



BOSCH



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

Multimixer

MUZ5MM1

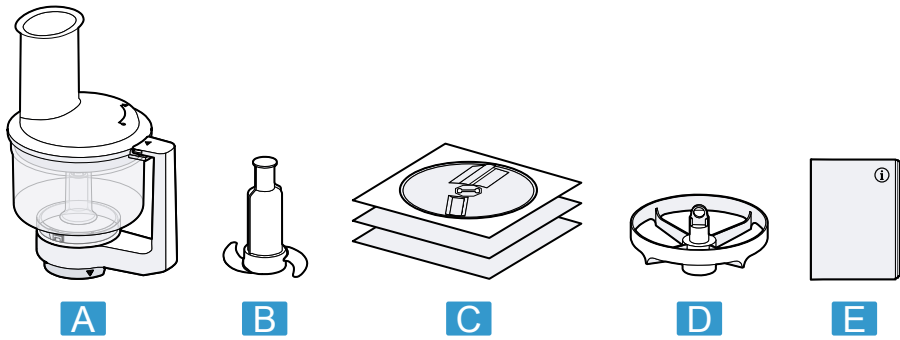
[de]	Gebrauchsanleitung	Multimixer-Aufsatz	11
[en]	User manual	Universal mixer attachment	18
[fr]	Manuel d'utilisation	Bol mélangeur multifonction	25
[it]	Manuale utente	Kit multi-mixer	32
[nl]	Gebruikershandleiding	Multi-mixer-opzetstuk	39
[da]	Betjeningsvejledning	Multi-blender	46
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør til multimikser	53
[sv]	Bruksanvisning	Multi-mixerbehållare	60
[fi]	Käyttöohje	Monitoimiteseoskoitin	67
[es]	Manual de usuario	Procesador de alimentos	74
[pt]	Manual do utilizador	Acessório para misturadora multifunções	81
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξάρτημα πολυμιξερ	88
[tr]	Kullanım kılavuzu	Çoklu takma parçası.	97
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser wielofunkcyjny	104
[uk]	Керівництво з експлуатації	Багатофункціональний міксер	111
[ru]	Руководство пользователя	Многофункциональный миксер	118
[ar]	دليل المستخدم	الخلاط متعدد الاستخدامات	125



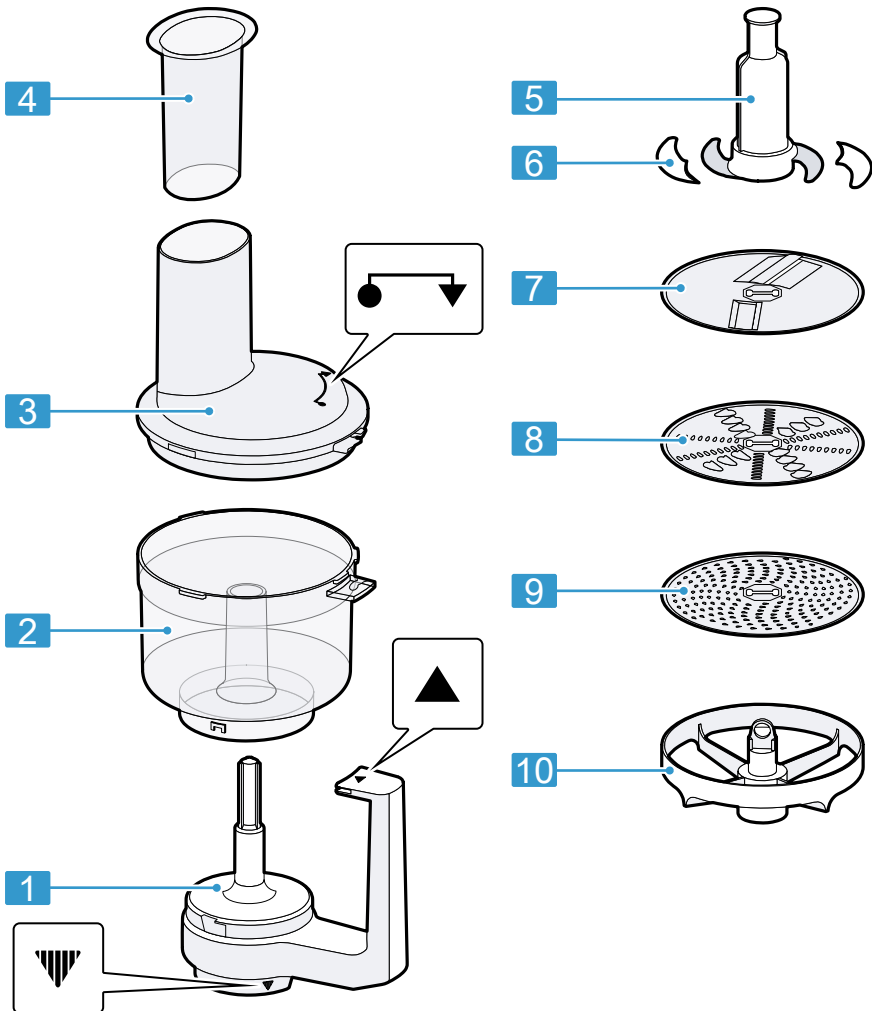
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226397>



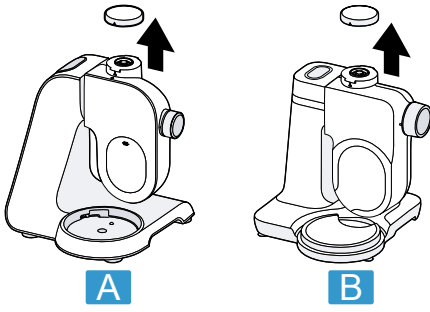
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information 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 докладніші 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.



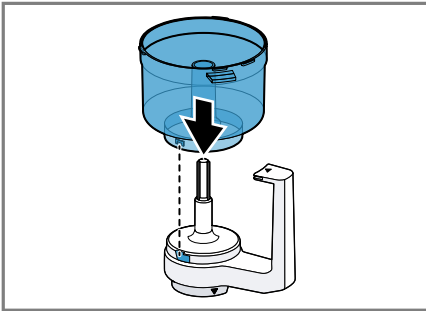
1



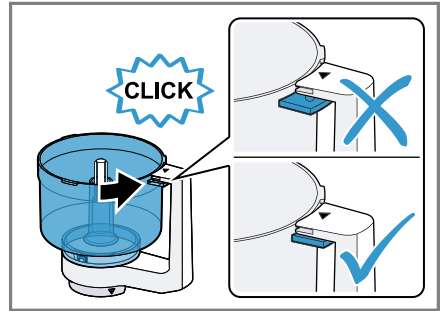
2



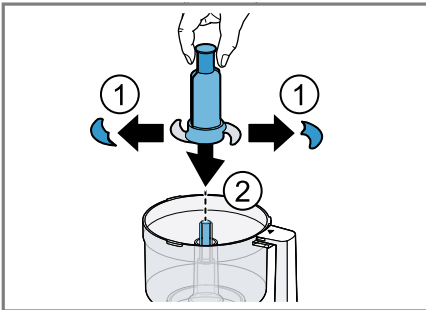
3



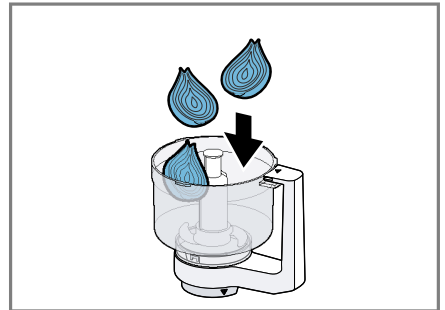
4



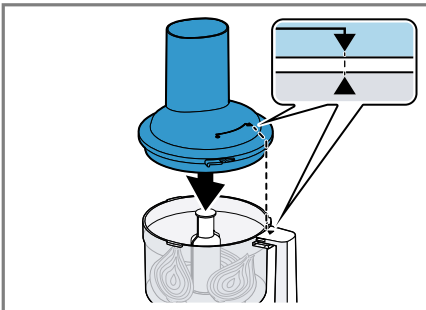
5



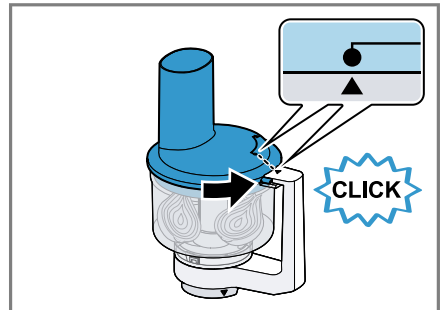
6



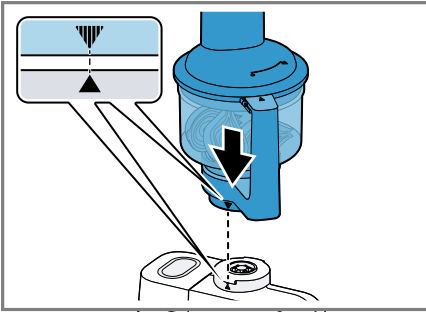
7



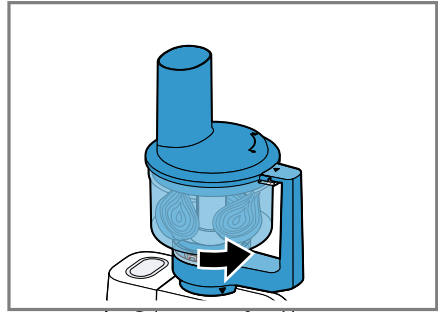
8



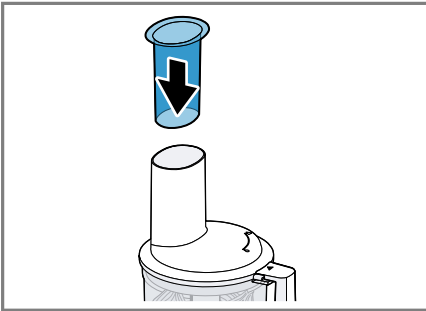
9



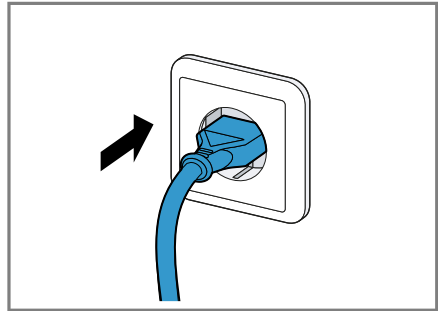
10



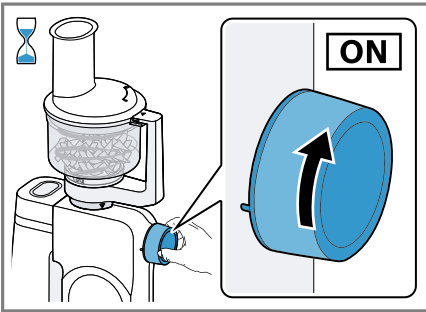
11



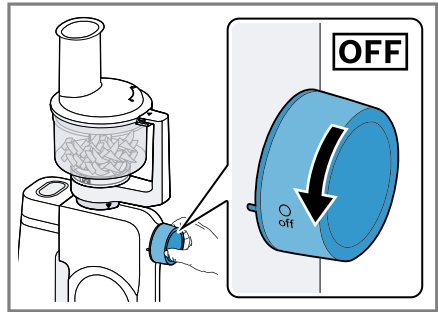
12



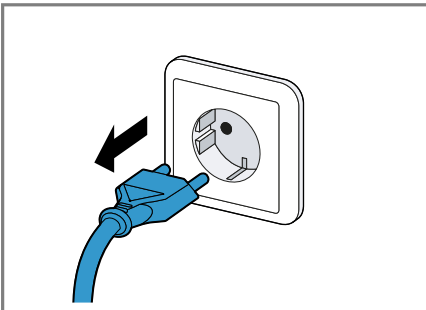
13



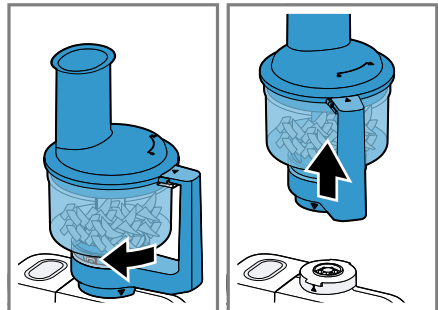
14



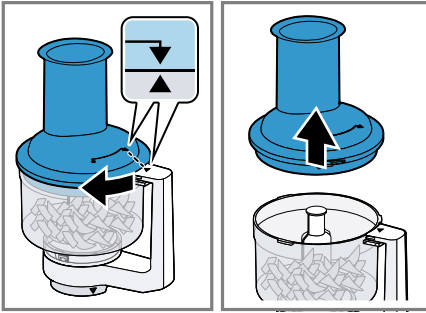
15



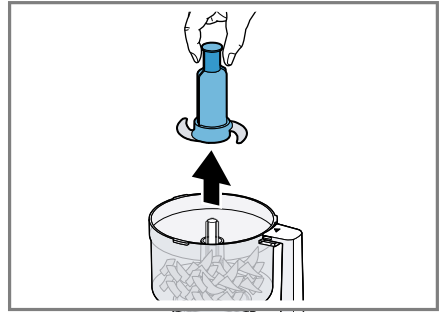
16



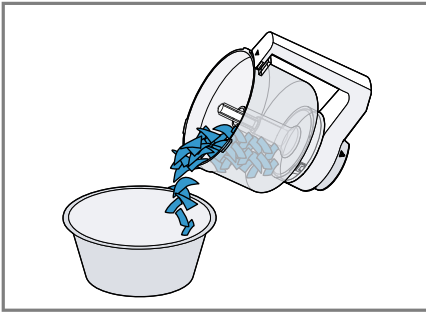
17



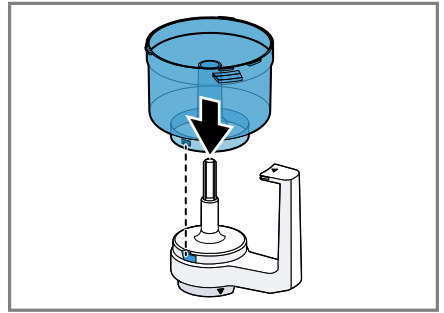
18



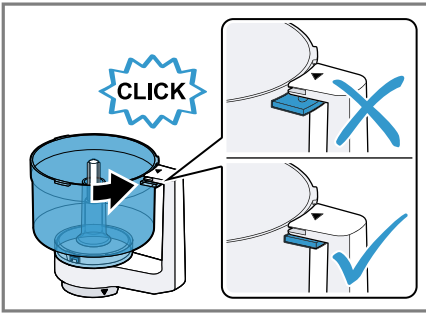
19



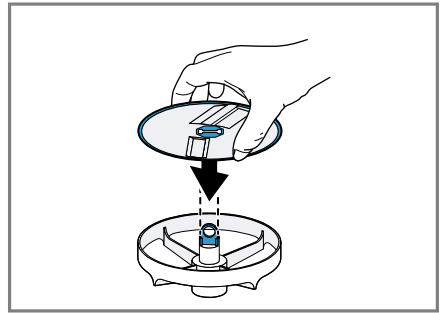
20



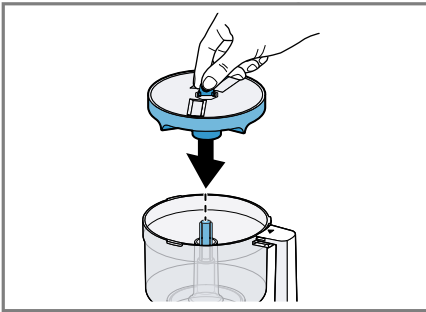
21



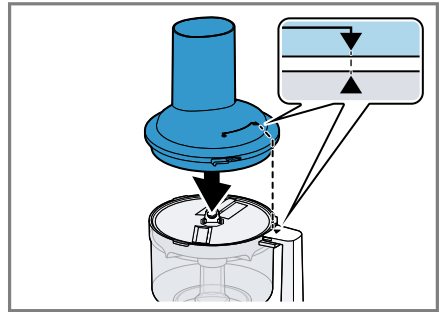
22



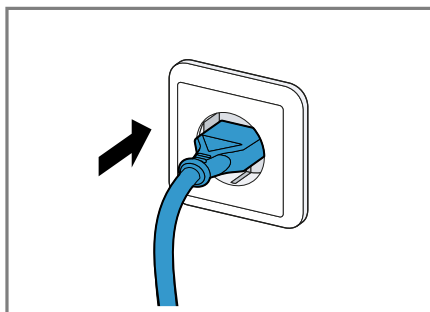
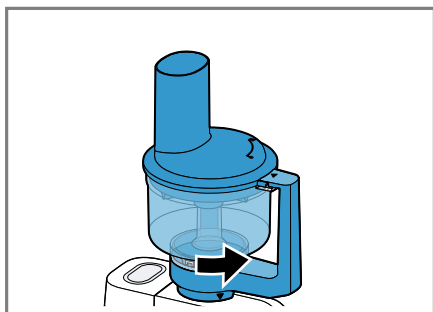
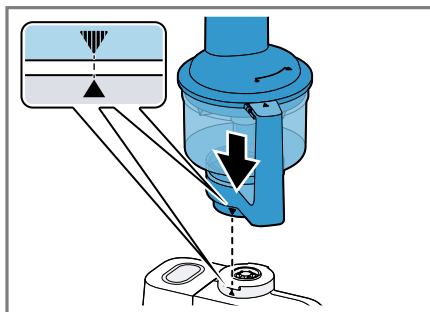
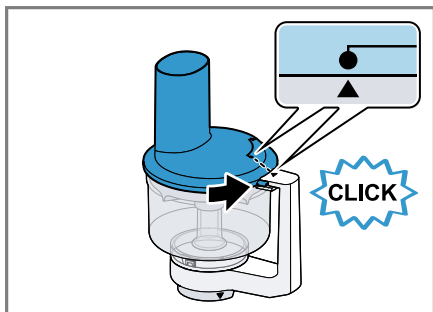
23



24

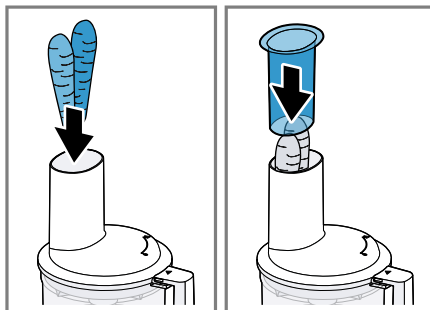
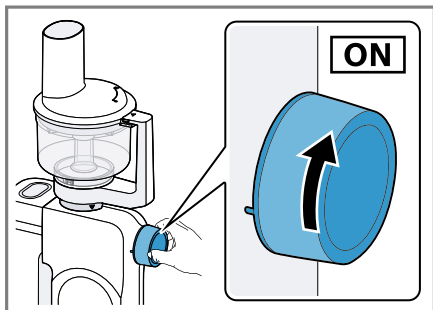


25



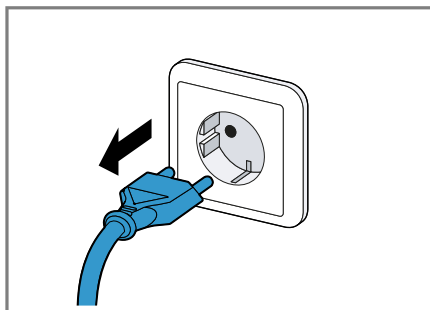
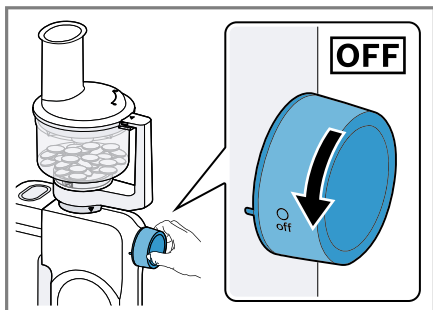
28

29



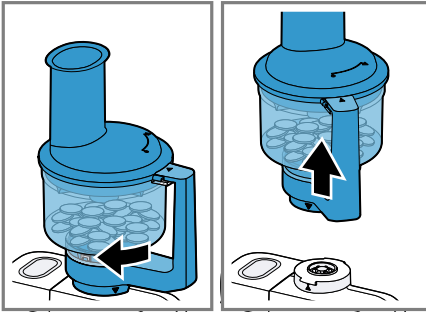
30

31

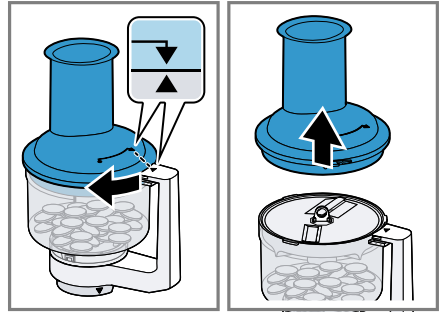


32

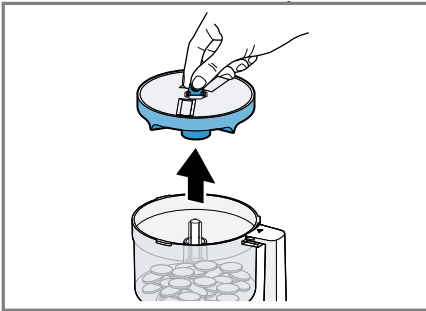
33



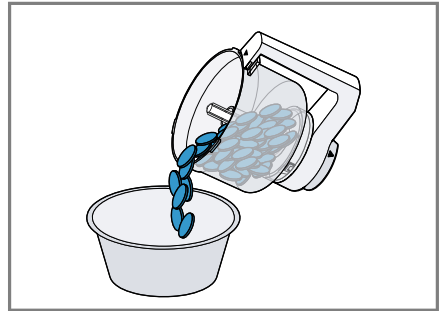
34








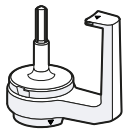
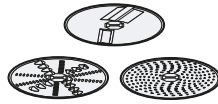

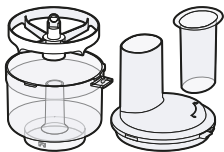
35











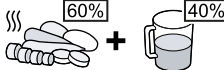

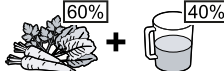




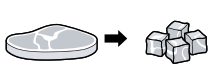







36



37

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

38

			 MIN-MAX	1. ↓ 2.	 1-4	 1-7 / M	 00:00
	 60% + 40%		Σ 100-375 g		4	7	45-90 s
	 60% + 40%		Σ 200-375 g		4	7	60-120 s
			1-2 x 	↓	3 4	5 7	90 s 60-210 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

			MAX	1-4	1-7 / M
 			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



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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.

1.3 Sicherheitshinweise

WARNUNG – Schnittgefahr!

Die Zerkleinerungsscheiben haben scharfe Messer und Kanten.

- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehörteile können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- ▶ 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.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ 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.

3 Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

3.1 Zubehör und Teile auspacken

1. Das Zubehör aus der Verpackung nehmen.
2. Alle weiteren Teile und die Begleitunterlagen aus der Verpackung nehmen und bereitlegen.
3. Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
4. Vorhandene Aufkleber und Folien entfernen.

3.2 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. 1

A Multimixer

B Universalmesser

C Zerkleinerungsscheiben

D Scheibenträger

E Begleitunterlagen

3.3 Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 15
2. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

4 Kennenlernen des Zubehörs

4.1 Bestandteile

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Zubehörs.

→ Abb. 2

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

4.2 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Zubehör.



Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Deckel aufsetzen ▼ und festdrehen ●
	Aufsetzmarkierung für den Deckel
	Aufsetzmarkierung Basis

4.3 Übersicht der Zerkleinerungsscheiben

Hier finden Sie eine Übersicht der Zerkleinerungsscheiben und deren Verwendungszweck.

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/ dünn 	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: ■ 1 = dicke Scheiben ■ 3 = dünne Scheiben Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.

Bezeichnung Verwendung

Raspelwende-scheibe grob/fein 	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.
Reib-scheibe fein 	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.

4.4 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.

4.5 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.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Übersicht der Grundgeräte

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

→ Abb. 3

A Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5

B Küchenmaschine der Baureihe MUMS2

5.2 Universalmesser verwenden

1. Den Behälter auf die Basis setzen.

→ Abb. 4

Die Aussparungen an der Basis beachten.

2. Den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

→ Abb. 5

3. Den Messerschutz vom Universalmesser abnehmen und das Universalmesser in den Behälter setzen.

→ Abb. 6

4. Die Lebensmittel in den Behälter füllen.

→ Abb. 7

5. Den Deckel auf den Behälter setzen.

→ Abb. 8

Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

6. Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

→ Abb. 9

Die Markierungen ● und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

7. Den Multimixer wie abgebildet auf den Antrieb 3 setzen.

→ Abb. 10

Die Markierungen ▯ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

8. Den Multimixer nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

→ Abb. 11

9. Den Stopfer in den Einfüllschacht setzen.

→ Abb. 12

10. Den Netzstecker einstecken.

→ Abb. 13

11. Den Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.

→ Abb. 14

Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

12. Den Drehschalter auf O off stellen.

→ Abb. 15

Den Stillstand des Geräts abwarten.

13. Den Netzstecker ziehen.

→ Abb. 16

14. Den Multimixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

→ Abb. 17

15. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

→ Abb. 18

16. Das Universalmesser aus dem Behälter nehmen.

→ Abb. 19

17. Den Behälter entleeren.

→ Abb. 20

Tipp: Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

5.3 Zerkleinerungsscheiben verwenden

1. Den Behälter auf die Basis setzen.
→ Abb. **21**
Die Aussparungen an der Basis beachten.
2. Den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
→ Abb. **22**
3. Die gewünschte Zerkleinerungsscheibe am Rand fassen und mit der benötigten Seite nach oben auf den Scheibenträger setzen.
→ Abb. **23**
4. Den Scheibenträger mit der Zerkleinerungsscheibe in den Behälter setzen.
→ Abb. **24**
5. Den Deckel auf den Behälter setzen.
→ Abb. **25**
Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.
6. Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
→ Abb. **26**
Die Markierungen ● und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.
7. Den Multimixer wie abgebildet auf den Antrieb 3 setzen.
→ Abb. **27**
Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.
8. Den Multimixer nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
→ Abb. **28**
9. Den Netzstecker einstecken.
→ Abb. **29**
10. Den Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
→ Abb. **30**

11. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben.
→ Abb. **31**
12. Die Verarbeitung beenden, wenn
 - alle Lebensmittel verarbeitet sind.
 - die Lebensmittel im Behälter den Scheibenträger fast erreicht haben.
13. Den Drehschalter auf **O off** stellen.
→ Abb. **32**
Den Stillstand des Geräts abwarten.
14. Den Netzstecker ziehen.
→ Abb. **33**
15. Den Multimixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
→ Abb. **34**
16. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
→ Abb. **35**
17. Den Scheibenträger mit der Zerkleinerungsscheibe aus dem Behälter nehmen.
→ Abb. **36**
18. Den Behälter entleeren.
→ Abb. **37**

Tipp: Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

6 Reinigen und Pflegen

6.1 Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Zubehör geeignet sind.

ACHTUNG!

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch falsche Reinigung kann das Zubehör beschädigt werden.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

6.2 Reinigungsübersicht

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

→ Abb. 38

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.

7.3 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 Gebrauchsanleitung

7 Anwendungsbeispiele

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

7.1 Anwendungsbeispiele für das Universalmesser

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. 39

7.2 Anwendungsbeispiele für die Zerkleinerungsscheiben

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. 40

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		
	CNUM50	■ 50 g Apfel in Würfel geschnitten (10 x 10 mm)	
	CNUM51		
CNUM51S			

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



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

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.

1.3 Safety instructions

WARNING – Risk of cutting!

The cutting discs have sharp blades and edges.

- ▶ Only take hold of the cutting discs by the edge.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.

WARNING – Risk of injury!

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

- ▶ Do not reach into the filling shaft.
 - ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- Improper use may cause injuries.
- ▶ 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.

2 Avoiding material damage

ATTENTION!

Improper use may cause 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.

3 Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

3.1 Unpacking the accessories and parts

1. Take the accessories out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.
3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

3.2 Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

A Universal mixer

B Universal blade

C Cutting discs

D Disc holder

E Accompanying documents

3.3 Cleaning the accessories before using for the first time

1. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ "Cleaning and servicing", Page 22
2. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

4 Familiarising yourself with the accessories

4.1 Components

You can find an overview of the parts of your accessories here.

→ Fig. 2

1 Base with handle

2 Container

3 Lid with integrated filling shaft

4 Pusher and measuring jug

5 Universal blade

6 Blade guard

7 Reversible cutting disc, thick/thin







8 Reversible shredding disc, coarse/fine

9 Fine grating disc

10 Disc holder



4.2 Symbols

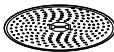
You can find an overview of the symbols used on your accessories here.

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

4.3 Overview of cutting discs

You can find an overview of the cutting discs and their purposes here.

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

Designation	Use
Fine grating disc 	Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan. <p>Note: Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.</p>

4.4 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.

4.5 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.

5 Basic operation

5.1 Overview of base units

This accessory can be used with different base units.

You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. 8

A Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series

B Kitchen machine from the MUMS2 series

5.2 Using the universal blade




1. Place the container on the base.
→ Fig. **4**
Observe the recesses on the base.
2. Rotate the container anticlockwise until it engages.
→ Fig. **5**
3. Take the universal blade out of the blade guard and place the universal blade in the container.
→ Fig. **6**
4. Add the food to the container.
→ Fig. **7**
5. Place the lid on the container.
→ Fig. **8**
Markings ▼ and ▲ must match up.
6. Rotate the lid anticlockwise until it engages.
→ Fig. **9**
Markings ● and ▲ must match up.
7. Place the Multi Mixer on the drive 3 as shown.
→ Fig. **10**
Markings ▯ and ▲ must match up.
8. Push the Multi Mixer down and rotate anticlockwise until it engages.
→ Fig. **11**
9. Insert the pusher into the filling shaft.
→ Fig. **12**
10. Insert mains plug.
→ Fig. **13**
11. Set the rotary switch to the recommended speed.
→ Fig. **14**
Process the ingredients until you achieve the required result.

12. Set the rotary switch to **O** off.
→ Fig. **15**
Wait until the appliance stops.
13. Unplug the mains plug.
→ Fig. **16**
14. Rotate the Multi Mixer clockwise and remove.
→ Fig. **17**
15. Rotate the lid clockwise and remove.
→ Fig. **18**
16. Take the universal blade out of the container.
→ Fig. **19**
17. Empty the container.
→ Fig. **20**

Tip: Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

5.3 Using the cutting discs

1. Place the container on the base.
→ Fig. **21**
Observe the recesses on the base.
2. Rotate the container anticlockwise until it engages.
→ Fig. **22**
3. Take hold of the required cutting disc by the edge and fit onto the disc holder with the side you require facing up.
→ Fig. **23**
4. Insert the disc holder with the cutting disc into the container.
→ Fig. **24**
5. Place the lid on the container.
→ Fig. **25**
Markings ▼ and ▲ must match up.
6. Rotate the lid anticlockwise until it engages.
→ Fig. **26**
Markings ● and ▲ must match up.

7. Place the Multi Mixer on the drive 3 as shown.
→ Fig. 27
Markings  and  must match up.
8. Push the Multi Mixer down and rotate anticlockwise until it engages.
→ Fig. 28
9. Insert mains plug.
→ Fig. 29
10. Set the rotary switch to the recommended speed.
→ Fig. 30
11. Insert the food into the filling shaft and press down with the pusher, applying light pressure.
→ Fig. 31
12. Stop processing when
 - all food has been processed.
 - the food in the container almost reaches the disc holder.
13. Set the rotary switch to  off.
→ Fig. 32
Wait until the appliance stops.
14. Unplug the mains plug.
→ Fig. 33
15. Rotate the Multi Mixer clockwise and remove.
→ Fig. 34
16. Rotate the lid clockwise and remove.
→ Fig. 35
17. Take the disc holder with the cutting disc out of the container.
→ Fig. 36
18. Empty the container.
→ Fig. 37

Tip: Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

6 Cleaning and servicing

6.1 Cleaning products

Find out here what cleaning agents are suitable for your accessories.

ATTENTION!

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the accessories.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

6.2 Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 38

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.

7 Application examples

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

7.1 Application examples for the universal blade

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 39

7.2 Application examples for the cutting discs

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. **40**

7.3 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 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"> ■ 400 g forest honey (5 °C) ■ 50 g apple cut into cubes (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert universal blade. ■ Add the ingredients. ■ Process for 5 seconds at setting 7 (4).
Honey cake with apples		<p>Basic recipe:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 eggs ■ 60 g butter ■ 100 g plain white flour ■ 60 g ground walnuts ■ 1 tsp cinnamon ■ 2 tbsp vanilla sugar ■ 1 tsp baking powder ■ 1 apple 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff. ■ Beat the egg yolk with the sugar. Add the softened butter and 115 g of the prepared honey-apple mixture. ■ Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in. ■ Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula. ■ Line a rectangular loaf tin (35 cm x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared mixture. ■ Peel the apple and cut into slices. Arrange the slices of apple on the cake. ■ Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Recipe	Type	Ingredients	Processing
Yeast dough	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g flour ■ 1 pinch salt ■ 25 g fresh yeast or 7 g dried yeast ■ 300 ml warm water 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insert universal blade. ■ Add water. ■ Add the remaining ingredients. ■ Process for 1 minute at setting 7 (4).



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Conformité d'utilisation

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.

1.3 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT – Risque de coupure !

Les disques à réduire présentent des lames et arêtes tranchantes.

- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les entraînements en rotation, les ustensiles ou accessoires peuvent occasionner des blessures.

- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.

Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.

- ▶ 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.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages 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.

3 Déballer et contrôler

Lisez ici les points que vous devez respecter lors du déballage.

3.1 Déballer l'accessoire et ses composants

1. Retirer l'accessoire de son emballage.
2. Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
3. Retirer les emballages.
4. Retirer les autocollants et les films présents.

3.2 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégrité de la livraison.

→ Fig. 1

A Multimixeur

B lame universelle

C Disques à réduire

D Porte-disque

E Documents d'accompagnement

3.3 Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ "Nettoyage et entretien", Page 30
2. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

4 Présentation de l'accessoire

4.1 Composants

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des composants de votre accessoire.

→ Fig. 2

1 Base avec poignée

2 Récipient

3 Couvercle avec ouverture pour ajout

4 Pilon poussoir et gobelet gradué

5 Lame universelle





6 Fourreau de lame

7 Disque réversible à émincer épais / fin

8	Disque réversible à râper grossier / fin
9	Disque à râper fin
10	Porte-disque


4.2 Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur vos accessoires.


Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Poser le couvercle ▼ puis le visser à fond ●
	Repère pour le couvercle
	Repère pour la base

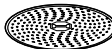
4.3 Vue d'ensemble des disques à réduire

Vous trouverez ici un aperçu des disques à réduire et de leurs utilisations.

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : ■ 1 = tranches épaisses ■ 3 = tranches fines Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat.

Désignation	Utilisation
	Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque réversible à râper grossier / fin 	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan. Conseil : Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.
---	---

Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan). Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
---	--

4.4 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.

4.5 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.

5 Utilisation

5.1 Aperçu des appareils de base

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

→ Fig. 3

A Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5

B Robot culinaire de la série MUMS2

5.2 Utiliser la lame universelle

1. Placer le récipient sur la base.
→ Fig. 4
Tenir compte des évidements sur la base.
2. Tourner le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 5
3. Retirer le fourreau de la lame universelle et placer la lame universelle dans le récipient.
→ Fig. 6

4. Verser les aliments dans le récipient.
→ Fig. 7
5. Poser le couvercle sur le récipient.
→ Fig. 8
Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.
6. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 9
Les repères ● et ▲ doivent être alignés.
7. Placer le multimixeur sur l'entraînement 3 comme représenté sur l'illustration.
→ Fig. 10
Les repères ∩ et ▲ doivent être alignés.
8. Pousser le multimixeur vers le bas et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. 11
9. Introduire le pilon pousoir dans l'orifice d'ajout.
→ Fig. 12
10. Brancher la fiche dans la prise de courant.
→ Fig. 13
11. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
→ Fig. 14
Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
12. Amener l'interrupteur rotatif sur **off**.
→ Fig. 15
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
13. Débrancher la fiche secteur.
→ Fig. 16
14. Tourner le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ Fig. 17

15. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
→ Fig. **18**
16. Retirer la lame universelle du récipient.
→ Fig. **19**
17. Vider le récipient.
→ Fig. **20**

Conseil : Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.

5.3 Utiliser les disques

1. Placer le récipient sur la base.
→ Fig. **21**
Tenir compte des évidements sur la base.
2. Tourner le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **22**
3. Saisir le disque à réduire souhaité par le bord et le placer sur le porte-disque avec le côté requis orienté vers le haut.
→ Fig. **23**
4. Placer le porte-disque avec le disque dans le récipient.
→ Fig. **24**
5. Poser le couvercle sur le récipient.
→ Fig. **25**
Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.
6. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **26**
Les repères ● et ▲ doivent être alignés.
7. Placer le multimixeur sur l'entraînement 3 comme représenté sur l'illustration.
→ Fig. **27**
Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.
8. Pousser le multimixeur vers le bas et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **28**
9. Brancher la fiche dans la prise de courant.
→ Fig. **29**
10. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
→ Fig. **30**
11. Introduire les aliments dans l'orifice de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
→ Fig. **31**
12. Mettre fin à l'opération lorsque
 - tous les aliments ont été traités.
 - les aliments dans le récipient ont presque atteint le porte-disque.
13. Amener l'interrupteur rotatif sur **O off**.
→ Fig. **32**
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
14. Débrancher la fiche secteur.
→ Fig. **33**
15. Tourner le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
→ Fig. **34**
16. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
→ Fig. **35**
17. Retirer le porte-disque et le disque du récipient.
→ Fig. **36**

18. Vider le récipient.

→ Fig. 37

Conseil : Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.

6 Nettoyage et entretien

6.1 Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage conviennent à votre accessoire.

ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés ainsi qu'un nettoyage incorrect peuvent endommager les accessoires.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

7.3 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'utilisation, les re-

6.2 Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 38

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.

7 Exemples d'utilisations

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

7.1 Exemples d'utilisations de la lame universelle

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 39

7.2 Exemples d'utilisations des disques à réduire

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 40

commandations 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 CNUM41 CNUM50 CNUM51	■ 400 g de miel de forêt (5 °C)	■ Mettre en place la lame universelle. ■ Ajouter les ingrédients.

Recette	Type	Ingrédients	Préparation
Gâteau au miel et aux pommes	CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> ■ 50 g de pommes coupées en dés (10 x 10 mm) Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 œufs ■ 60 g de beurre ■ 100 g de farine de blé (type 405) ■ 60 g de noix en poudre ■ 1 c. à c. de cannelle ■ 2 c. à s. de sucre vanillé ■ 1 c. à c. de levure chimique ■ 1 pomme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travailler pendant 5 secondes au niveau 7 (4). ■ Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige. ■ Battre le jaune d'œuf avec le sucre. Ajouter le beurre mou et 115 g du mélange miel-pomme préparé. ■ Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. ■ Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule. ■ Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé. ■ Éplucher la pomme et la couper en tranches. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau. ■ Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.
Pâte à la levure de boulanger	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farine ■ 1 pincée de sel ■ 25 g de levure de boulanger ou 7 g de levure sèche ■ 300 ml d'eau tiède 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en place la lame universelle. ■ Verser de l'eau. ■ Verser les ingrédients restants. ■ Travailler pendant 1 minute au niveau 7 (4).



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Uso corretto

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.

1.3 Avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA – Pericolo di taglio!

I dischi sminuzzatori hanno lame e bordi taglienti.

- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli ingranaggi, gli utensili o gli accessori rotanti possono causare lesioni.

- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
 - ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- L'utilizzo non conforme può causare lesioni.
- ▶ 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.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiai) 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.

3 Disimballaggio e controllo

Di seguito sono riportate le avvertenze da osservare durante il disimballaggio.

3.1 Disimballaggio dell'accessorio e dei componenti

1. Estrarre dalla confezione l'accessorio.
2. Estrarre dalla confezione tutti gli altri componenti e i documenti di accompagnamento e renderli disponibili.
3. Rimuovere il materiale d'imballaggio.
4. Togliere le etichette e le pellicole che ricoprono l'apparecchio.

3.2 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. 1

A	Multi-mixer
B	Lama universale
C	Dischi sminuzzatori
D	Portadisco
E	Documentazione di accompagnamento

3.3 Lavaggio dell'accessorio al primo uso

1. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ "Pulizia e cura", Pagina 36
2. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

4 Informazioni sugli accessori

4.1 Componenti

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'accessorio.





→ Fig. 2

1	Base con maniglia
2	Recipiente
3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Pestello e misurino
5	Lama universale

6	Coprilama
7	Disco taglierina spesso/fine
8	Disco grattugia fine/grossa
9	Disco a fori fini per grattugiare
10	Portadisco

4.2 Simboli

Di seguito è riportata una panoramica dei simboli sull'accessorio.


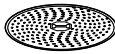
Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio ▼ e chiuderlo ●
	Marcatura di inserimento per il coperchio
	Marcatura di inserimento base

4.3 Panoramica dei dischi sminuzzatori

Qui è riportata una panoramica dei dischi sminuzzatori e del relativo ambito di applicazione.

Denominazione	Utilizzo
Disco taglierina spesso/fine	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = fette spesse ■ 3 = fette sottili Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.



Denominazione	Utilizzo
	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: <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
	

4.4 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 ai 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 or-

dinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00088256.

4.5 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.

5 Comandi di base

5.1 Panoramica degli apparecchi base

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

→ Fig. **3**

A Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5

B Robot da cucina della serie MUMS2

5.2 Utilizzo della lama universale

1. Mettere il contenitore sulla base.
→ Fig. **4**
Rispettare gli incavi sulla base.
2. Ruotare il contenitore in senso antiorario fino all'arresto.
→ Fig. **5**
3. Togliere il coprilama dalla lama universale e mettere la lama universale nel contenitore.
→ Fig. **6**
4. Introdurre gli alimenti nel contenitore.
→ Fig. **7**
5. Mettere il coperchio sul contenitore.
→ Fig. **8**
Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.
6. Ruotare il coperchio in senso antiorario fino all'arresto.
→ Fig. **9**
Le marcature ● e ▲ devono essere allineate.
7. Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio 3 come indicato.
→ Fig. **10**
Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.
8. Premere il multi-mixer verso il basso e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
→ Fig. **11**
9. Introdurre il pestello nella bocca di carico.
→ Fig. **12**
10. Inserire la spina di alimentazione.
→ Fig. **13**
11. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
→ Fig. **14**
Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
12. Portare la manopola su O off.
→ Fig. **15**
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
13. Staccare la spina di alimentazione.
→ Fig. **16**
14. Ruotare il multi-mixer in senso orario e rimuoverlo.
→ Fig. **17**
15. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
→ Fig. **18**
16. Togliere la lama universale dal contenitore.
→ Fig. **19**
17. Svuotare il contenitore.
→ Fig. **20**

Consiglio: Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essicca-mento dei residui.

5.3 Utilizzo dei dischi sminuz-zatori

1. Mettere il contenitore sulla base.
→ Fig. 21
Rispettare gli incavi sulla base.
2. Ruotare il contenitore in senso an-tiorario fino all'arresto.
→ Fig. 22
3. Afferrare il disco sminuzzatore se-lezionato dal bordo e inserirlo sul portadisco con il lato desiderato ri-volto verso l'alto.
→ Fig. 23
4. Inserire il portadisco con il disco sminuzzatore nel contenitore.
→ Fig. 24
5. Mettere il coperchio sul contenito-re.
→ Fig. 25
Le marcature ▼ e ▲ devono es-sere allineate.
6. Ruotare il coperchio in senso anti-orario fino all'arresto.
→ Fig. 26
Le marcature ● e ▲ devono esse-re allineate.
7. Applicare il multi-mixer sull'ingra-naggio 3 come indicato.
→ Fig. 27
Le marcature ▨ e ▲ devono es-sere allineate.
8. Premere il multi-mixer verso il bas-so e ruotarlo in senso antiorario fi-no all'arresto.
→ Fig. 28
9. Inserire la spina di alimentazione.
→ Fig. 29
10. Posizionare la manopola sulla ve-locità consigliata.
→ Fig. 30

11. Introdurre gli alimenti nella boc-chetta di carico e spingere eserci-tando una leggera pressione con il pestello.
→ Fig. 31
12. Terminare la lavorazione quando
 - tutti gli alimenti sono lavorati;
 - gli alimenti nel contenitore han-no quasi raggiunto il portadisco.
13. Portare la manopola su O off.
→ Fig. 32
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
14. Staccare la spina di alimentazione.
→ Fig. 33
15. Ruotare il multi-mixer in senso ora-rio e rimuoverlo.
→ Fig. 34
16. Ruotare il coperchio in senso ora-rio fino all'arresto e rimuoverlo.
→ Fig. 35
17. Togliere dal contenitore il portadi-sco con il disco sminuzzatore.
→ Fig. 36
18. Svuotare il contenitore.
→ Fig. 37

Consiglio: Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essicca-mento dei residui.

6 Pulizia e cura

6.1 Detergenti

Di seguito sono indicati i detersivi adatti per l'accessorio.

ATTENZIONE!

L'accessorio può essere danneggiato se non viene lavato correttamente o se viene utilizzato un detergente non idoneo.

- ▶ Non impiegare detersivi a base di alcol.

- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.

6.2 Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **38**

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.

7.3 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

7 Esempi d'impiego

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

7.1 Esempi d'impiego per la lama universale

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **39**

7.2 Esempi di utilizzo dei dischi sminuzzatori

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **40**

presenti istruzioni per l'uso indicano tra parentesi le velocità suggerite per la manopola a 4 velocità.

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"> ▪ 400 g di miele di bosco (5 °C) ▪ 50 g di mela tagliata a dadini (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire la lama universale. ▪ Introdurre gli ingredienti. ▪ Lavorare per 5 secondi alla velocità 7 (4).

Ricetta	Tipo	Ingredienti	Lavorazione
Torta al miele con le mele		Ricetta base: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 uova ▪ 60 g di burro ▪ 100 g di farina tipo 00 ▪ 60 g di noci tritate ▪ 1 cucchiaino di cannella ▪ 2 cucchiaino di zucchero vanigliato ▪ 1 cucchiaino di lievito in polvere ▪ 1 mela 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve. ▪ Sbattere i tuorli con lo zucchero. Aggiungere il burro ammorbidito e 115 g della miscela preparata di miele e mele. ▪ Mescolare gli altri ingredienti in una ciotola separata, aggiungerli agli ingredienti umidi e incorporare. ▪ Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola. ▪ Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata. ▪ Sbucciare la mela e tagliarla a fette. Distribuire la mela a fette sulla torta. ▪ Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.
Pasta lievitata	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g di farina ▪ 1 pizzico di sale ▪ 25 g di lievito fresco o 7 g di lievito secco ▪ 300 ml di acqua calda 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire la lama universale. ▪ Inserire l'acqua. ▪ Introdurre gli ingredienti restanti. ▪ Lavorare per 1 minuto alla velocità 7 (4).



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

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.

1.3 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING – Kans op snijden!

De fijnmaakschijven hebben scherpe messen en randen.

- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.

- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
 - ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- Een ondeskundig gebruik kan tot letsels veroorzaken.
- ▶ 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.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- ▶ 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.

3 Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

3.1 Toebehoren en onderdelen uitpakken

1. Het toebehoren uit de verpakking nemen.
2. Alle verdere onderdelen en de begeleidende documenten uit de verpakking nemen en gereed leggen.
3. Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
4. Verwijder alle stickers en folie.

3.2 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Fig. 1

A Multimixer

B Universeel mes

C Fijnmaakschijven

D Schijfhouder

E Begeleidende documenten

3.3 Toebehoren voor het eerste gebruik reinigen

1. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 44
2. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

4 Het toebehoren leren kennen

4.1 Onderdelen

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw toebehoren.

→ Fig. 2

1 Basis met handgreep

2 Reservoir

3 Deksel met geïntegreerde vulschacht

4 Stopper en maatbeker

5 Universeel mes

6 Mesbescherming

7 Snijschijf dik/dun





8 Raspschijf grof/fijn

9 Maalschijf fijn

10 Schijfhouder

4.2 Symbolen

Hier vindt u een overzicht van de symbolen op uw accessoires.

Symbool	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel aanbrengen ▼ en vastdraaien ●
	Plaatsingsmarkering voor het deksel
	Plaatsingsmarkering basis

4.3 Overzicht van de fijnmaakschijven

Hier vindt u een overzicht van de fijnmaakschijven en hun gebruiksdoel.

Aanduiding	Gebruik
<p>Snijschijf dik/dun</p> 	<p>Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.</p> <p>Aanduiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = dikke plakjes ■ 3 = dunne plakjes <p>Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade.</p> <p>Tip: Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.</p>

Aanduiding	Gebruik
------------	---------

<p>Rasp-schijf grof/fijn</p> 	<p>Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspden, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas.</p> <p>Aanduiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grove zijde ■ 4 = fijne zijde <p>Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas.</p> <p>Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.</p>
--	--

<p>Maalschijf fijn</p> 	<p>Levensmiddelen middel-fijn raspden, bijvoorbeeld ongekookte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas.</p> <p>Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van zachte kaas en snijdbare kaas.</p>
--	--

4.4 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.

4.5 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.

5 De Bediening in essentie

5.1 Overzicht van de basisapparaten

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

→ Fig. 3

A Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5

B Keukenmachine van de bouwserie MUMS2

5.2 Universeel mes gebruiken

1. De houder op de basis plaatsen.
→ Fig. 4
Op de uitsparingen in de basis letten.
2. De houder linksom draaien tot deze vastklikt.
→ Fig. 5
3. De mesbescherming van het universele mes verwijderen en het universele mes in de houder plaatsen.
→ Fig. 6
4. De levensmiddelen in de houder doen.
→ Fig. 7

5. Het deksel op de houder plaatsen.
→ Fig. 8
De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.
6. Het deksel linksom draaien tot het vastklikt.
→ Fig. 9
De markeringen ● en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.
7. De multimixer zoals afgebeeld op de aandrijving 3 plaatsen.
→ Fig. 10
De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.
8. De multimixer naar beneden duwen en linksom draaien tot deze vastklikt.
→ Fig. 11
9. De stopper in de vulschacht steken.
→ Fig. 12
10. De stekker in het stopcontact steken.
→ Fig. 13
11. De draaischakelaar op de aanbevolen snelheid zetten.
→ Fig. 14
De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
12. De draaischakelaar op **O** off zetten.
→ Fig. 15
Wachten tot het apparaat stilstaat.
13. De stekker uit het stopcontact halen.
→ Fig. 16
14. De multimixer rechtsom draaien en verwijderen.
→ Fig. 17
15. Het deksel met de klok mee draaien en eraf halen.
→ Fig. 18

16. Het universele mes uit de kom verwijderen.
→ Fig. **19**

17. Maak het reservoir leeg.
→ Fig. **20**

Tip: Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoken van resten te voorkomen.

5.3 Fijnmaakschijven gebruiken

1. De houder op de basis plaatsen.
→ Fig. **21**
Op de uitsparingen in de basis letten.

2. De houder linksom draaien tot deze vastklikt.
→ Fig. **22**

3. De gewenste fijnmaakschijf aan de rand beetpakken en met de benodigde zijde naar boven op de schijfhouder plaatsen.
→ Fig. **23**

4. De schijfhouder met de fijnmaakschijf in de houder plaatsen.
→ Fig. **24**

5. Het deksel op de houder plaatsen.
→ Fig. **25**
De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

6. Het deksel linksom draaien tot het vastklikt.
→ Fig. **26**
De markeringen ● en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

7. De multimixer zoals afgebeeld op de aandrijving 3 plaatsen.
→ Fig. **27**
De markeringen ▯ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

8. De multimixer naar beneden duwen en linksom draaien tot deze vastklikt.
→ Fig. **28**

9. De stekker in het stopcontact steken.
→ Fig. **29**

10. De draaischakelaar op de aanbevolen snelheid zetten.
→ Fig. **30**

11. De levensmiddelen in de vulschacht doen en met lichte druk met de stopper aandrukken.
→ Fig. **31**

12. De verwerking beëindigen als

- alle levensmiddelen zijn verwerkt.
- de levensmiddelen in de houder de schijfhouder bijna hebben bereikt.

13. De draaischakelaar op **O** off zetten.
→ Fig. **32**
Wachten tot het apparaat stilstaat.

14. De stekker uit het stopcontact halen.
→ Fig. **33**

15. De multimixer rechtsom draaien en verwijderen.
→ Fig. **34**

16. Het deksel met de klok mee draaien en eraf halen.
→ Fig. **35**

17. De schijfhouder met de fijnmaakschijf uit de houder verwijderen.
→ Fig. **36**

18. Maak het reservoir leeg.
→ Fig. **37**

Tip: Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoken van resten te voorkomen.

6 Reiniging en onderhoud

6.1 Reinigingsmiddelen

In het navolgende leert u welk toebehoren geschikt is voor het apparaat.

LET OP!

Het toebehoren kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

6.2 Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **38**

7.3 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 snelheidsad-

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.

7 Toepassingsvoorbeelden

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

7.1 Toepassingsvoorbeelden voor het universele mes

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. **39**

7.2 Toepassingsvoorbeelden voor de fijnmaakschijven

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. **40**

viezen 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-appelmengeling	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g woudhoning (5 °C) ■ 50 g appel, in blokjes gesneden (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Universeel mes aanbrengen. ■ De ingrediënten toevoegen. ■ 5 seconden op stand 7 (4) verwerken.

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



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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 halvfast fødevarer.
- Til at skære, raspe og rive fødevarer.

1.3 Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL – Fare for snitsår!

Finhakningsskiverne har skarpe knive og kanter.

- ▶ Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.

- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
 - ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- Forkert brug kan medføre skader.
- ▶ 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.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Forkert brug kan medføre materielle skader.

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

3 Udpakning og kontrol

Læs her, hvad du skal være opmærksom på i forbindelse med udpakningen.

3.1 Udpakning af tilbehør og dele

1. Tag tilbehøret ud af emballagen.
2. Tag alle andre dele og den medfølgende dokumentation ud af emballagen, og læg det parat.
3. Fjern emballagematerialet.
4. Fjern klistermærker og folier.

3.2 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transport-skader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

- | | |
|----------|------------------|
| A | Multiblender |
| B | Universalkniv |
| C | Finhakningskiver |

D	Skiveholder
----------	-------------

E	Medfølgende dokumentation
----------	---------------------------

3.3 Rengør alt tilbehør, før de tages i brug første gang

1. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
→ "Rengøring og pleje", Side 50
2. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

4 Lær tilbehøret at kende

4.1 Bestanddele





Her kan du finde en oversigt over tilbehørets bestanddele.

→ Fig. 2

- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| 1 | Basisdel med greb |
| 2 | Beholder |
| 3 | Låg med integreret påfyldningsskakt |
| 4 | Stopper og målebæger |
| 5 | Universalkniv |
| 6 | Knivbeskyttelse |
| 7 | Vendbar skæreskive tynd/tyk |
| 8 | Vendbar raspeskive grov/fin |
| 9 | Riveskive fin |
| 10 | Skiveholder |

4.2 Symboler

Her kan du finde en oversigt over symboler på tilbehøret.

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

4.3 Oversigt over finhakningsskiverne

Her kan du finde en oversigt over finhakningsskiverne og deres anvendelsesformål.

Beteg-nelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: ■ 1 = tykke skiver ■ 3 = tynde skiver Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. Tip Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.

Beteg-nelse	Anvendelse
Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. Tip Rasp blød ost med den grove side.
Riveskive fin 	Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan. Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skæreost.

4.4 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.

4.5 Lågsikring

Multiblenderen kan kun sættes på apparatet og anvendes, når multiblenderen er samlet helt og lukket kor-

rekt med låget. Når multiblenderen er sat på køkkenmaskinen, kan låget ikke åbnes.

5 Generel betjening

5.1 Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder. Klargør køkkenmaskinen som vist.
→ Fig. 3

A Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5

B Køkkenmaskine i serien MUMS2

5.2 Anvendelse af universalkniv

1. Anbring beholderen på basisdelen.
→ Fig. 4
Vær opmærksom på udsparingerne på basisdelen.
2. Drej beholderen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. 5
3. Tag knivbeskyttelsen af universalkniven, og sæt universalkniven i beholderen.
→ Fig. 6
4. Kom fødevarerne i beholderen.
→ Fig. 7
5. Sæt låget på beholderen.
→ Fig. 8
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
6. Drej låget i retning mod uret, indtil det falder i hak.
→ Fig. 9
Markering ● og ▲ skal være rettet mod hinanden.

7. Sæt multiblenderen på drev 3 som vist.
→ Fig. 10
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
8. Tryk multiblenderen ned, og drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. 11
9. Sæt stopperen i påfyldningsskaktten.
→ Fig. 12
10. Sæt netstikket i stikkontakten.
→ Fig. 13
11. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
→ Fig. 14
Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
12. Stil drejekontakten på O off.
→ Fig. 15
Vent, indtil apparatet står stille.
13. Træk netstikket ud.
→ Fig. 16
14. Drej multiblenderen i retning med uret, og tag den af.
→ Fig. 17
15. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
→ Fig. 18
16. Tag universalkniven ud af beholderen.
→ Fig. 19
17. Tøm beholderen.
→ Fig. 20

Tip Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

5.3 Anvendelse af finhakningskiver

1. Anbring beholderen på basisdelen.
→ Fig. 21
Vær opmærksom på udsparingerne på basisdelen.

da Rengøring og pleje

2. Drej beholderen i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. 22
3. Tag fat i kanten på den ønskede finhakningssskive, og anbring med den nødvendige side opad på skiveholderen.
→ Fig. 23
4. Sæt skiveholderen med finhakningssskiven i beholderen.
→ Fig. 24
5. Sæt låget på beholderen.
→ Fig. 25
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
6. Drej låget i retning mod uret, indtil det falder i hak.
→ Fig. 26
Markering ● og ▲ skal være rettet mod hinanden.
7. Sæt multiblenderen på drev 3 som vist.
→ Fig. 27
Markering ▯ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
8. Tryk multiblenderen ned, og drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak.
→ Fig. 28
9. Sæt netstikket i stikkontakten.
→ Fig. 29
10. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
→ Fig. 30
11. Kom fødevarerne i påfyldnings-skakten, og skub dem ned med et let tryk på stopperen.
→ Fig. 31
12. Afslut forarbejdningen, når
 - alle fødevarer er forarbejdet
 - fødevarerne i beholderen næsten er nået op til skiveholderen.
13. Stil drejekontakten på O off.
→ Fig. 32
Vent, indtil apparatet står stille.

14. Træk netstikket ud.
→ Fig. 33
15. Drej multiblenderen i retning med uret, og tag den af.
→ Fig. 34
16. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
→ Fig. 35
17. Tag skiveholderen med finhakningssskiven ud af beholderen.
→ Fig. 36
18. Tøm beholderen.
→ Fig. 37

Tip Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

6 Rengøring og pleje

6.1 Rengøringsmiddel

Læs, hvilke rengøringsmidler der er egnet til tilbehøret.

BEMÆRK!

Tilbehøret kan blive beskadiget ved brug af uegnede rengøringsmidler eller ved forkert rengøring.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.

6.2 Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 38

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

7 Eksempler på brug

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

7.1 Eksempler på brug for universalkniven

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 39

7.3 Opskrifteksempel

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

Bemærk: Afhængigt af apparatets udstyr er din model udstyret med en 4-trins- eller 7-trinsdrejekontakt. I den-

7.2 Eksempler på brug for finhakningsskiverne

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 40

ne 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-blending	CNUM40	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g skovhonning (5 °C) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt universalkniven i. ■ Fyld ingredienserne i. ■ Forarbejd i 5 sekunder på trin 7 (4).
	CNUM41		
	CNUM50	<ul style="list-style-type: none"> ■ 50 g æbler skåret i tern (10 x 10 mm) 	
	CNUM51		
	CNUM51S		

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



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

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

1.2 Korrekt bruk

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 halvfast matvarer.
- til kutting, rasping og riving av matvarer.

1.3 Sikkerhetsinstrukser

ADVARSEL – Kutfare!

Kutteskivene har skarpe kniver og kanter.

- ▶ Grip kun tak i kutteskivene langs kanten.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.

- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
 - ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til personskader.
- ▶ 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.

2 Unngå materielle skader

OBS!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til 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.

3 Pakke ut og kontrollere

Her får du vite om det du må ta hensyn til under utpakkingen.

3.1 Pakke ut tilbehør og deler

1. Ta tilbehøret ut av emballasjen.
2. Ta alle andre deler og følgepapirer ut av emballasjen og hold dem klar til bruk.
3. Fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
4. Fjern eksisterende klebemerker og folier.

3.2 Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvise deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

A Multimikser

B Universalkniv

C Kutteskiver

D Skiveholder

E Ledsagende dokumenter

3.3 Rengjøre tilbehør før første gangs bruk

1. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
→ "Rengjøring og pleie", Side 57
2. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

4 Bli kjent med tilbehøret

4.1 Komponenter

Her finner du en oversikt over tilbehørets komponenter.

→ Fig. 2

1 Basisdel med håndtak

2 Beholder

3 Lokk med integrert påfyllingssjakt

4 Støter og målebeger

5 Universalkniv

6 Knivbeskyttelse

7 Skjærevendeskive, tykk/tynn

8 Raspevendeskive, grov/fin

9 Riveskive, fin

10 Skiveholder

4.2 Symboler

Her finner du en oversikt over tilbehørets symboler.

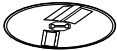
Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllings-sjakten.
	Sett på lokket ▼ og skru det fast ●
	Merke for plassering for lokket
	Merke for plassering for basisdel

4.3 Oversikt over kutte-skivene

Her finner du en oversikt over kutte-skivene og deres bruksformål.

Betegnelse

Skjærevedeskive, tykk/tynn



Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker.

Merking:

- 1 = tykke skiver
- 3 = tynne skiver

Merk: Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade.

Tips: 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:

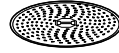
- 2 = grov side
- 4 = fin side

Merk: Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost.

Tips: Rasp myk ost med den grove siden.

Betegnelse

Riveskive, fin



Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost.

Merk: Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.

4.4 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.

4.5 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.

5 Grunnleggende betjening

5.1 Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.

Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. 3

A Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

B Kjøkkenmaskin i serie MUMS2

5.2 Bruk av universalkniv

1. Sett beholderen på basisdelen.
→ Fig. 4
Ta hensyn til utsparingene på basisdelen.
2. Dreii beholderen mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. 5
3. Ta knivbeskyttelsen av universalkniven og sett universalkniven inn i beholderen.
→ Fig. 6
4. Fyll matvarene på beholderen.
→ Fig. 7
5. Sett lokket på beholderen.
→ Fig. 8
Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.
6. Dreii lokket mot urviseren til det går i inngrep.
→ Fig. 9
Merkene ● og ▲ må være innrettet på hverandre.
7. Sett multimikseren på dreivet 3 som avbildet.
→ Fig. 10
Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.
8. Press multimikseren ned og dreii den mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. 11
9. Sett støteren inn i påfyllingssjakten.
→ Fig. 12
10. Sett i støpselet.
→ Fig. 13

11. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
→ Fig. 14
Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
12. Sett dreiebryteren på O off.
→ Fig. 15
Vent til apparatet står stille.
13. Trekk ut støpselet.
→ Fig. 16
14. Dreii multimikseren mot urviseren og ta den av.
→ Fig. 17
15. Dreii lokket med urviseren og ta det av.
→ Fig. 18
16. Ta universalkniven ut av beholderen.
→ Fig. 19
17. Tøm beholderen.
→ Fig. 20

Tips: Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

5.3 Bruk av kutteskiver

1. Sett beholderen på basisdelen.
→ Fig. 21
Ta hensyn til utsparingene på basisdelen.
2. Dreii beholderen mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. 22
3. Ta tak i kanten av ønsket kutteskive og sett den på skiveholderen med nødvendig side vendt opp.
→ Fig. 23
4. Sett skiveholderen med kutteskiven inn i beholderen.
→ Fig. 24
5. Sett lokket på beholderen.
→ Fig. 25
Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.

6. Drei lokket mot urviseren til det går i inngrep.
→ Fig. **26**
Merkene ● og ▲ må være innrettet på hverandre.
7. Sett multimikseren på drevet 3 som avbildet.
→ Fig. **27**
Merkene ▯ og ▲ må være innrettet på hverandre.
8. Press multimikseren ned og drei den mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. **28**
9. Sett i støpselet.
→ Fig. **29**
10. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
→ Fig. **30**
11. Fyll matvarene på påfyllingssjakten og skyv dem ned med lett trykk med støteren.
→ Fig. **31**
12. Avslutt bearbeidningen hvis
 - alle matvarer er bearbeidet.
 - matvarene i beholderen nesten har nådd skiveholderen.
13. Sett dreiebryteren på O off.
→ Fig. **32**
Vent til apparatet står stille.
14. Trekk ut støpselet.
→ Fig. **33**
15. Drei multimikseren mot urviseren og ta den av.
→ Fig. **34**
16. Drei lokket med urviseren og ta det av.
→ Fig. **35**
17. Ta skiveholderen med kutteskiven ut av beholderen.
→ Fig. **36**
18. Tøm beholderen.
→ Fig. **37**

Tips: Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

6 Rengjøring og pleie

6.1 Rengjøringsmiddel

Her får du vite hvilke rengjøringsmidler som er egnet for tilbehøret.

OBS!

Tilbehøret kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

6.2 Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **38**

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

7 Eksempler på bruk

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

7.1 Eksempler på bruk av universalkniv

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **39**

7.2 Eksempler på bruk av kutteskiver

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **40**

7.3 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. Apparat-typen finner du på typeskiltet.

Oppskrift	Type	Ingredienser	Bearbeidning
Blanding av honning/ epler	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g skogshonning (5 °C) ▪ 50 g eple skåret i terninger (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Universalkniven settes inn. ▪ Fyll på ingrediensene. ▪ Bearbeid i 5 sekunder på trinn 7 (4).
Honningkake med epler		<p>Grunnopskrift:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 egg ▪ 60 g smør ▪ 100 g hvetemel, type 405 ▪ 60 g malte valnøtter ▪ 1 ts kanel ▪ 2 ss vaniljesukker ▪ 1 ts bakepulver ▪ 1 eple 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skill eggene og stivpisk eggehviten. ▪ Pisk eggeplommen med sukkeret. Tilsett det myke smøret og 115 g av den tilberedte blandingen av honning/epler. ▪ Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn. ▪ Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott. ▪ Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte blandingen på. ▪ Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken. ▪ Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.
Gjærdeig	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g mel ▪ 1 klype salt ▪ 25 g fersk gjær eller 7 g tørrgjær ▪ 300 ml varmt vann 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Universalkniven settes inn. ▪ Fyll på vann. ▪ Fyll på de øvrige ingrediensene.

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



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

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

1.2 Användning för avsett ändamål

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.

1.3 Säkerhetsföreskrifter

WARNING! – Risk för skärskador!

Sönderdelningsskivorna har vassa knivar och kanter.

- ▶ Fatta sönderdelningsskivorna enbart i kanten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.

WARNING! – Risk för personskador!

Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.

- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
 - ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- Osakkunnig användning kan orsaka personskador.
- ▶ 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.

2 Undvika sakskador

OBS!

Felaktig användning kan medföra sakskador.

- ▶ 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.

3 Uppackning och kontroll

Här får du veta vad du måste tänka på vid uppackningen.

3.1 Uppackning av tillbehör och delar

1. Ta ut tillbehören ur förpackningen.
2. Ta ut alla andra delar och medföljande dokument ur förpackningen och ha dem till hands.
3. Omhänderta förpackningsmaterialet.
4. Ta bort dekalerna och folier.

3.2 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. 1

- | | |
|----------|----------------------|
| A | Multimixer |
| B | Universalkniv |
| C | Finfördelningsskivor |
| D | Skivhållare |

E Medföljande dokument

3.3 Rengör tillbehören före den första användningen

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 64
2. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

4 Lär känna tillbehören

4.1 Beståndsdelar

Här följer en översikt över tillbehörens beståndsdelar.

→ Fig. 2

- | | |
|-----------|------------------------------|
| 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 |


4.2 Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på tillbehören.

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

4.3 Översikt över finfördelningskivor

Här följer en översikt över finfördelningskivorna och deras användningsområden.

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = tjocka skivor ■ 3 = tunna skivor <p>Notera: Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad.</p> <p>Tips! Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.</p>
Strimlingsvändskiva grov/fin 	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida <p>Notera: Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan.</p> <p>Tips! Strimla mjukost med den grova sidan.</p>

Beteckning	Användning
Rivskiva fin 	Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan. Notera: Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.

4.4 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 överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny skivhållare med beställningsnumret 00088256 kan beställas från kundtjänsten.

4.5 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.

5 Användningsprincip

5.1 Översikt över grundapparaterna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater. Förbered din köksmaskin så som figuren visar.

→ Fig. 3

A Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

B Köksmaskin i serie MUMS2

5.2 Användning av universalkniven

1. Sätt behållaren på basen.
→ Fig. **4**
Observera urtagen i basen.
2. Vrid behållaren moturs tills den snäpper fast.
→ Fig. **5**
3. Ta av knivskyddet från universalkniven och sätt in universalkniven i behållaren.
→ Fig. **6**
4. Lägg matvarorna i behållaren.
→ Fig. **7**
5. Sätt på locket på behållaren.
→ Fig. **8**
Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.
6. Vrid locket moturs tills det snäpper fast.
→ Fig. **9**
Markeringarna ● och ▲ måste linjera med varandra.
7. Sätt multimixern på drivningen 3 som figuren visar.
→ Fig. **10**
Markeringarna ▯ och ▲ måste linjera med varandra.
8. Tryck multimixern nedåt och vrid den moturs tills den snäpper fast.
→ Fig. **11**
9. Sätt in påmataren i påfyllningsröret.
→ Fig. **12**
10. Sätt in nätstickkontakten.
→ Fig. **13**
11. Ställ in vredet på rekommenderad hastighet.
→ Fig. **14**
Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.

12. Ställ vridreglaget i läge **O** off.

→ Fig. **15**

Vänta tills apparaten står stilla.

13. Ta ut stickkontakten.

→ Fig. **16**

14. Vrid multimixern medurs och ta av den.

→ Fig. **17**

15. Vrid locket medurs och ta av det.

→ Fig. **18**

16. Ta ut universalkniven ur behållaren.

→ Fig. **19**




17. Töm behållaren.

→ Fig. **20**

Tips! Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

5.3 Användning av finfördelningsskivorna

1. Sätt behållaren på basen.
→ Fig. **21**
Observera urtagen i basen.
2. Vrid behållaren moturs tills den snäpper fast.
→ Fig. **22**
3. Fatta den önskade finfördelningsskivan i kanten och sätt den på knivhållaren med den sida som ska användas uppåt.
→ Fig. **23**
4. Sätt in skivhållaren med finfördelningsskivan i behållaren.
→ Fig. **24**
5. Sätt på locket på behållaren.
→ Fig. **25**
Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.
6. Vrid locket moturs tills det snäpper fast.
→ Fig. **26**
Markeringarna ● och ▲ måste linjera med varandra.

7. Sätt multimixern på drivningen 3 som figuren visar.
→ Fig. 27
Markeringarna  och  måste linjera med varandra.
8. Tryck multimixern nedåt och vrid den moturs tills den snäpper fast.
→ Fig. 28
9. Sätt in nätstickkontakten.
→ Fig. 29
10. Ställ in vredet på rekommenderad hastighet.
→ Fig. 30
11. Lägg matvarorna i påfyllningsröret och skjut på dem med ett lätt tryck på påmataren.
→ Fig. 31
12. Avsluta bearbetningen när
 - alla matvaror har bearbetats,
 - matvarorna i behållaren nästan når upp till skivhållaren.
13. Ställ vridreglaget i läge  off.
→ Fig. 32
Vänta tills apparaten står stilla.
14. Ta ut stickkontakten.
→ Fig. 33
15. Vrid multimixern medurs och ta av den.
→ Fig. 34
16. Vrid locket medurs och ta av det.
→ Fig. 35
17. Ta ut skivhållaren med finfördelningsskivan ur behållaren.
→ Fig. 36
18. Töm behållaren.
→ Fig. 37

Tips! Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

6 Rengöring och skötsel

6.1 Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för tillbehören.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada tillbehören.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

6.2 Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 38

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

7 Användningsexempel

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

7.1 Användningsexempel för universalkniven

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 39

7.2 Användningsexempel för förfördelningsskivorna

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 40

7.3 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 typskylten.

Recept	Typ	Ingredienser	Bearbetning
Honungs-/ äppelbland- ning	CNUM40	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g skogshonung (5 °C) ■ 50 g äpple skuret i tärningar (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sätta in universalkniven. ■ Fyll på ingredienserna. ■ Bearbeta i 5 sekunder i läge 7 (4).
	CNUM41		
	CNUM50		
	CNUM51		
	CNUM51S		

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



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

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.

1.3 Turvallisuusohjeet

VAROITUS – Leikkautumisvaara!

Hienonnusterien terät ja syrjät ovat teräviä.

- ▶ Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
 - ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.
- ▶ 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.

2 Esinevahinkojen välttäminen

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

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

3 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

3.1 Varusteiden ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota varusteet pakkauksesta.
2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

3.2 Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

A Teholeikkuri

B Yleisterä

C Hienonnusterät

D Teränpidin

E Mukana toimitetut asiakirjat

3.3 Varusteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 71
2. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

4 Tutustuminen varusteisiin

4.1 Osat

Tästä löydät yleiskuvan varusteen osista.

→ Kuva 2

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

4.2 Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan varusteen symboleista.

Symbol Kuvas

i



Älä laita sormia täyttöaukkoon.



Aseta kansi paikalleen ja kierrä se kiinni



Kannen asetusmerkki



Alustan asetusmerkki

4.3 Yhteenvedo hienonnusteristä

Tästä löydät yhteenvedon eri hienonnusteristä ja niiden käyttötarkoituksesta.

Nimi Käyttö

Käännettävä viipalointi-erä paksu/ohut



Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi.
Merkintä:
■ 1 = paksut viipaleet
■ 3 = ohuet viipaleet

Huomautus: Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.

Ohje: Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.

Nimi Käyttö

Käännettävä raastinterä hieno



Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen.

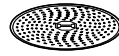
Merkintä:

- 2 = karkea puoli
- 4 = hieno puoli

Huomautus: Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin.

Ohje: Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.

Raasteterä, hieno



Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen.

Huomautus: Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.

4.4 Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja 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.

4.5 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, kantta ei voi avata.

5 Käytön perusteet

5.1 Yhteenvedo peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.

Valmiste le yleiskone kuvan mukaisesti.

→ Kuva 3

A Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone

B Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone

5.2 Yleisterän käyttö

1. Aseta kulho alustaan.
→ Kuva 4
Huomioi alustassa olevat lovet.
2. Kierrä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
→ Kuva 5
3. Irrota teränsuojus yleisterästä ja aseta yleisterä kulhoon.
→ Kuva 6
4. Täytä elintarvikkeet kulhoon.
→ Kuva 7
5. Aseta kansi kulhon päälle.
→ Kuva 8
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.
6. Kierrä kantta vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
→ Kuva 9
Merkintöjen ● ja ▲ on oltava kohdakkain.
7. Aseta teholeikkuri käyttöliitännän 3 päälle kuvan mukaisesti.
→ Kuva 10
Merkintöjen ▯ ja ▲ on oltava kohdakkain.

8. Paina teholeikkuria alaspäin ja käännä sitä vastapäivään, kunnes se lukkiutuu.
→ Kuva 11
9. Aseta syöttöpainin täyttösuppiloon.
→ Kuva 12
10. Liitä pistoke pistorasiaan.
→ Kuva 13
11. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
→ Kuva 14
Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
12. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O off**.
→ Kuva 15
Odota, kunnes laite pysähtyy.
13. Irrota pistoke pistorasiasta.
→ Kuva 16
14. Irrota teholeikkuri myötäpäivään kääntäen.
→ Kuva 17
15. Käännä kantta myötäpäivään ja irrota se.
→ Kuva 18
16. Poista yleisterä kulhosta.
→ Kuva 19
17. Tyhjennä astia.
→ Kuva 20

Ohje: Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

5.3 Hienonnusterien käyttö

1. Aseta kulho alustaan.
→ Kuva 21
Huomioi alustassa olevat lovet.
2. Kierrä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
→ Kuva 22
3. Tartu haluamaasi hienonnusterään reunasta ja aseta se teränpitimen päälle tarvittava puoli ylöspäin.
→ Kuva 23

4. Aseta teränpidin ja hienonnusterä kulhoon.
→ Kuva **24**
5. Aseta kansi kulhon päälle.
→ Kuva **25**
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.
6. Kierrä kantta vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
→ Kuva **26**
Merkintöjen ● ja ▲ on oltava kohdakkain.
7. Aseta teholeikkuri käyttöliitännän 3 päälle kuvan mukaisesti.
→ Kuva **27**
Merkintöjen ▮ ja ▲ on oltava kohdakkain.
8. Paina teholeikkuria alaspäin ja käännä sitä vastapäivään, kunnes se lukkiutuu.
→ Kuva **28**
9. Liitä pistoke pistorasiaan.
→ Kuva **29**
10. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
→ Kuva **30**
11. Laita elintarvikkeet syöttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen.
→ Kuva **31**
12. Lopeta käsittely, kun
 - kaikki elintarvikkeet on käsitelty.
 - elintarvikkeet ulottuvat kulhossa lähes teränpitimeen asti.
13. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O off.
→ Kuva **32**
Odota, kunnes laite pysähtyy.
14. Irrota pistoke pistorasiasta.
→ Kuva **33**
15. Irrota teholeikkuri myötöpäivään kääntäen.
→ Kuva **34**
16. Käännä kantta myötöpäivään ja irrota se.
→ Kuva **35**

17. Ota teränpidin ja hienonnusterä kulhosta.
→ Kuva **36**

18. Tyhjennä astia.
→ Kuva **37**

Ohje: Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

6 Puhdistus ja hoito

6.1 Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat varusteelle.

HUOMIO!

Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa varustetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

6.2 Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **38**

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

7 Käyttöesimerkkejä

Tästä löydät käyttöesimerkkejä, jotka on suunniteltu erityisesti varustettasi varten.

7.1 Käyttöesimerkkejä yleisterälle

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **39**

7.3 Reseptiesimerkki

Tästä löydät reseptiesimerkin, joka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Huomautus: Varustuksesta riippuen laitteessa on 4- tai 7-nopeuksinen kierrettävä valitsin. Tässä

7.2 Käyttöesimerkkejä hienonnusterille

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **40**

käyttöohjeessa 4-nopeuksisen valitsimen nopeussuositukset ilmoitetaan sulkeissa.

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

Resepti	Tyyppi	Ainekset	Käsittely
Omena-hunajaseos:	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none">400 g metsähunajaa (5 °C)50 g omenaa kuutioina (10 x 10 mm)	<ul style="list-style-type: none">Kiinnitä yleisterä.Lisää ainekset.Käsittele 5 sekuntia nopeudella 7 (4).

Resepti	Tyyppi	Ainekset	Käsittely
Omena-hunajakakku		Perusohje: <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 kananmunaa ■ 60 g voita ■ 100 g vaaleita jauhoja (405) ■ 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä ■ 1 tl kanelia ■ 2 rkl vaniljasokeria ■ 1 tl leivinjauhetta ■ 1 omena 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. ■ Vatkaa keltuainen sokerin kanssa. Lisää pehmyt voi ja 115 g valmistamastasi hunaja-omenaseoksesta. ■ Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden aineiden joukkoon ja sekoita. ■ Kääntelevä valkuainen varovasti joukkoon lastalla. ■ Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada seos vuokaan. ■ Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle. ■ Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.
Hiivataikina	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g jauhoja ■ ripaus suolaa ■ 25 g tuoretta hiivaa tai 7 g kuivahiivaa ■ 3 dl lämmintä vettä 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kiinnitä yleisterä. ■ Lisää vesi. ■ Lisää muut ainekset. ■ Käsittele noin 1 minuutti nopeudella 7 (4).



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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.

1.3 Consejos y advertencias de seguridad

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de cortes!

Los discos picadores tienen cuchillas y bordes afilados.

- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el borde!
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.

- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.

El uso inadecuado puede provocar lesiones.

- ▶ 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.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede provocar 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.

3 Desembalar y comprobar

Aquí se puede obtener más información sobre lo que se tiene que tener en cuenta al desembalar.

3.1 Desembalar el accesorio y las piezas

1. Sacar el accesorio del embalaje.
2. Sacar del embalaje las otras piezas y la documentación adjunta; y tenerlos preparados.
3. Retirar el material de embalaje existente.
4. Retire las pegatinas y las láminas existentes.

3.2 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

→ Fig. 1

A	Batidora múltiple
B	Cuchilla universal
C	Discos picadores
D	Soporte portadiscos
E	Documentación adjunta

3.3 Limpiar el accesorio antes del primer uso

1. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
→ "Cuidados y limpieza",
Página 79
2. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

4 Familiarizándose con el accesorio

4.1 Componentes

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su accesorio.





→ Fig. 2

1	Base con asa
2	Recipiente
3	Tapa con boca de llenado integrada
4	Empujador y vaso medidor

5	Cuchilla universal
6	Protector de la cuchilla
7	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)
8	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
9	Disco rallador, fino
10	Soporte portadiscos

4.2 Símbolos

Aquí encontrará un resumen de los símbolos que aparecen en el accesorio.

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

4.3 Resumen de los discos picadores

Aquí encontrará un resumen de los discos picadores y de sus usos previstos.

Denominación	Utilización
Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)	Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras. Identificación: ■ 1 = rodajas gruesas ■ 3 = rodajas finas



Denominación	Utilización
	Nota: No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate. Consejo: Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.

Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)



Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam.

Identificación:

- 2 = parte gruesa
- 4 = parte fina

Nota: No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano.

Consejo: Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

Disco rallador, fino



Rallar en grosor mediano los alimentos, p. ej., patatas crudas o queso curado, como queso parmesano.

Nota: No adecuado para procesar queso blandos o queso en lonchas.

4.4 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.

4.5 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.

5 Manejo básico

5.1 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. 3

A Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5

B Robot de cocina de la serie MUMS2

5.2 Utilizar la cuchilla universal

- Colocar el recipiente sobre la base.
→ Fig. 4
Tener en cuenta las muescas de la base.
- Girar el recipiente en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 5

- Retirar el protector de la cuchilla universal y colocarla en el recipiente.
→ Fig. 6
- Introducir los alimentos en el recipiente.
→ Fig. 7
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
→ Fig. 8
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
- Girar la tapa en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 9
Las marcas ● y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
- Montar la batidora múltiple sobre el accionamiento 3 tal y como se muestra en la ilustración.
→ Fig. 10
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
- Presionar la batidora múltiple hacia abajo y girarla en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 11
- Colocar el empujador en la boca de llenado.
→ Fig. 12
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
→ Fig. 13
- Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
→ Fig. 14
Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
- Colocar el mando giratorio en la posición **O off**.
→ Fig. 15
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
- Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.
→ Fig. 16

14. Girar la batidora múltiple en sentido antihorario y retirarla.
→ Fig. 17
15. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
→ Fig. 18
16. Retirar la cuchilla universal del recipiente.
→ Fig. 19
17. Vaciar el recipiente.
→ Fig. 20

Consejo: Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.

5.3 Utilizar los discos picadores

1. Colocar el recipiente sobre la base.
→ Fig. 21
Tener en cuenta las muescas de la base.
2. Girar el recipiente en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 22
3. Sujetar el disco picador deseado por el borde y colocarlo con el lado necesario hacia arriba, en el portadiscos.
→ Fig. 23
4. Colocar el portadiscos con el disco picador en el recipiente.
→ Fig. 24
5. Colocar la tapa sobre el recipiente.
→ Fig. 25
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
6. Girar la tapa en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 26
Las marcas ● y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
7. Montar la batidora múltiple sobre el accionamiento 3 tal y como se muestra en la ilustración.
→ Fig. 27
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
8. Presionar la batidora múltiple hacia abajo y girarla en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 28
9. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
→ Fig. 29
10. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
→ Fig. 30
11. Introducir los alimentos en la boca de llenado y empujar los ingredientes ligeramente con el empujador.
→ Fig. 31
12. Finalizar el procesamiento cuando
 - se hayan procesado todos los alimentos.
 - los alimentos que hay en el recipiente estén a punto de llegar al portadiscos.
13. Colocar el mando giratorio en la posición O off.
→ Fig. 32
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
14. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.
→ Fig. 33
15. Girar la batidora múltiple en sentido antihorario y retirarla.
→ Fig. 34
16. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
→ Fig. 35
17. Retirar el portadiscos y el disco picador del recipiente.
→ Fig. 36
18. Vaciar el recipiente.
→ Fig. 37

Consejo: Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.

6 Cuidados y limpieza

6.1 Productos de limpieza

Descubra aquí qué productos de limpieza son adecuados para su accesorio.

¡ATENCIÓN!

El accesorio podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o a la utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

6.2 Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **38**

7.3 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

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.

7 Ejemplos prácticos

Aquí encontrará ejemplos de uso especialmente desarrollados para su accesorio.

7.1 Ejemplos de uso de la cuchilla universal

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

→ Fig. **39**

7.2 Ejemplos de uso de los discos picadores

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

→ Fig. **40**

de uso se indican entre paréntesis las velocidades recomendadas para el mando giratorio de 4 velocidades.

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 CNUM41 CNUM50 CNUM51	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de miel silvestre (5 °C) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Montar la cuchilla universal. ■ Introducir los ingredientes.

Receta	Tipo	Ingredientes	Elaboración
Bizcocho de miel con manzanas	CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> ■ 50 g de manzana cortada en dados (10 x 10 mm) <p>Receta básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 huevos ■ 60 g de mantequilla ■ 100 g de harina blanca, tipo 405 ■ 60 g de nuez molida ■ 1 cucharita. de canela ■ 2 cuch. de azúcar de vainilla ■ 1 cucharita. de levadura en polvo ■ 1 manzana 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Procesar los ingredientes durante 5 segundos en la posición 7 (4). ■ Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve. ■ Batir las yemas junto con el azúcar. Añadir la mantequilla blanda y 115 g de la mezcla de miel y manzana preparada previamente. ■ Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente y, a continuación, añadir la mezcla a los ingredientes húmedos. ■ Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve. ■ Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno y rellenarlo con la mezcla recién preparada. ■ Pelar la manzana, cortarla en rodajas y distribuir las sobre el bizcocho. ■ Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.
Masa de levadura	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de harina ■ 1 pizca de sal ■ 25 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca ■ 300 ml de agua caliente 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Montar la cuchilla universal. ■ Llenarlo de agua. ■ Añadir el resto de ingredientes. ■ Batir aprox. 1 minuto en la posición 7 (4).



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

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.

1.3 Indicações de segurança

AVISO – Risco de corte!

Os discos de triturar têm lâminas e arestas afiadas.

- ▶ Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.

AVISO – Risco de ferimentos!

Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.

- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
 - ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- Uma utilização incorreta pode provocar ferimentos.
- ▶ 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.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Não processar alimentos que contenham 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.

3 Desembalamento e verificação

Dizemos-lhe aqui o que deve ter em atenção durante o desembalamento.

3.1 Desembalar os acessórios e as peças

1. Retire o acessório da embalagem.
2. Retire todas as outras peças e a documentação de acompanhamento da embalagem e prepare-as para a utilização.
3. Remova o material de embalagem existente.
4. Remova os autocolantes e as películas existentes.

3.2 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

A Multimisturador

B Lâmina universal

C Discos de triturar

D Suporte de discos

E Documentação de acompanhamento

3.3 Antes da primeira utilização limpar os acessórios

1. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.
→ "Limpeza e manutenção",
Página 85
2. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

4 Familiarização com os acessórios

4.1 Componentes

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu acessório.

→ Fig. 2

1 Base com pega

2 Recipiente

3 Tampa com canal de enchimento integrado

4 Calcador e copo medida

5 Lâmina universal

6 Proteção da lâmina

7 Disco reversível de cortar grosso/fino





8 Disco reversível de ralar grosso/fino

9 Disco de raspar fino

10 Suporte de discos

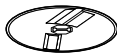
4.2 Símbolos

Aqui encontra uma vista geral dos símbolos do seu acessório.



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

4.3 Vista geral dos discos de triturar

Encontra aqui uma vista geral dos discos de triturar e da respetiva finalidade.

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar grosso/fino 	Corte os alimentos em rodela finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes. Marcação: ■ 1 = rodela grossas ■ 3 = rodela finas Nota: Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate. Dica: Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.

Designação Utilização

Disco reversível de ralar grosso/fino 	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam. Marcação: ■ 2 = lado grosso ■ 4 = lado fino Nota: Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão. Dica: 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. Nota: Não adequado para processar queijo mole e fatiado.

4.4 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.

4.5 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.

5 Operação base

5.1 Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base. Prepare o robô de cozinha como ilustrado.

→ Fig. 3

A Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5

B Robô de cozinha da série MUMS2

5.2 Utilizar a lâmina universal

1. Coloque o recipiente na base.
→ Fig. 4
Tenha atenção aos entalhes na base.
2. Rode o recipiente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
→ Fig. 5
3. Retirar a proteção da lâmina universal e colocar a lâmina universal no recipiente.
→ Fig. 6
4. Coloque os alimentos no recipiente.
→ Fig. 7
5. Coloque a tampa no recipiente.
→ Fig. 8
As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.
6. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
→ Fig. 9
As marcas ● e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.
7. Coloque o multimisturador no acionamento 3 como ilustrado.
→ Fig. 10
As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.
8. Pressione o multimisturador para baixo e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.
→ Fig. 11
9. Coloque o calcador na câmara de enchimento.
→ Fig. 12
10. Ligue a ficha à tomada.
→ Fig. 13
11. Posicione o seletor rotativo na velocidade recomendada.
→ Fig. 14
Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.
12. Coloque o seletor rotativo em O off.
→ Fig. 15
Aguarde que o aparelho pare.
13. Desligar a ficha da tomada.
→ Fig. 16
14. Rode o multimisturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-o.
→ Fig. 17
15. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
→ Fig. 18
16. Retire a lâmina universal do recipiente.
→ Fig. 19

17. Esvazie o recipiente.

→ Fig. 20

Dica: Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

5.3 Utilizar os discos de triturar

1. Coloque o recipiente na base.

→ Fig. 21

Tenha atenção aos entalhes na base.

2. Rode o recipiente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

→ Fig. 22

3. Segure no disco de triturar pretendido pelo bordo e coloque no suporte de discos com o lado necessário para cima.

→ Fig. 23

4. Coloque o suporte de discos com o disco de triturar no recipiente.

→ Fig. 24

5. Coloque a tampa no recipiente.

→ Fig. 25

As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

6. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

→ Fig. 26

As marcas ● e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

7. Coloque o multimisturador no acionamento 3 como ilustrado.

→ Fig. 27

As marcas ▯ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

8. Pressione o multimisturador para baixo e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

→ Fig. 28

9. Ligue a ficha à tomada.

→ Fig. 29

10. Posicione o seletor rotativo na velocidade recomendada.

→ Fig. 30

11. Introduza os alimentos na abertura de enchimento e empurre com o calcador, sob ligeira pressão.

→ Fig. 31

12. Termine o processamento, se

- todos os alimentos estiverem processados.
- os alimentos no recipiente tiverem quase chegado ao suporte de discos.

13. Coloque o seletor rotativo em **Off**.

→ Fig. 32

Aguarde que o aparelho pare.

14. Desligar a ficha da tomada.

→ Fig. 33

15. Rode o multimisturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-o.

→ Fig. 34

16. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.

→ Fig. 35

17. Retire o suporte de discos do recipiente, junto com o disco de triturar.

→ Fig. 36

18. Esvazie o recipiente.

→ Fig. 37

Dica: Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

6 Limpeza e manutenção

6.1 Produto de limpeza

Fique a saber que produtos de limpeza são adequados para o seu acessório.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o acessório.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

6.2 Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 33

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.

7.3 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. Neste manual de ins-

7 Exemplos de utilização

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

7.1 Exemplos de utilização para a lâmina universal

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 39

7.2 Exemplos de utilização para os discos de trituração

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 40

truções, 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 capa de características.

Receita	Tipo	Ingredientes	Processamento
Mistura de mel e maçã	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	■ 400 g Mel de floresta (5 °C) ■ 50 g Maçã cortada em cubos (10 x 10 mm)	■ Insira a lâmina universal. ■ Introduzir os ingredientes. ■ Processe durante 5 segundos no nível 7 (4).

Receita	Tipo	Ingredientes	Processamento
Bolo de mel com maçãs		Receita base: <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 ovos ■ 60 g de manteiga ■ 100 g de farinha branca, tipo 405 ■ 60 g de nozes raladas ■ 1 colher de chá de canela ■ 2 colher de sopa de açúcar baunilhado ■ 1 colher de chá de fermento em pó ■ 1 maçã 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Separe os ovos e bata as claras em castelo. ■ Bata as gemas com o açúcar. Adicione a manteiga mole e 115 g da mistura de mel e maçã. ■ Misture os restantes ingredientes numa tigela separada, adicione-os aos ingredientes húmidos e misture. ■ Envolve cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula. ■ Forre uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verta a massa preparada para dentro da mesma. ■ Descasque a maçã e corte-a em fatias. Distribua as fatias de maçã sobre o bolo. ■ Preaqueça o forno a 180 °C e deixe o bolo cozer durante 30 minutos.
Massa leve-da	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de farinha ■ 1 pitada de sal ■ 25 g de fermento fresco ou 7 g de fermento seco ■ 300 ml de água quente 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insira a lâmina universal. ■ Deite água. ■ Introduzir os ingredientes restantes. ■ Processe 1 minuto no nível 7 (4).



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

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.

1.3 Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος κοπής!

Οι δίσκοι κοπής έχουν κοφτερά μαχαίρια και ακμές.

- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι περιστρεφόμενοι μηχανισμοί κίνησης, εργαλεία ή εξαρτήματα μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ 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.

2 Αποφυγή των υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ 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 περίβλημα.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περίβλημα για τυχόν ξένα σώματα.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

3 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την αφαίρεση από τη συσκευασία, το μαθαίνετε εδώ.

3.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία των εξαρτημάτων και των συστατικών μερών

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα περαιτέρω εξαρτήματα και τα συνοδευτικά έγγραφα από τη συσκευασία και έχετέ τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

3.2 Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ *Εικ. 1*

- | | |
|----------|------------------------|
| A | Πολυμιξερ |
| B | Μαχαίρι γενικής χρήσης |
| C | Δίσκοι κοπής |
| D | Φορέας δίσκου |
| E | Συνοδευτικά έγγραφα |

3.3 Καθαρισμός των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

1. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
→ *"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 93*
2. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

4 Γνωρίστε τα εξαρτήματα

4.1 Συστατικά μέρη

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συστατικά μέρη των εξαρτημάτων σας.





→ *Εικ. 2*

- | | |
|----------|--|
| 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

4.2 Σύμβολα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συμβόλων στα εξαρτήματά σας.

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

4.3 Επισκόπηση των δίσκων κοπής

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των δίσκων κοπής και τον σκοπό χρήσης τους.

Όνομασία	Χρήση
Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή	Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά. Χαρακτηρισμός: ■ 1 = Χοντροί δίσκοι ■ 3 = Λεπτοί δίσκοι

Όνομασία Χρήση



Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας.

Συμβουλή: Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.

Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο

Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.

Χαρακτηρισμός:

- 2 = Χοντρή πλευρά
- 4 = Λεπτή πλευρά

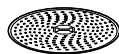


Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.

Συμβουλή: 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.



Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.

4.4 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.

4.5 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.

5 Βασικός χειρισμός

5.1 Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές.

Προετοιμάστε την κουζίνομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.

→ *Εικ. 3*

A Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5

B Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS2

5.2 Χρήση του μαχαιριού γενικής χρήσης

1. Τοποθετήστε το δοχείο στη βάση.

→ *Εικ. 4*

Προσέξτε τις εγκοπές στη βάση.

2. Γυρίστε το δοχείο αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.

→ *Εικ. 5*

3. Αφαιρέστε την προστασία μαχαιριού από το μαχαίρι γενικής χρήσης και τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης στο δοχείο.

→ *Εικ. 6*

4. Βάλτε τα τρόφιμα στο δοχείο.

→ *Εικ. 7*

5. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο.

→ *Εικ. 8*

Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

6. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.

→ *Εικ. 9*

Τα μαρκαρίσματα ● και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

7. Τοποθετήστε το πολυμίξερ όπως απεικονίζεται πάνω στον μηχανισμό κίνησης 3.

→ *Εικ. 10*

Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

8. Πιέστε προς τα κάτω το πολυμίξερ και γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.

→ *Εικ. 11*

9. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο πλήρωσης.

→ *Εικ. 12*

10. Βάλτε το φιν στην πρίζα.

→ *Εικ. 13*

11. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
→ *Εικ. 14*
Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
12. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Off.
→ *Εικ. 15*
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
13. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
→ *Εικ. 16*
14. Γυρίστε το πολυμιξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
→ *Εικ. 17*
15. Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
→ *Εικ. 18*
16. Αφαιρέστε το μαχαίρι γενικής χρήσης από το δοχείο.
→ *Εικ. 19*
17. Αδειάστε το δοχείο.
→ *Εικ. 20*

Συμβουλή: Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

5.3 Χρήση των δίσκων κοπής

1. Τοποθετήστε το δοχείο στη βάση.
→ *Εικ. 21*
Προσέξτε τις εγκοπές στη βάση.
2. Γυρίστε το δοχείο αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
→ *Εικ. 22*
3. Πιάστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής από την άκρη και τοποθετήστε τον με την απαραίτητη πλευρά προς τα επάνω πάνω στον φορέα των δίσκων.
→ *Εικ. 23*

4. Τοποθετήστε τον φορέα των δίσκων με τον δίσκο κοπής στο δοχείο.
→ *Εικ. 24*
5. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο.
→ *Εικ. 25*
Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.
6. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
→ *Εικ. 26*
Τα μαρκαρίσματα ● και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.
7. Τοποθετήστε το πολυμιξερ όπως απεικονίζεται πάνω στον μηχανισμό κίνησης 3.
→ *Εικ. 27*
Τα μαρκαρίσματα ∩ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.
8. Πιέστε προς τα κάτω το πολυμιξερ και γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
→ *Εικ. 28*
9. Βάλτε το φιν στην πρίζα.
→ *Εικ. 29*
10. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
→ *Εικ. 30*
11. Βάλτε τα τρόφιμα στο στόμιο πλήρωσης και σπρώξτε τα υπό ελαφρά πίεση με το εξάρτημα ώθησης.
→ *Εικ. 31*
12. Τερματίστε την επεξεργασία, όταν
 - έχουν επεξεργαστεί όλα τα τρόφιμα.
 - τα τρόφιμα στο δοχείο σχεδόν αγγίζουν τον φορέα των δίσκων.

13. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Off.
→ *Εικ. 32*
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
14. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
→ *Εικ. 33*
15. Γυρίστε το πολυμίξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
→ *Εικ. 34*
16. Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
→ *Εικ. 35*
17. Αφαιρέστε τον φορέα των δίσκων μαζί με τον δίσκο κοπής από το δοχείο.
→ *Εικ. 36*
18. Αδειάστε το δοχείο.
→ *Εικ. 37*

Συμβουλή: Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

6 Καθαρισμός και φροντίδα

6.1 Υλικά καθαρισμού

Μάθετε, ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τα εξαρτήματά σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λόγω ακατάλληλων υλικών καθαρισμού ή λάθος καθαρισμού, μπορεί τα εξαρτήματα να υποστούν ζημιά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

6.2 Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ. 38*

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.

7 Παραδείγματα εφαρμογών

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

7.1 Παραδείγματα εφαρμογών για το μαχαίρι γενικής χρήσης

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ. 39*

7.2 Παραδείγματα εφαρμογής για τους δίσκους κοπής

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ. 40*

7.3 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 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 γρ. μέλι δάσους (5 °C) ■ 50 γρ. μήλα κομμένα σε κύβους (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης. ■ Ρίξτε τα υλικά. ■ Επεξεργαστείτε για 5 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7 (4).

Συνταγή	Τύπος	Υλικά	Επεξεργασία
Κέικ μελιού με μήλα		<p>Βασική συνταγή:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 αυγά ■ 60 γρ. βούτυρο ■ 100 γρ. λευκό αλεύρι, τύπος 405 ■ 60 γρ. αλεσμένα καρύδια ■ 1 κουταλάκι κανέλα ■ 2 κουταλιά βανίλια ■ 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ ■ 1 μήλο 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών και χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να σφίξουν. ■ Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να σφίξουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και 115 γρ. του προετοιμασμένου μείγματος μελιού-μήλων. ■ Αναμείξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα. ■ Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα. ■ Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα. ■ Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες του μήλου πάνω στο κέικ. ■ Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.
Ζύμη μαγιάς	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 γρ. αλεύρι ■ 1 πρέζα αλάτι ■ 25 γρ. φρέσκα μαγιά ή 7 γρ. ξερή μαγιά ■ 300 ml ζεστό νερό 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης. ■ Προσθέστε νερό. ■ Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

el Παραδείγματα εφαρμογών

Συνταγή	Τύπος	Υλικά	Επεξεργασία
			<ul style="list-style-type: none">■ Επεξεργαστείτε τα υλικά για 1 λεπτό στη βαθμίδα 7 (4).



1 Emniyet

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

1.2 Amaca uygun kullanım

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.

1.3 Güvenlikle ilgili uyarılar

UYARI – Kesilme tehlikesi!

Doğrama diskleri keskin bıçaklara ve kenarlara sahiptir.

- ▶ Doğrama disklerini sadece kenardan tutun.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.

UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
 - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması yaralanmalara yol açabilir.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
 - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
 - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ 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.

3 Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

3.1 Aksesuarın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

1. Aksesuarı ambalajından çıkartın.
2. Tüm diğer parçalar ve beraberindeki belgeleri ambalajdan çıkartın ve hazır tutun.
3. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
4. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.

3.2 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

→ Şek. 1

A	Çok fonksiyonlu mikser
B	Üniversal bıçak
C	Doğrama diskleri
D	Disk mesnedi
E	Birlikte teslim edilen belgeler

3.3 Aksesuarın ilk kez kullanılmadan önce temizlenmesi

1. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 101
2. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

4 Aksesuar bilgileri

4.1 Yapı parçaları

Bu bölümde, aksesuarınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

→ Şek. 2

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

4.2 Semboller

Bu bölümde, aksesuarınızdaki sembolleri tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

Sembol Açıklama



Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.



Kapağı takın ▼ ve sıkın ●



Kapak için yerleştirme işareti



Altlık yerleştirme işareti

4.3 Doğrama disklerine genel bakış

Burada doğrama disklerine ve kullanım amaçlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Tanım Kullanımı

Çevrilebilir kesme diski kalın/ince



Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin.

Tanımlama:

- 1 = kalın diskler
- 3 = ince diskler

Not: Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir.

İpucu: Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.

Tanım Kullanımı

Çevrilebilir en rendelem e diski kaba/ince



Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri.

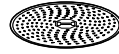
Tanımlama:

- 2 = kaba taraf
- 4 = ince taraf

Not: Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir.

İpucu: Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.

Rendeleme diski, ince



Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler.

Not: Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.

4.4 Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme 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.

4.5 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.

5 Temel Kullanım

5.1 Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir. Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayın.
→ Şek. 3

A MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu

B MUMS2 serisi mutfak robotu

5.2 Üniversal bıçak kullanımı

1. Kabı altlığın üzerine yerleştirin.
→ Şek. 4
Altlıktaki girintilere dikkat edin.
2. Kabı yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.
→ Şek. 5
3. Bıçak koruyucuyu üniversal bıçaktan çıkartın ve üniversal bıçağı kaba yerleştirin.
→ Şek. 6
4. Besinleri kaba doldurun.
→ Şek. 7
5. Kapağı kaba takın.
→ Şek. 8
▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.

6. Kapağı yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.
→ Şek. 9
● ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
7. Çok fonksiyonlu mikseri resimde gösterildiği gibi tahrikin 3 üzerine takın.
→ Şek. 10
▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
8. Çok fonksiyonlu mikseri aşağıya doğru bastırın ve yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.
→ Şek. 11
9. Tıkaçı, sıkılacak besinleri doldurma yuvasına takın.
→ Şek. 12
10. Elektrik fişini takın.
→ Şek. 13
11. Döner şalteri önerilen hıza ayarlayın.
→ Şek. 14
İstedüğünüz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
12. Döner şalteri O off konumuna getirin.
→ Şek. 15
Cihazın durmasını bekleyin.
13. Elektrik fişini çekiniz.
→ Şek. 16
14. Çok fonksiyonlu mikseri saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.
→ Şek. 17
15. Kapağı saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.
→ Şek. 18
16. Üniversal bıçağı kaptan çıkartın.
→ Şek. 19
17. Kabı boşaltın.
→ Şek. 20

İpucu: Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.

5.3 Doğrama disklerinin kullanılması

1. Kabı altlığın üzerine yerleştirin.
→ Şek. 21
Altlıktaki girintilere dikkat edin.
2. Kabı yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.
→ Şek. 22
3. İsteddiğiniz doğrama diskini kenardan tutun ve gerekli olan tarafı yukarı gelecek şekilde disk mesnedine yerleştirin.
→ Şek. 23
4. Disk mesnedini doğrama diski ile birlikte kaba yerleştirin.
→ Şek. 24
5. Kapağı kaba takın.
→ Şek. 25
▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
6. Kapağı yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.
→ Şek. 26
● ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
7. Çok fonksiyonlu mikseri resimde gösterildiği gibi tahrikin 3 üzerine takın.
→ Şek. 27
"W" ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
8. Çok fonksiyonlu mikseri aşağıya doğru bastırın ve yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.
→ Şek. 28
9. Elektrik fişini takın.
→ Şek. 29
10. Döner şalteri önerilen hıza ayarlayın.
→ Şek. 30
11. Besinleri doldurma deliğine doldurun ve tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itin.
→ Şek. 31

12. Aşağıdaki durumlarda işlemi sonlandırın:
 - tüm besinler işlendiğinde.
 - kaptaki besinler, disk mesnedine ulaşmak üzere olduğunda.
13. Döner şalteri O off konumuna getirin.
→ Şek. 32
Cihazın durmasını bekleyin.
14. Elektrik fişini çekiniz.
→ Şek. 33
15. Çok fonksiyonlu mikseri saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.
→ Şek. 34
16. Kapağı saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.
→ Şek. 35
17. Disk mesnedini doğrama diski ile birlikte kaptan çıkartın.
→ Şek. 36
18. Kabı boşaltın.
→ Şek. 37

İpucu: Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.

6 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

6.1 Temizlik malzemeleri

Aksesuarınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda aksesuar hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.

tr Kullanım örnekleri

- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

6.2 Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 38

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

7.3 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

7 Kullanım örnekleri

Burada aksesuarınız için özel olarak geliştirilmiş olan kullanım örnekleri bulabilirsiniz.

7.1 Üniversal bıçak için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. 39

7.2 Doğrama diskleri için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. 40

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	■ 400 g çam balı (5 °C) ■ 50 g küp halinde kesilmiş elmalar (10 x 10 mm)	■ Genel bıçağı yerine takınız. ■ Malzemeleri doldurunuz. ■ 5 saniye süresince 7 (4) kademesinde işleyin.

Tarif	Tip	Malzemeler	İşleme
Elmalı ballı kek		Temel tarif: <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 yumurta ■ 60 g tereyağı ■ 100 g beyaz un, tip 405 ■ 60 g dövülmüş ceviz içi ■ 1 TK tarçın ■ 2 ÇK vanilya şekeri ■ 1 TK kabartma tozu ■ 1 elma 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Yumurtayı akından ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız. ■ Yumurta sarısına şeker ilave edip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve 115 g hazırlanmış bal-elma karışımına ilave ediniz. ■ Diğer malzemeleri ayrı bir kasede karıştırınız ve ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız. ■ Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz. ■ Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız karışımı içine dökünüz. ■ Elmanın kabuğunu soyunuz ve elmayı dilimler halinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dağıtarak yerleştiriniz. ■ Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.
Mayalı hamur	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g un ■ 1 tutam tuz ■ 25 g taze maya veya 7 g kuru maya ■ 300 ml sıcak su 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Genel bıçağı yerine takınız. ■ Su doldurunuz. ■ Kalan malzemeleri doldurunuz. ■ 1 dakika süresince kademe 7'de (4) karıştırınız.



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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.

1.3 Zasady bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE – Ryzyko zacięcia!

Tarcze rozdrabniające posiadają ostre noże i krawędzie.

- ▶ Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzegi.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Obracające się napędy, narzędzia lub części przystawki mogą powodować zranienia.

- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
 - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
- Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować zranienia.
- ▶ 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.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- ▶ 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.

3 Rozpakowanie i sprawdzenie

Tutaj podane są informacje o tym, co musisz wziąć pod uwagę podczas rozpakowywania.

3.1 Rozpakowywanie przystawki i części

1. Wyjąć przystawkę z opakowania.
2. Wyjąć z opakowania i przygotować wszystkie pozostałe części i dodatkowe dokumenty.
3. Usunąć materiał opakowaniowy.
4. Usunąć naklejki i folie.

3.2 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. 1

A Multmikser

B Nóż uniwersalny

C Tarcze rozdrabniające

D Uchwyt tarcz

E Dodatkowe dokumenty

3.3 Czyszczenie przystawki przed pierwszym użyciem

1. Wszystkie części, które stykają się z artykułami, i spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.
→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 109
2. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

4 Poznawanie akcesoriów

4.1 Części składowe

W tym miejscu można znaleźć przegląd części posiadanej przystawki.

→ Rys. 2

1 Podstawa z uchwytem

2 Pojemnik

3 Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania

4 Popychacz i miarka

5 Nóż uniwersalny

6 Osłona noża

7 Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko





8 Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno

9 Tarcza do tarcia – drobno

10 Uchwyt tarcz

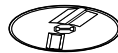
4.2 Symbole

W tym miejscu można znaleźć przegląd symboli znajdujących się na przystawkach.

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Naćylić pokrywę ▼ i dokręcić ●
	Znacznik prawidłowej pozycji zakładania pokrywy
	Znacznik prawidłowej pozycji zakładania podstawy

4.3 Przegląd tarcz rozdrabniających

W tym miejscu można znaleźć przegląd tarcz rozdrabniających i ich zastosowań.

Oznaczenie	Zastosowanie
Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko 	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw. Oznaczenie: ■ 1 = grube plasterki ■ 3 = cienkie plasterki Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania twardej serów, chleba, bułek i czekolady. Wskazówka: Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.

Oznaczenie Zastosowanie

Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno

Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer.

Oznaczenie:



- 2 = strona gruba
- 4 = strona drobna

Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardej serów, np. parmezanu.

Wskazówka: Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.

Tarcza do tarcia – drobno

Średnio grube wiórkowanie artykułów, np. surowych ziemniaków czy twardej serów takich jak parmezan.



Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.

4.4 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 przetłomu nie są objęte gwarancją. Nowy uchwyt tarcz można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 00088256.

4.5 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.

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Przegląd urządzeń podstawowych

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

→ Rys. 3

A Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5

B Robot kuchenny z serii MUMS2

5.2 Korzystanie z noża uniwersalnego

1. Założyć pojemnik na podstawę.
→ Rys. 4
Zwrócić uwagę na otwory w podstawie.
2. Obrócić pojemnik w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by został słyszalnie zablokowany.
→ Rys. 5
3. Zdjąć z noża uniwersalnego osłonę i włożyć nóż uniwersalny do pojemnika.
→ Rys. 6
4. Napęłnić pojemnik artykułami spożywczymi.
→ Rys. 7
5. Założyć pokrywę na pojemnik.
→ Rys. 8
Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
6. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.
→ Rys. 9
Oznaczenia ● oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
7. Założyć multimikser w pokazany sposób na napęd 3.
→ Rys. 10
Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
8. Docisnąć multimikser do dołu i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się zablokował.
→ Rys. 11
9. Włożyć popychacz do otworu wysypowego.
→ Rys. 12
10. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
→ Rys. 13
11. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
→ Rys. 14
Przetwarzać składniki do uzyskaniażądanego rezultatu.
12. Ustawić przełącznik obrotowy na O off.
→ Rys. 15
Zacząć na zatrzymanie się urządzenia.
13. Wyciągnąć wtyczkę.
→ Rys. 16
14. Obrócić multimikser w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
→ Rys. 17
15. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
→ Rys. 18

16. Wyjąć nóż uniwersalny z pojemnika.

→ Rys. 19

17. Opróżnić pojemnik.

→ Rys. 20

Wskazówka: Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania pozostałości składników.

5.3 Użycie tarcz rozdrabniających

1. Założyć pojemnik na podstawę.

→ Rys. 21

Zwrócić uwagę na otwory w podstawie.

2. Obrócić pojemnik w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by został słyszalnie zablokowany.

→ Rys. 22

3. Chwycić żądaną tarczę rozdrabniającą za brzeg i założyć na uchwyt tarcz z żądaną stroną skierowaną do góry.

→ Rys. 23

4. Włożyć uchwyt tarcz z tarczą rozdrabniającą do pojemnika.

→ Rys. 24

5. Założyć pokrywę na pojemnik.

→ Rys. 25

Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

6. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.

→ Rys. 26

Oznaczenia ● oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

7. Założyć multimikser w pokazany sposób na napęd 3.

→ Rys. 27

Oznaczenia ▯ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

8. Docisnąć multimikser do dołu i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się zablokował.

→ Rys. 28

9. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.

→ Rys. 29

10. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.

→ Rys. 30

11. Włożyć przeznaczone do pokrojenia artykuły do otworu wysypowego i lekko dociskając popychać popychaczem.

→ Rys. 31

12. Przerwać przetwarzanie, jeżeli

– zostały przetworzone wszystkie artykuły.

– poziom artykułów spożywczych osiągnął prawie poziom uchwytu tarcz.

13. Ustawić przełącznik obrotowy na O off.

→ Rys. 32

Zacząć na zatrzymanie się urządzenia.

14. Wyciągnąć wtyczkę.

→ Rys. 33

15. Obrócić multimikser w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

→ Rys. 34

16. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

→ Rys. 35

17. Wyjąć z pojemnika uchwyt tarcz z tarczą rozdrabniającą.

→ Rys. 36

18. Opróżnić pojemnik.

→ Rys. 37

Wskazówka: Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania pozostałości składników.

6 Czyszczenie i pielęgnacja

6.1 Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia przystawki.

UWAGA!

Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie przystawki.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

6.2 Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 38

7.3 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 prędkości obrotowe

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

7 Przykłady zastosowania

W tym miejscu zostały podane różne przykłady zastosowań posiadanych przystawek.

7.1 Przykłady zastosowania noża uniwersalnego

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 39

7.2 Przykłady zastosowań tarcz rozdrabniających

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 40

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

Przepis	Typ	Składniki	Przetwarzanie artykułów
Placek miodowy z jabłkami		<p>Przepis podstawowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 jaja ▪ 60 g masła ▪ 100 g białej mąki, typ 405 ▪ 60 g zmielonych orzechów włoskich ▪ 1 łyżeczka cynamonu ▪ 2 łyżeczki cukru waniliowego ▪ 1 łyżeczka proszku do pieczenia ▪ 1 jabłko 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę. ▪ Ubić żółtka z cukrem. Dodać miękkie masło i 115 g przygotowanej wcześniej mieszanki miodowo-jabłkowej. ▪ Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać. ▪ Ostrożnie wmieszać ubitą śmietaną przy użyciu szpatułki. ▪ Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszaninę. ▪ Obrać jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłka na cieście. ▪ Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.
Ciasto drożdżowe	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g mąki ▪ 1 szczypta soli ▪ 25 g świeżych drożdży albo 7 g suszonych drożdży. ▪ 300 ml ciepłej wody 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Włożyć nóż uniwersalny. ▪ Wlać wodę. ▪ Włożyć pozostałe składniki. ▪ Mieszać przez 1 minutę na poziomie 7 (4).



1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйте інструкцією основного блока приладу.

1.2 Використання за призначенням

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.

1.3 Правила техніки безпеки

⚠ УВАГА! – Небезпека порізів!

Подрібнювальні диски мають гострі ножі й краї.

- ▶ Подрібнювальні диски можна брати тільки за краї.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Обертів приводи, знаряддя або приладдя можуть спричиняти травми.

- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
 - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- Неналежне користування може спричинити травми.
- ▶ 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.

2 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- ▶ 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.

3 Розпаковування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

3.1 Розпаковування приладдя й деталей

1. Вийміть приладдя з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

3.2 Комплект поставки

Після розпаковування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ Мал. 1

A Багатофункціональний блендер

B Універсальний ніж

C Подрібнювальні диски

D Дискотримач

E Супровідна документація

3.3 Чищення приладдя перед першим користуванням

1. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.
→ "Чищення та догляд", Стор. 116
2. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

4 Знайомство з приладдям

4.1 Складники

Тут можна познайомитися зі складниками приладдя.

→ Мал. 2

1 Підставка з ручкою

2 Контейнер

3 Кришка з убудованою завантажувальною горловиною

4 Штовхач і мірний стаканчик

5 Універсальний ніж

6 Захисний кожух ножа

7 Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання


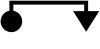


8 Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний

9 Диск-тертка, дрібна

10 Дискотримач

4.2 Символи

Тут наведено огляд символів, наявних на приладді.

Сим-вол	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Установіть кришку ▼ і закрутіть її до упору ●
	Установча позначка для кришки
	Установча позначка — підставка

4.3 Огляд подрібнювальних дисків

Тут наведено огляд подрібнювальних дисків і описано їхнє призначення.

Найменування Застосування

Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання

Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками.
Маркування:

- 1 = товсті скибки
- 3 = тонкі скибки

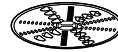


Зауваження: Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад.

Найменування Застосування

Порада: Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.

Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний



Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки.

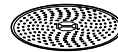
Маркування:

- 2 = грубий бік
- 4 = дрібний бік

Зауваження: Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан).

Порада: М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.

Диск-тертка, дрібна



Середнє шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі або твердого сиру (як-от пармезан).

Зауваження: Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.

4.4 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.

4.5 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.

5 Основні відомості про користування

5.1 Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками. Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.
→ Мал. 3

A Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5

B Кухонний комбайн серії MUMS2

5.2 Застосування універсального ножа

1. Установіть посудину на підставку.
→ Мал. 4
Зверніть увагу на виїмки в підставці.
2. Поверніть посудину проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 5
3. Зніміть з універсального ножа захисний кожух і вставте ніж у посудину.
→ Мал. 6

4. Помістіть продукти в посудину.
→ Мал. 7
5. Накрийте посудину кришкою.
→ Мал. 8
Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.
6. Поверніть кришку проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 9
Позначка ● має розташуватися навпроти позначки ▲.
7. Установіть багатофункціональний блендер на привод 3, як зображено.
→ Мал. 10
Позначка ▽ має розташуватися навпроти позначки ▲.
8. Притисніть багатофункціональний блендер униз і поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 11
9. Вставте штовхач у завантажувальну горловину.
→ Мал. 12
10. Вставте штепсельну вилку в розетку.
→ Мал. 13
11. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
→ Мал. 14
Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
12. Поверніть перемикач у позицію **Off**.
→ Мал. 15
Дочекайтеся зупинки приладу.
13. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
→ Мал. 16
14. Поверніть багатофункціональний блендер проти годинникової стрілки і зніміть його.
→ Мал. 17

15. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
→ Мал. 18
16. Вийміть універсальний ніж із посудини.
→ Мал. 19
17. Випорожніть посудину.
→ Мал. 20

Порада: Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

5.3 Застосування подрібнювальних дисків

1. Установіть посудину на підставку.
→ Мал. 21
Зверніть увагу на виїмки в підставці.
2. Поверніть посудину проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 22
3. Візьміть потрібний подрібнювальний диск за край і встановіть на дискотримач так, щоб бажаний бік був згори.
→ Мал. 23
4. Установіть дискотримач з подрібнювальним диском у посудину.
→ Мал. 24
5. Накрийте посудину кришкою.
→ Мал. 25
Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.
6. Поверніть кришку проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 26
Позначка ● має розташуватися навпроти позначки ▲.
7. Установіть багатофункціональний блендер на привод 3, як зображено.
→ Мал. 27
Позначка ▯ має розташуватися навпроти позначки ▲.

8. Притисніть багатофункціональний блендер униз і поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 28
9. Вставте штепсельну вилку в розетку.
→ Мал. 29
10. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
→ Мал. 30
11. Завантажте продукти в горловину, злегка підштовхуючи штовхачем.
→ Мал. 31
12. Завершіть обробку, коли
 - усі продукти оброблено.
 - продукти в посудині майже досягли дискотримача.
13. Поверніть перемикач у позицію **O off**.
→ Мал. 32
Дочекайтеся зупинки приладу.
14. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
→ Мал. 33
15. Поверніть багатофункціональний блендер проти годинникової стрілки і зніміть його.
→ Мал. 34
16. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
→ Мал. 35
17. Вийміть дискотримач разом з подрібнювальним диском з посудини.
→ Мал. 36
18. Випорожніть посудину.
→ Мал. 37

Порада: Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

6 Чищення та догляд

6.1 Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладдя.

УВАГА!

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладдя.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

6.2 Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 33

Порада: На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки

7.3 Приклад рецепту

Тут наведено приклад рецепту, складений спеціального для цього приладу.

Зауваження: Залежно від комплектації приладу ваша модель може бути устаткована 4- або 7-позиційним перемикачем. У цій інструкції рекомендовану швидкість

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

7 Приклади застосування

Тут наведено приклади застосування, складені спеціально для цього приладдя.

7.1 Приклади застосування універсального ножа

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 39

7.2 Приклади застосування подрібнювальних дисків

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 40

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 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г лісового меду (5 °C) ■ 50 г яблук кубиками (10 x 10 мм) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте універсальний ніж. ■ Завантажте інгредієнти. ■ Обробляйте 5 с на швидкості 7 (4).

Рецепт	Тип	Інгредієнти	Обробка
Медовий пиріг із яблуками		<p>Основний рецепт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 яйця ■ 60 г масла ■ 100 г білого борошна, гатунок 405 ■ 60 г подрібнених волоських горіхів ■ 1 ч. л. кориці ■ 2 с. л. ванільного цукру ■ 1 ч. л. розпушувача ■ 1 яблуко 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Відділіть яєчний білок і круто збийте його. ■ Збийте жовток із цукром. Додайте м'яке масло і 115 г підготованої медово-яблучної суміші. ■ Решту інгредієнтів змішайте в окремій мисці, додайте до вологих інгредієнтів і перемішайте. ■ Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки. ■ Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і помістіть туди підготовану суміш. ■ Почистьте яблуко й наріжте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу. ■ Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.
Дріжджове тісто	CNUM51T W	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 г борошна ■ 1 щіпка солі ■ 25 г свіжих дріжджів або 7 г сухих дріжджів. ■ 300 мл теплої води 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вставте універсальний ніж. ■ Залийте воду. ■ Завантажте решту інгредієнтів. ■ Обробляйте 1 хвилину на швидкості 7 (4).



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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;

1.3 Указания по технике безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пореза!

У дисков-измельчителей острые ножи и края.

- ▶ Диски-измельчители можно брать только за края.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.

- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель. Некомпетентное использование может стать причиной травм.
- ▶ 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.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Использование не по назначению может привести к материальному ущербу.

- ▶ 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.

3 Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

3.1 Распаковывание принадлежностей и частей

1. Выньте принадлежности из упаковки.
2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

3.2 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. 1

A Многофункциональный блендер

B Универсальный нож

C Диски-измельчители

D Держатель дисков

E Сопроводительная документация

3.3 Очистка принадлежностей перед первым использованием

1. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.
→ "Очистка и уход", Страница 122
2. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

4 Знакомство с аксессуарами

4.1 Составные части

Здесь приведен обзор составных частей принадлежностей.

→ Рис. 2

1 Подставка с ручкой

2 Контейнер

3 Крышка со встроенным загрузочным стволом

4 Толкатель и мерный стаканчик

5 Универсальный нож

6 Защитный кожух ножа

7 Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки





8 Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки

9 Диск-терка, мелкая

10 Держатель дисков

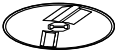
4.2 Символы

Здесь перечислены символы, имеющиеся на ваших принадлежностях.


Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Установите крышку ▼ и закрутите ее ●
	Установочная метка для крышки
	Установочная метка — подставка

4.3 Обзор дисков-измельчителей


Здесь приведен обзор дисков-измельчителей и их назначения.

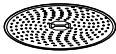
Обозначение	Применение
<p>Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки</p> 	<p>Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками.</p> <p>Маркировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = толстые ломтики ■ 3 = тонкие ломтики <p>Заметка: Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада.</p> <p>Рекомендация: Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.</p>

Обозначение	Применение
-------------	------------

<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"> ■ 2 = крупная сторона ■ 4 = мелкая сторона <p>Заметка: Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан.</p> <p>Рекомендация: 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> <p>Заметка: Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.</p>
---	---



4.4 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.

4.5 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.

5 Стандартное управление

5.1 Обзор основных блоков прибора

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

→ Рис. 3

A Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5

B Кухонный комбайн серии MUMS2

5.2 Использование универсального ножа

1. Поставьте емкость на подставку.
→ Рис. 4
Обратите внимание на выемки на подставке.
2. Поворачивайте емкость против часовой стрелки, пока она не зафиксируется.
→ Рис. 5
3. Снимите защитный кожух с универсального ножа и установите универсальный нож в емкость.
→ Рис. 6
4. Поместите продукты в емкость.
→ Рис. 7
5. Установите крышку на емкость.
→ Рис. 8
Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.
6. Поворачивайте крышку против часовой стрелки, пока она не зафиксируется.
→ Рис. 9
Метки ● и ▲ должны быть совмещены.
7. Установите многофункциональный блендер на привод 3, как показано на рисунке.
→ Рис. 10
Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.
8. Прижмите многофункциональный блендер вниз и поверните против часовой стрелки до фиксации.
→ Рис. 11
9. Вставьте толкатель в загрузочный ствол.
→ Рис. 12
10. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
→ Рис. 13
11. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
→ Рис. 14
Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
12. Установите поворотный переключатель на ○ off.
→ Рис. 15
Дождитесь полного останова прибора.
13. Извлеките вилку из розетки.
→ Рис. 16
14. Поверните многофункциональный блендер по часовой стрелке и снимите его.
→ Рис. 17
15. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите.
→ Рис. 18
16. Извлеките универсальный нож из емкости.
→ Рис. 19

17. Опорожните емкость.

→ Рис. 20

Рекомендация: Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

5.3 Использование дисков-измельчителей

1. Поставьте емкость на подставку.

→ Рис. 21

Обратите внимание на выемки на подставке.

2. Поворачивайте емкость против часовой стрелки, пока она не зафиксировется.

→ Рис. 22

3. Возьмите нужный диск-измельчитель за край и установите на держатель для дисков требуемой стороной вверх.

→ Рис. 23

4. Установите держатель дисков с диском-измельчителем в емкость.

→ Рис. 24

5. Установите крышку на емкость.

→ Рис. 25

Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.

6. Поворачивайте крышку против часовой стрелки, пока она не зафиксировется.

→ Рис. 26

Метки ● и ▲ должны быть совмещены.

7. Установите многофункциональный блендер на привод 3, как показано на рисунке.

→ Рис. 27

Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.

8. Прижмите многофункциональный блендер вниз и поверните против часовой стрелки до фиксации.

→ Рис. 28

9. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

→ Рис. 29

10. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.

→ Рис. 30

11. Загрузите продукты для резки в загрузочный ствол и слегка подталкивайте их толкателем.

→ Рис. 31

12. Завершите переработку, если

- все продукты переработаны.
- продукты в емкости почти достигли держателя дисков.

13. Установите поворотный переключатель на \bigcirc off.

→ Рис. 32

Дождитесь полного останова прибора.

14. Извлеките вилку из розетки.

→ Рис. 33

15. Поверните многофункциональный блендер по часовой стрелке и снимите его.

→ Рис. 34

16. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите.

→ Рис. 35

17. Извлеките держатель дисков с диском-измельчителем из емкости.

→ Рис. 36

18. Опорожните емкость.

→ Рис. 37

Рекомендация: Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

6 Очистка и уход

6.1 Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для ваших принадлежностей.

ВНИМАНИЕ!

При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение принадлежностей.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

6.2 Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 33

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

7.3 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

7 Примеры использования

Здесь приведены примеры использования, составленные специально для вашей принадлежности.

7.1 Примеры использования универсального ножа

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 39

7.2 Примеры использования дисков-измельчителей

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 40

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г лесного меда (5 °C) ■ 50 г яблок, нарезанных кубиками (10 x 10 мм) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вставить универсальный нож. ■ Загрузите ингредиенты. ■ 5 с перерабатывайте на скорости 7 (4).
	CNUM41		
	CNUM50		
	CNUM51		
	CNUM51S		

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

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- 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.

1.3 إرشادات الأمان

⚠ تحذير - خطر القطع!

- تتسم أقراص التقطيع بوجود سكاكين وحواف حادة.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.
- ◀ لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى إصابات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

B	السكين متنوعة الاستخدامات
C	أقراص التقطيع
D	حامل الأقراص
E	المستندات

3.3 تنظيف الملحقات قبل الاستخدام لأول مرة

1. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
← "التنظيف والعناية"، صفحة 130
2. جهِّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

4 التعرف على الملحقات

4.1 الأجزاء

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات ملحقاتك.

← الشكل 2

1	قاعدة ذات مقبض
2	حاوية
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	كباس وكوب قياس
5	السكين متنوعة الاستخدامات
6	واقي السكين
7	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
8	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
9	قرص البشر، ناعم
10	حامل الأقراص

2 تجنُّب الأضرار المادية

تنبيه!

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى أضرارٍ مادية.
- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّناتٍ 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.

3 إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

3.1 إخراج الملحقات والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الملحقات من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهّزها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ماصقات أو رقائق عن الجهاز.

3.2 محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

← الشكل 1

A الخلاط متعدد الاستخدامات


4.2 الرموز

تجد هنا نظرة عامة على الرموز الموجودة على ملحقاتك.


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

4.3 نظرة عامة على أقراص التقطيع

تجد هنا نظرة عامة على أقراص التقطيع والغرض من استخدامها.

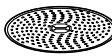
التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميكة / رفيع	قطع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: ■ 1 = أقراص سميكة ■ 3 = أقراص رفيعة
	ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة. نصيحة: لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.

التسمية الاستخدام

قرص البشر الدوّار خشن/ناعم	بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة: ■ 2 = جانب خشن ■ 4 = جانب ناعم
	

ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.

قرص البشر، ناعم	بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.
	

ملاحظة: ليس مناسباً لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.

4.4 التأمين ضد التحميل الزائد

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

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

4.5 تأمين الغطاء

لا يمكن وضع الخلاط المتعدد على الجهاز وتشغيله، إلا عندما تُركّب أجزاء الخلاط المتعدد معاً بالكامل ويُغلق

5. ضع الغطاء على الحاوية.
← الشكل 8
- يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.
6. أدر الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة، إلى أن يثبت.
← الشكل 9
- يجب أن تتواجه العلامتان ● و ▲ معًا.
7. ركب الخلاط المتعدد على وحدة الإدارة 3 كما هو موضَّح.
← الشكل 10
- يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.
8. اضغط الخلاط المتعدد إلى الأسفل وأدره في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة، إلى أن يتعشَّق.
← الشكل 11
9. أدخل الكباس في فتحة الملء.
← الشكل 12
10. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
← الشكل 13
11. ضع المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
← الشكل 14
- عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
12. ضع المفتاح الدوّار على off. O
← الشكل 15
- انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.
13. انزع القابس الكهربائي.
← الشكل 16
14. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في اتجاه دوران عقارب الساعة واخْلعه.
← الشكل 17
15. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة واخْلعه.
← الشكل 18

بصورةٍ صحيحة باستخدام الغطاء. عندما يُوضَع الخلاط المتعدد على خلاط المطبخ، لا يمكن فتح الغطاء.

5 الاستعمال الأساسي

5.1 نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزةٍ أساسية مختلفة.
جهازُ الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبين في الصور.
← الشكل 3

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)

5.2 استخدام السكين متنوعة الاستخدامات

1. ضع الحاوية على القاعدة.
← الشكل 4
- احرص على مراعاة الفجوات في القاعدة.
2. أدر الحاوية في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة، إلى أن تثبت.
← الشكل 5
3. اخلع واقي السكين من السكين متنوعة الاستخدامات وأدخل هذه الأخيرة في الوعاء.
← الشكل 6
4. عبّئ المواد الغذائية في الحاوية.
← الشكل 7

8. اضغط الخلاط المتعدد إلى الأسفل وأدره في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة، إلى أن يتعشق.

← الشكل 28

9. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

← الشكل 29

10. ضع المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.

← الشكل 30

11. ضع المواد الغذائية في منفذ التعبئة وادفعها بضغط خفيف إلى الداخل باستخدام الكباس.

← الشكل 31

12. أنه عملية المعالجة، عندما

- تُعالج كافة المواد الغذائية.
- تكاد المواد الغذائية في الحاوية تصل إلى حامل الأقراص.

13. ضع المفتاح الدوار على off.

← الشكل 32

انتظر توقف الجهاز عن الحركة.

14. انزع القابس الكهربائي.

← الشكل 33

15. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في اتجاه دوران عقارب الساعة واخضعه.

← الشكل 34

16. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة واخضعه.

← الشكل 35

17. انزع حامل الأقراص مع قرص التقطيع من الحاوية.

← الشكل 36

18. أفرغ الحاوية.

← الشكل 37

نصيحة: نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

16. اخلع السكين متنوعة الاستخدامات من الحاوية.

← الشكل 19

17. أفرغ الحاوية.

← الشكل 20

نصيحة: نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

5.3 استخدام أقراص التقطيع

1. ضع الحاوية على القاعدة.

← الشكل 21

احرص على مراعاة الفجوات في القاعدة.

2. أدر الحاوية في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة، إلى أن تثبت.

← الشكل 22

3. أمسك بقرص التقطيع المرغوب من الحافة وضعه بالجانب المطلوب مبيّراً إلى الأعلى على حامل الأقراص.

← الشكل 23

4. ضع حامل الأقراص بقرص التقطيع في الحاوية.

← الشكل 24

5. ضع الغطاء على الحاوية.

← الشكل 25

يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.

6. أدر الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة، إلى أن يثبت.

← الشكل 26

يجب أن تتواجه العلامتان ● و ▲ معًا.

7. ركب الخلاط المتعدد على وحدة الإدارة 3 كما هو موضّح.

← الشكل 27

يجب أن تتواجه العلامتان ▮ و ▲ معًا.

6 التنظيف والعناية

6.1 مواد التنظيف

تعرف على ماهية المنظفات المناسبة لمملحاتك.

تنبيه!

يمكن أن يتضرر الملحق بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.

- ◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- ◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

6.2 نظرة عامة على التنظيف

نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 38

7.3 وصفة مقترحة

تجد هنا وصفة مقترحة، طوّرت خصيصاً من أجل جهازك.

ملاحظة: حسب تجهيز الجهاز يكون جهازك مزوداً حسب طرازه بمفتاح دوار ذي 4 أو 7 مستويات. تبين في دليل

نصيحة: يمكن أن تحدث تغيّرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

7 أمثلة تطبيقية

تجد هنا أمثلة تطبيقية، صُمّمت خصيصاً من أجل الملحق الخاص بك.

7.1 أمثلة تطبيقية لاستخدام السكنين متنوعة الاستخدامات

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 39

7.2 أمثلة تطبيقية لاستخدام أقراص التقطيع

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 40

الاستعمال هذا توصيات السرعات للمفتاح الدوار ذي الـ 4 مستويات كل بين قوسين.

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

المعالجة	المكوّنات	النوع	الوصفة
رّبّ السكنين متنوعة الاستخدامات.	400 ج عسل بري (5 م°)	CNUM40	خليط التفاح
عبيّ المكوّنات.	50 ج تفاح مُقطّع إلى مكعبات (10 × 10 مم)	CNUM41	بالعسل
اخلط لمدة 5 ثانية على المستوى 7 (4).		CNUM50	
		CNUM51	
		CNUM51S	

المعالجة	المكوّنات	النوع	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> ▪ افضل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد. ▪ اخفق صفار البيض مع السكر. أضف الزبد الناعم و115 ج من خليط التفاح بالعسل المُحضّر. ▪ اخلط المكوّنات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا. ▪ اخفق العجين من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة. ▪ صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وأضف الخليط المحضّر فيه. ▪ قسّر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح. وزّع شرائح التفاح على الكيك. ▪ سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 م° واخبز الكعك لمدة 30 دقيقة. 	<p>الوصفة الأساسية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 بيضات ▪ 60 ج زبد ▪ 100 ج دقيق أبيض، النوع 405 ▪ 60 ج حبوب جوز مطحونة ▪ 1 ملعقة صغيرة قرفة ▪ 2 ملعقة كبيرة سكر فانيليا ▪ 1 ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر ▪ 1 ثمرة تفاح 		كيك العسل بالتفاح
<ul style="list-style-type: none"> ▪ رُغّب السكين متنوعة الاستخدامات. ▪ عبئ الماء. ▪ عبئ المكوّنات المتبقية. ▪ عالج لمدة 1 دقيقة على المستوى 7 (4). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 جم طحين ▪ 1 رشّة من الملح ▪ 25 جم خميرة طازجة أو 7 جم خميرة مجففة ▪ 300 مليلتر ماء دافئ 	CNUM51T W	العجين المخمر



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

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

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

A Bosch Company

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



8001190958 (020307)

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