b>  | Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки |
| <b>8</b>  | Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки |
| <b>9</b>  | Диск-терка, мелкая                           |
| <b>10</b> | Держатель дисков                             |

## **Символы**

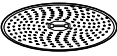
- | Символ  | Описание                               |
|---|--|
|  | Не опускайте руки в загрузочный ствол. |



Символ	Описание
	Установите крышку ▼ и закрутите ее ●
	Установочная метка для крышки
	Установочная метка — подставка

## Диски-измельчители

Обозначение	Применение
<p>Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки</p> 	<p>Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками.</p> <p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = толстые ломтики</li> <li>■ 3 = тонкие ломтики</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада.</p> <p><b>Рекомендация:</b> Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.</p>
<p>Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки</p> 	<p>Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками.</p> <p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 = крупная сторона</li> <li>■ 4 = мелкая сторона</li> </ul> <p><b>Заметка:</b> Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан.</p> <p><b>Рекомендация:</b> Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.</p>
<p>Диск-терка, мелкая</p>	<p>Средняя шинковка продуктов, например сырого картофеля или твердого сыра, такого как пармезан.</p>

Обозначение	Применение
	<b>Заметка:</b> Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.

## Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

В случае перегрузки или заедания держателя дисков его ось ломается в специально предусмотренном месте.

**Заметка:** На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новый держатель дисков можно приобрести в сервисной службе по номеру 00088256.

## Фиксация крышки

Многофункциональный блендер можно установить на прибор и использовать, только когда блендер полностью собран и правильно закрыт крышкой. Когда многофункциональный блендер установлен на кухонном комбайне, открыть крышку невозможно.

## Эксплуатация

### Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками. Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.

→ Рис. 2

**A** Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5

**B** Кухонный комбайн серии MUMS2

### Использование универсального ножа

→ Рис. 3 - 18

## Использование дисков-измельчителей

→ Рис. 19 - 34

### Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 35

**Рекомендация:** На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

### Пример рецепта

Здесь приведен пример рецепта, составленный специально для вашего прибора.

**Заметка:** В зависимости от оснащения прибора ваша модель имеет 4-ступенчатый или 7-ступенчатый поворотный переключатель. В данной инструкции по эксплуатации рекомендации по скорости

### Примеры использования

Здесь приведены примеры использования, составленные специально для вашей принадлежности.

### Примеры использования универсального ножа

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 36

### Примеры использования дисков-измельчителей

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 37

для 4-ступенчатого поворотного переключателя приводятся соответственно в скобках.

Количество ингредиентов и длительность переработки подобраны под тип прибора. Тип прибора указан на заводской табличке.

Рецепт	Тип	Ингредиенты	Переработка
Яблочно-медовая смесь	CNUM40	■ 400 г лесного меда (5 °C)	■ Вставить универсальный нож. ■ Загрузите ингредиенты. ■ 5 с перерабатывайте на скорости 7 (4).
	CNUM41		
	CNUM50	■ 50 г яблок, нарезанных кубиками (10 x 10 мм)	
	CNUM51		
CNUM51S			


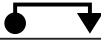


Рецепт	Тип	Ингредиенты	Переработка
Медовая коврижка с яблоками		<p>Основной рецепт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 яйца</li> <li>■ 60 г сливочного масла</li> <li>■ 100 г муки высшего сорта (405)</li> <li>■ 60 г молотых грецких орехов</li> <li>■ 1 ч. л. корицы</li> <li>■ 2 ст. л. ванильного сахара</li> <li>■ 1 ч. л. пекарского порошка</li> <li>■ 1 яблоко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отделить желтки от белков, яичные белки взбить в крепкую пену.</li> <li>■ Желтки взбить с сахаром. Добавить мягкое сливочное масло и 115 г подготовленной яблоч-но-медовой смеси.</li> <li>■ Остальные ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить к мо-крым ингредиентам и перемешать.</li> <li>■ Осторожно подмешать белки лопаткой.</li> <li>■ Выложить прямоуголь-ную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и поместить ту-да приготовленную смесь.</li> <li>■ Яблоко почистить и на-резать дольками. Выло-жить дольки яблока на пирог.</li> <li>■ Предварительно разо-греть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.</li> </ul>
Дрожжевое тесто	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 г муки</li> <li>■ 1 щепотка соли</li> <li>■ 25 г свежих дрожжей или 7 г сухих дрожжей.</li> <li>■ 300 мл теплой воды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставить универсаль-ный нож.</li> <li>■ Залить воду.</li> <li>■ Загрузить остальные ин-гредиенты</li> <li>■ Перерабатывать в тече-ние 1 минуты в режиме 7 (4).</li> </ul>

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS2, MUMS4, MUM5.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
- لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية.
- ◀ لا تسمك بأقراص التقطيع إلا من الإطار.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تمسك بالسكين متنوعة الاستخدامات إلا من الجزء البلاستيكي.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا ترغّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

6	واقي السكين
7	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
8	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
9	قرص البشر، ناعم
10	حامل الأقراص

### الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	رغّب الغطاء ▼ وأحكام ربطه ●
	علامة التركيب للغطاء
	علامة تركيب القاعدة

### أقراص التقطيع

التسمية الاستخدام

### تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكونات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.

### عرض عام

الشكل 1 ←

1	قاعدة ذات مقبض
2	حاوية
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	كباس وكوب قياس
5	السكين متنوعة الاستخدامات

**تأمين الغطاء**  
لا يمكن وضع الخلاط المتعدد على الجهاز وتشغيله، إلا عندما تُركب أجزاء الخلاط المتعدد معًا بالكامل ويُعلّق بصورة صحيحة باستخدام الغطاء. عندما يُوضع الخلاط المتعدد على خلاط المطبخ، لا يمكن فتح الغطاء.

## الاستعمال

### نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزة أساسية مختلفة.  
جهاز الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبين في الصور.

← الشكل 2

**A** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 4 (MUMS4) أو مام 5 (MUM5)

**B** خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 2 (MUMS2)

### استخدام السكين متنوعة الاستخدامات

← الشكل 3 - 13

### استخدام أقراص التقطيع

← الشكل 19 - 34

### نظرة عامة على التنظيف

نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 35

**نصيحة:** يمكن أن تحدث تغييرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلًا عند معالجة الجزر. أزل التغييرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

### أمثلة تطبيقية

تجد هنا أمثلة تطبيقية، صُممت خصيصًا من أجل الملحق الخاص بك.

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميكة/رفيع	قطع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: ■ 1 = أقراص سميكة ■ 3 = أقراص رفيعة
قرص البشر الدوّار خشن/ناعم	<b>ملاحظة:</b> ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة. <b>نصيحة:</b> لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.

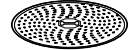


بشر البشر الدوّار خشن أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك.  
العلامة:  
■ 2 = جانب خشن  
■ 4 = جانب ناعم



**ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.  
**نصيحة:** بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.

قرص البشر، ناعم



**ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.

## التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.  
عندما يُحمّل حامل الأقراص أو يُحجز، ينكسر محور حامل الأقراص عند موضع الانكسار المفترض المُخصص لذلك.

**ملاحظة:** قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر حامل أقراص جديد تحت رقم الطلب 00088256 لدى خدمة العملاء.

## أمثلة تطبيقية لاستخدام أقراص التقطيع

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 37

وُفِّقت كميات المكوّنات وأزمنة المعالجة حسب نوع الجهاز. تجد نوع الجهاز على لوحة الصنع.

## أمثلة تطبيقية لاستخدام السكين متنوعة الاستخدامات

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 36

### وصفة مقترحة

تجد هنا وصفة مقترحة، طوّرت خصيصًا من أجل جهازك.

**ملاحظة:** حسب تجهيز الجهاز يكون جهازك مزوّدًا حسب طرازه بمفتاح دوار ذي 4 أو 7 مستويات. تبيّن في دليل الاستعمال هذا توصيات السرعات للمفتاح الدوار ذي الـ 4 مستويات كل بين قوسين.

المعالجة	المكوّنات	النوع	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> <li>رغّب السكين متنوعة الاستخدامات.</li> <li>عبئ المكوّنات.</li> <li>اخلط لمدة 5 ثانية على المستوى 7 (4).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>400 ج عسل بري (5 م°)</li> <li>50 ج تفاح مُقطّع إلى مُكعّبات (10 × 10 مم)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CNUM40</li> <li>CNUM41</li> <li>CNUM50</li> <li>CNUM51</li> <li>CNUM51S</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>خليط التفاح بالعسل</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.</li> <li>اخفق صفار البيض مع السكر. أضف الزبد الناعم و115 ج من خليط التفاح بالعسل المُحضّر.</li> <li>اخلط المكوّنات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.</li> <li>اخفق العجين من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة.</li> <li>صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وأضف الخليط المُحضّر فيه.</li> <li>قسّمْ ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.</li> <li>سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 م° واخبز الكعك لمدة 30 دقيقة.</li> </ul>	<p>الوصفة الأساسية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 بيضات</li> <li>60 ج زبد</li> <li>100 ج دقيق أبيض، النوع 405</li> <li>60 ج حبوب جوز مطحونة</li> <li>1 ملعقة صغيرة قرفة</li> <li>2 ملعقة كبيرة سكر فانيليا</li> <li>1 ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر</li> <li>1 ثمرة تفاح</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>كيك العسل بالتفاح</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>رغّب السكين متنوعة الاستخدامات.</li> <li>عبئ الماء.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>500 جم طحين</li> <li>1 رشّة من الملح</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CNUM51TW</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>العجين المخمر</li> </ul>

المعالجة	المكوّنات	النوع	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ عبئ الكوّنات المتبقية.</li> <li>▪ عالج لمدة 1 دقيقة على المستوى 7 (4).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 25 جم خميرة طازجة أو 7</li> <li>▪ جم خميرة مجففة</li> <li>▪ 300 مليلتر ماء دافئ</li> </ul>		



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001258779** (020630)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom