



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUZ4MM3



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	19
nl	Nederlands	24
da	Dansk	29
no	Norsk	34
sv	Svenska	39
fi	Suomi	44
es	Español	49
pt	Português	54
el	Ελληνικά	59
tr	Türkçe	64
pl	Polski	69
uk	Українська	74
ru	Русский	79
ar	العربية	89



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4 bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist je nach Zusammenbau für folgende Einsatzzwecke geeignet:

Mixer: Zum Hacken, Pürieren, Mixen, Kneten, Zerkleinern und zum Herstellen von Soßen und Mixgetränken.

Zerkleinerer: Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Rand anfassen.
- Niemals in die scharfen Messer des Multifunktionsmessers greifen. Multifunktionsmesser nur am Kunststoffteil anfassen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Gehäuse befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren. Zubehör nicht leer betreiben.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild


1 Basis

- a Griff
- b Markierung ▲
- c Antriebsachse
- d Markierung ▼

2 Behälter

- a Verschluss-Sicherung

3 Deckel

- a Füllschacht
- b Markierung 
- c Verschluss-Sicherung

4 Stopfer

5 Multifunktionsmesser

- a Messerschutz

6 Zerkleinerungsscheiben

- a Wende-Schneidscheibe – dick / dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob / fein
- c Reibscheibe – mittelfein


7 Scheibenträger

Vor dem ersten Gebrauch







Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild **
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Symbole und Markierungen


Symbol	Bedeutung
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Deckel aufsetzen () und festdrehen ().
	Markierung zum Aufsetzen des Deckels.
	Markierung zum Aufsetzen auf das Grundgerät

Verwendung

Verletzungsgefahr!

Klingen des Multifunktionsmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Multifunktionsmesser nur am Kunststoff anfassen. Bei Nichtgebrauch Klingen immer mit dem Messerschutz abdecken.

Achtung!

Nur wenn der Multimixer komplett zusammengesetzt ist und der Deckel bis zum Anschlag () festgedreht ist, lässt sich der Multimixer auf die Küchenmaschine aufsetzen und betreiben. Der Deckel kann während der Arbeit und wenn der Multimixer auf der Küchenmaschine angebracht ist, nicht abgenommen werden.

Grundgerät vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Schüssel entnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen. Mixerantriebschutzdeckel abnehmen.



Multifunktionsmesser verwenden

→ Bildfolge




Zum Hacken, Pürieren, Mixen, Kneten, Zerkleinern und zum Herstellen von Soßen und Mixgetränken.

1. Behälter auf die Basis setzen.
2. Behälter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Multifunktionsmesser ohne Messerschutz auf die Antriebsachse im Behälter setzen.
4. Zu verarbeitende Lebensmittel einfüllen.


Achtung!

Maximale Verarbeitungsmengen beachten

→ „Anwendungsbeispiele Multifunktionsmesser“ siehe Seite 7

5. Deckel aufsetzen ().
6. Deckel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (). Die Verschluss-Sicherung muss vollständig am Griff anliegen.
7. Multimixer auf das Grundgerät setzen. Dabei die Markierung  beachten.
8. Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Hinweis: Das Gerät läuft nicht an, wenn der Multimixer nicht bis zum Anschlag festgedreht ist.

9. Stopfer in den Füllschacht setzen
10. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
11. Lebensmittel bis zur gewünschten Konsistenz verarbeiten oder weitere Zutaten durch den Füllschacht einfüllen.
12. Drehschalter auf  stellen und Stillstand des Gerätes abwarten. Netzstecker ausstecken.
13. Multimixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
14. Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
15. Multifunktionsmesser entnehmen.
16. Multimixer leeren.

Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Zerkleinerungsscheiben verwenden

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 3.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob / fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 2 oder 3.

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 4 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 4.

Achtung!

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

→ Bildfolge

1. Behälter auf die Basis setzen.
2. Behälter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Zerkleinerungsscheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf den Scheibenträger setzen.
4. Scheibenträger auf die Antriebsachse im Behälter setzen.

5. Deckel aufsetzen (☒).
6. Deckel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (☒). Die Verschluss-Sicherung muss vollständig am Griff anliegen.
7. Multimixer auf das Grundgerät setzen. Dabei die Markierung ▼ beachten.
8. Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Hinweis: Das Gerät läuft nicht an, wenn der Multimixer nicht bis zum Anschlag festgedreht ist.

9. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
10. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
11. Mit dem Stopfer leicht nachschieben.

Achtung!

- Die maximale Füllhöhe beachten. Die Lebensmittel dürfen den Scheibenträger nicht berühren.
 - Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Multimixer festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ausstecken, Stillstand des Antriebes abwarten, Multimixer vom Antrieb nehmen, Deckel des Multimixers abnehmen und Füllschacht entleeren.
12. Drehschalter auf ○ stellen und Stillstand des Gerätes abwarten. Netzstecker ausstecken.
 13. Multimixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 14. Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 15. Scheibenträger mit Zerkleinerungsscheibe aus dem Behälter nehmen.
 16. Multimixer leeren.
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Hinweis: Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ Verletzungsgefahr

- Klingen des Multifunktionsmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen des Multifunktionsmessers dieses nur am Kunststoff anfassen. Bei Nichtgebrauch Multifunktionsmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

Im **Bild D** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

Hinweise:

- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb des Gerätes. Bei Überlastung bricht der Scheibenträger an der Antriebswelle und kann leicht ersetzt werden. Ein neuer Scheibenträger ist beim Fachhändler oder Kundendienst zu beziehen (Best.-Nr. 00088256).

Anwendungsbeispiele Multifunktionsmesser

Kräuter

Maximalmenge: 10 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 20-30 Sekunden

Hinweis: Verarbeitung nur in trockenem Behälter.

Zwiebeln, Knoblauch

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 5-7 Sekunden

Hinweis: Zwiebeln vierteln.

Nüsse, Mandeln

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1-1½ Minuten

Fleisch

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 30-60 Sekunden

Hinweis: Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen. Fleisch in grobe Stücke schneiden. Für Fleischteige, Füllungen, Pasteten das Fleisch zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen verarbeiten.

Gemüse (für Brei oder Suppen)

Maximalmenge: 375 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1 Minute

Milchmixgetränke, Soßen, Salatdressing und Cremesuppen

Maximalmenge, flüssig 0,5 l

Maximalmenge, fest 375 g

Stufe: 4

Mayonnaise

- 2 Eier
- 15 g Essig
- ½ TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 300-400 g Öl

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 4 mischen.
- Das Öl langsam durch den Füllschacht gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Verarbeitungszeit: 1½ Minuten

Teig kneten und rühren

Wird eine geringe Menge Teig (bis 400 g Mehl bei Geräte-Ausführung MUM44..., bis 500 g Mehl bei Geräte-Ausführung MUM46... und MUM47 ...) benötigt, so kann dieser im Multi-Mixer zubereitet werden.

Hefeteig

Grundrezept

bis 500 g Mehl

- 1 Prise Salz
- 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- ca. 285 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten (außer Wasser) in den Behälter geben.
- Wasser bei laufendem Gerät (Stufe 2) durch den Füllschacht dazu gießen.

Verarbeitungszeit 15 Sekunden auf Stufe 2, dann 45 Sekunden auf Stufe 4.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the MUM4 food processor. Follow the operating instructions for the food processor.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

Depending on assembly, this accessory is suitable for the following purposes:

Blender: For mincing, puréeing, blending, kneading, cutting and for making sauces and mixed drinks.

Chopper: For shredding, grating and cutting up food.

Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Important safety information

Risk of injury!

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of discs by the edge only!
- Never grasp the sharp edges of the multifunction blade. Take hold of the multifunction blade by the plastic part only.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

Check that there are no foreign objects in the feed chute or housing. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing. Do not operate accessory at no load.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 11*

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A:

- 1 **Base**
 - a Handle
 - b Marking ▲
 - c Drive shaft
 - d Marking ▼
- 2 **Container**
 - a Catch lock
- 3 **Lid**
 - a Feed chute
 - b Marking ▼ ●
 - c Catch lock
- 4 **Pusher**
- 5 **Multifunction blade**
 - a Blade guard
- 6 **Cutting discs**
 - a Reversible slicing disc – thick/thin
 - b Reversible shredding disc – coarse/fine
 - c Grating disc – medium-fine
- 7 **Disc holder**

Before using for the first time





Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
→ Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 11

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Fit the lid (▲) and screw on securely (▲).
	Marking for fitting the lid.
	Marking for fitting onto the base unit.

Use

⚠ Risk of injury!

Do not touch the edges of the multifunction blade with bare hands. Grasp the multifunction blade by the plastic part only. When not in use, always cover the blades with the blade guards.

Caution!

Only when the multimixer has been completely assembled and the lid rotated to the stop (▲) can the multimixer be attached to the food processor and operated. The lid cannot be removed while the appliance is running and if the multimixer is attached to the food processor.

Preparing base unit

- Place the base unit on a flat, clean surface.
- Remove the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 3. Remove the blender drive cover.



Using the multifunction blade

→ Image sequence




For mincing, puréeing, blending, kneading, cutting and for making sauces and mixed drinks.

1. Place the container on the base.
2. Rotate the container as far as possible in an anticlockwise direction.
3. Place the multifunction blade without the blade guards onto the drive shaft in the container.
4. Add the food to be processed.


Caution!

Note the maximum processing quantities

→ “Application examples – Multifunction blade” see page 12

5. Fit the lid ().
6. Rotate the lid as far as possible in an anticlockwise direction (). The catch lock must be in full contact with the handle.
7. Place the multimixer on the base unit. Observe the marking  when doing so.
8. Rotate as far as possible in an anticlockwise direction.

Note: The appliance will not start if the multimixer is not screwed on tight.

9. Insert the pusher in the feed chute.
10. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
11. Process the food to the required consistency or add more ingredients through the feed chute.
12. Move the rotary switch to  and wait for the appliance to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
13. Rotate the multimixer in a clockwise direction and remove.
14. Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
15. Remove the multifunction blade.
16. Empty the multimixer.

Clean all parts directly after use.

→ “Cleaning and maintenance” see page 11

Using the cutting discs

Reversible slicing disc – thick/thin



For slicing fruit and vegetables.

Process on setting 3.

Marking on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Caution!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled waxy potatoes when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse/fine



For shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Processing on setting 2 or 3.

Marking on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Caution!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only on setting 4.

Grating disc – medium-fine





For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), chilled chocolate and nuts.

Process on setting 4.

Caution!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

→ Image sequence

1. Place the container on the base.
2. Rotate the container as far as possible in an anticlockwise direction.
3. Place the cutting disc on the disc holder with the side you require facing upwards.
4. Place the disc holder onto the drive shaft in the container.
5. Fit the lid ().
6. Rotate the lid as far as possible in an anticlockwise direction (). The catch lock must be in full contact with the handle.

7. Place the multimixer on the base unit. Observe the marking ▼ when doing so.
8. Rotate as far as possible in an anticlockwise direction.

Note: The appliance will not start if the multimixer is not screwed on tight.

9. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
10. Place the food to be processed in the feed chute.
11. Push down lightly with the pusher.

Caution!

- Observe the maximum filling level. The food should not come into contact with the disc holder.
 - If the food to be processed sticks in the multimixer, switch the food processor off, disconnect the mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove the multimixer from the drive, remove the lid from the multimixer and empty the feed chute.
12. Move the rotary switch to **O** and wait for the appliance to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
 13. Rotate the multimixer in a clockwise direction and remove.
 14. Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
 15. Take the disc holder with the cutting disc out of the container.
 16. Empty the multimixer.
 - Clean all parts directly after use.
 - “Cleaning and maintenance” see page 11

Tip: To ensure evenly cut ingredients, process slender ingredients in bunches.

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of injury

- Do not touch the edges of the multifunction blade with bare hands. To clean the multifunction blade, hold it by the plastic only. When not in use, always store the multifunction blade in the blade guards. Clean with a brush.
- Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Grasp the discs by the plastic part in the centre only!

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

In **Fig. D** you will find a summary of how to clean the individual parts.

Please note:

- When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

Predetermined breaking point

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the disc holder on the drive shaft breaks and can easily be replaced. A replacement disc holder is available from a dealer or customer service (order no. 00088256).

Application examples – Multifunction blade

Herbs

Maximum quantity: 10 g

Setting: 4

Processing time: 20–30 seconds

Note: Only use a dry container for processing.

Onions, garlic

Maximum quantity: 100 g

Setting: 4

Processing time: 5–7 seconds

Tip: Quarter the onions.

Nuts, almonds

Maximum quantity: 100 g

Setting: 4

Processing time: 1-1½ minutes

Meat

Maximum quantity: 300 g

Setting: 4

Processing time: 30–60 seconds

Tip: Remove bones, gristle and sinews.

Cut meat into large pieces. Process the meat with other ingredients and herbs for sausage meat, stuffing and pâté.

Vegetables (for purées or soups)

Maximum quantity: 375 g

Setting: 4

Processing time: 1 minute

Milk shakes, sauces, salad dressing and cream soups

Maximum quantity of liquids: 0.5 l

Maximum quantity of solids: 375 g

Setting: 4

Mayonnaise

- 2 eggs
- 15 g vinegar
- ½ tsp mustard
- 1 pinch salt
- 1 pinch sugar
- 300-400 g oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Blend all ingredients (except oil) for several seconds on setting 4.
- Slowly pour the oil through the feed chute and blend until the mayonnaise emulsifies.

Processing time: 1½ minutes

Kneading and stirring dough

If you only require a small amount of dough (up to 400 g flour with appliance model MUM44..., up to 500 g flour with appliance model MUM46... and MUM47 ...), you can process it in the multimixer.

Yeast dough

Basic recipe

up to 500 g flour

- 1 pinch salt
- 25 g yeast or 1 packet dried yeast
- Approx. 285 ml warm water
- Add all ingredients (except water) to the container.
- Slowly pour the water through the feed chute while the appliance is running (setting 2).

Processing time: 15 seconds on setting 2 and then for 45 seconds on setting 4.

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM4. Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

En fonction de l'assemblage effectué, cet accessoire permet d'effectuer différentes tâches :

Mixer : pour hacher, réduire en purée, mixer, pétrir, broyer et pour préparer des sauces et des boissons.

Broyer : pour râper, concasser et couper des produits alimentaires. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité importantes

Risques de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon pousoir fourni !
- Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisir les disques que par le bord !
- Ne pas approcher les doigts de la lame multifonctions. Ne saisir la lame multifonctions que par la partie en plastique.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas faire tourner l'accessoire à vide.

Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A :

- 1 **Socle**
 - a Poignée
 - b Repère ▲
 - c Axe d'entraînement
 - d Repère ▼
- 2 **Récipient**
 - a Fermeture de sécurité
- 3 **Couvercle**
 - a Orifice de remplissage
 - b Repère ▼●
 - c Fermeture de sécurité
- 4 **Pilon poussoir**
- 5 **Lame multifonctions**
 - a Fourreau de lame
- 6 **Disques à réduire**
 - a Disque à découper réversible – épais / mince
 - b Disque à râper réversible – grossier / fin
 - c Disque à râper – mi-fin
- 7 **Porte-disque**

Avant la première utilisation





Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Attention ! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Poser le couvercle (▲▼), puis le visser à fond (▼●).
	Repère pour la mise en place du couvercle.
	Repère pour la mise en place sur l'appareil de base

Utilisation

⚠ Risques de blessures !

Ne pas toucher la lame multifonctions à mains nues. Ne saisir la lame multifonctions que par la partie en plastique. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées, toujours placer les lames dans leur fourreau.

Attention !

Le multimixeur ne peut être posé sur le robot culinaire et utilisé qu'une fois complètement assemblé et le couvercle tourné jusqu'en butée (▼●). Il est impossible de retirer le couvercle pendant le travail et tant que le multimixeur se trouve sur le robot culinaire.

Préparer l'appareil de base

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Retirer le bol.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position 3. Retirer le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.



Utiliser la lame multifonctions

→ Suite de la figure B




Pour hacher, réduire en purée, mixer, pétrir, broyer et pour préparer des sauces et des boissons.

1. Placer le récipient sur le socle.
2. Tourner le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
3. Installer la lame multifonctions sans fourreau sur l'axe d'entraînement situé dans le récipient.
4. Verser les produits alimentaires à préparer.


Attention !

Respecter les quantités maximales à traiter

→ « Exemples d'utilisation – Lame multifonctions » voir page 18

5. Mettre le couvercle en place ().
6. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (). La fermeture de sécurité doit être entièrement au contact de la poignée.
7. Placer le multimixeur sur l'appareil de base. Respecter ce faisant le repère  .
8. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Remarque : l'appareil ne démarre pas si le multimixeur n'a pas été tourné à fond jusqu'en butée.

9. Insérer le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
10. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
11. Traiter les aliments jusqu'à obtention de la consistance souhaitée et ajouter d'autres ingrédients par l'orifice de remplissage.
12. Commuter l'interrupteur rotatif sur  et attendre l'immobilisation complète de l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant.
13. Tourner le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

14. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

15. Retirer la lame multifonctions.

16. Vider le multimixeur.

Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « Nettoyage et entretien » voir page 17

Utiliser les disques à réduire

Disque à découper réversible – épais / mince



pour émincer les fruits et légumes.

Préparation au niveau 3.

Chiffre sur le disque à découper réversible :
« 1 » pour le côté de coupe épaisse
« 3 » pour le côté de coupe fine

Attention !

Le disque à découper réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites et fermes à la cuisson qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – grossier / fin



pour râper des légumes, des fruits et du fromage (sauf le fromage dur comme le parmesan).

Préparation au niveau 2 ou 3.

Chiffre sur le disque à râper réversible :
« 2 » pour le côté servant à râper grossièrement
« 4 » pour le côté servant à râper finement

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté épais au niveau 4.

Disque à râper – mi-fin






pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

Préparation au niveau 4.

Attention !

Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage à pâte molle ou prédécoupé en tranches.

→ Suite de la figure


1. Placer le récipient sur le socle.
2. Tourner le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
3. Placer le disque à réduire, côté souhaité orienté vers le haut, sur le porte-disque.
4. Placer le porte-disque sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le récipient.
5. Mettre le couvercle en place ()
6. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (). La fermeture de sécurité doit être entièrement au contact de la poignée.
7. Placer le multimixeur sur l'appareil de base. Respecter ce faisant le repère .
8. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Remarque : l'appareil ne démarre pas si le multimixeur n'a pas été tourné à fond jusqu'en butée.

9. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
10. Introduire les ingrédients à traiter par l'orifice d'ajout.
11. Pousser légèrement avec le pilon poussoir.

Attention !

- Respecter la hauteur de remplissage maximale. Les ingrédients ne doivent pas être en contact avec le porte-disque.
- Si les aliments à préparer devaient se coincer dans le multimixeur, éteindre le robot culinaire, débrancher la fiche mâle de la prise de courant et attendre que l'entraînement se soit immobilisé, retirer ensuite le multimixeur de l'entraînement, enlever le couvercle du multimixeur, puis vider l'ouverture d'ajout.

12. Commuter l'interrupteur rotatif sur  et attendre l'immobilisation complète de l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant.
13. Tourner le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
14. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
15. Retirer le porte-disque et le disque à réduire du récipient.
16. Vider le multimixeur.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

Remarque : pour que la coupe des aliments soit régulière, présenter les aliments minces en bottes.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Risques de blessures

- Ne pas toucher la lame multifonctions à mains nues. Pour nettoyer la lame multifonctions, la tenir uniquement par la partie en plastique. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, toujours placer la lame multifonctions dans son fourreau. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.

Attention !

- 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 ni de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

La **figure D** montre en bref comment laver les pièces détachées.

Remarques :

- Le traitement, p. ex. de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.
-

Zone de rupture programmée

La zone de rupture programmée intégrée empêche l'endommagement du mécanisme d'entraînement de l'appareil. En cas de surcharge, le porte-disque se brise au niveau de l'arbre d'entraînement, et il est facile de le remplacer. Un nouveau porte-disque est disponible chez votre revendeur spécialisé ou auprès du service après-vente (n° de réf. 00088256).

Exemples d'utilisation – Lame multifonctions

Fines herbes

Quantité maximale : 10 g

Niveau : 4

Temps de préparation : 20-30 secondes

Remarque : traitement uniquement dans un récipient sec.

Oignons, ail

Quantité maximale : 100 g

Niveau : 4

Temps de préparation : 5-7 secondes

Remarque : découper les oignons en quartiers.

Noix, amandes

Quantité maximale : 100 g

Niveau : 4

Temps de préparation : 1-1½ minute

Viandes

Quantité maximale : 300 g

Niveau : 4

Temps de préparation : 30-60 secondes

Remarque : retirer les os, les cartilages et les tendons. Découper la viande en gros morceaux. Pour préparer des pâtes à base de viande, des farces et des pâtés, mélanger la viande avec les autres ingrédients et les épices.

Légumes (pour purées et soupes)

Quantité maximale : 375 g

Niveau : 4

Temps de préparation : 1 minute

Boissons à base de lait, sauces, assaisonnements pour salades et veloutés

Quantité maximale (liquide) : 0,5 l

Quantité maximale (solide) : 375 g

Niveau : 4

Mayonnaise

- 2 œufs
- 15 g de vinaigre
- ½ c. à c. de moutarde
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 300-400 g d'huile

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mélanger les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes au niveau 4.
- Verser l'huile lentement par l'orifice de remplissage jusqu'à émulsion de la mayonnaise.

Temps de préparation : 1½ minute

Pétrir et malaxer la pâte

Les petites quantités de pâte (jusqu'à 400 g de farine pour l'exécution MUM44..., jusqu'à 500 g de farine pour les exécutions MUM46... et MUM47...) peuvent être préparées dans ce multimixeur.

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

Jusqu'à 500 g de farine

- 1 pincée de sel
- 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre
- Env. 285 ml d'eau tiède
- Verser tous les ingrédients (sauf l'eau) dans le récipient.
- Laisser tourner l'appareil (niveau 2) et ajouter l'eau par l'orifice de remplissage.

Traiter la pâte pendant 15 secondes au niveau 2, puis 45 secondes au niveau 4.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM4. Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell'accessorio.

In base alla modalità di assemblaggio, questo accessorio è adatto per i seguenti impieghi:

Frullatore: per tritare, passare, frullare, impastare, sminuzzare e per preparare sughi e frullati.

Tritatutto: per grattugiare, grattare e affettare alimenti.

Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi). Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Importanti avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi solo dal bordo.
- Non toccare mai le lame taglienti della lama multifunzione. Afferrare la lama multifunzione solo dalla parte in plastica.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non azionare l'accessorio a vuoto.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 22*

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

Figura A:

1 Base

- a Manico
- b Marcatura ▲
- c Asse motore
- d Marcatura ▼

2 Contenitore

- a Fermo di sicurezza

3 Coperchio

- a Pozzetto di riempimento
- b Marcatura ▼●
- c Fermo di sicurezza

4 Pestello

5 Lama multifunzione

- a Coprilama

6 Dischi sminuzzatori

- a Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile
- b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
- c Disco grattugia – medio-fine

7 Portadisco

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!





Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili.

→ **Figura A**

- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 22

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio (▼) e chiuderlo (●).
	Marcatura per l'inserimento del coperchio.
	Marcatura per l'inserimento sull'apparecchio base

Utilizzo

⚠ Pericolo di lesioni!

Non toccare la lama multifunzione a mani nude. Afferrare la lama multifunzione solo dalla parte in plastica. Quando la lama non è in uso, coprirla sempre con il coprilama.

Attenzione!

Solo se il multi-mixer è completamente assemblato e il coperchio è ruotato fino all'arresto (●), è possibile applicare il multi-mixer sulla macchina da cucina e metterlo in funzione. Il coperchio non può essere rimosso durante il lavoro e quando il multi-mixer è applicato sulla macchina da cucina.

Preparazione dell'apparecchio base

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Rimuovere la ciotola.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione 3. Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.



Utilizzo della lama multifunzione




→ Sequenza immagini

Per tritare, passare, frullare, impastare, sminuzzare e per preparare sughi e frullati.

1. Mettere il contenitore sulla base.
2. Ruotare il contenitore in senso antiorario fino all'arresto.
3. Disporre la lama multifunzione, senza coprilama, sull'asse motore nel contenitore.
4. Introdurre gli alimenti da lavorare.

Attenzione!

Rispettare le quantità di lavorazione massime → *“Esempi d'impiego della lama multifunzione” ved. pagina 23*

5. Applicare il coperchio ()
6. Ruotare il coperchio in senso antiorario fino all'arresto (). Il fermo di sicurezza deve aderire completamente al manico.
7. Mettere il multi-mixer sull'apparecchio base osservando la marcatura .
8. Ruotare in senso antiorario fino all'arresto.

Nota: l'apparecchio non si avvia se il multi-mixer non è stato ruotato fino all'arresto.

9. Introdurre il pestello nel pozzetto di riempimento.
10. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
11. Lavorare gli alimenti fino a ottenere la consistenza desiderata oppure inserire altri ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento.
12. Portare la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio. Staccare la spina di alimentazione.
13. Ruotare il multi-mixer in senso orario e rimuoverlo.
14. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
15. Togliere la lama multifunzione.
16. Svuotare il multi-mixer.

Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso.

→ *“Pulizia e cura” ved. pagina 22*

Utilizzo dei dischi sminuzzatori

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione alla velocità 3.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

“1” per il lato di taglio spesso

“3” per il lato taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate a pasta gialla bollite.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione alla velocità 2 o 3.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

“2” per il lato grattugia grossa

“4” per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare frutta secca. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 4.

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare patate crude,

formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e frutta secca.

Lavorazione alla velocità 4.

Attenzione!

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

→ Sequenza immagini

1. Mettere il contenitore sulla base.
2. Ruotare il contenitore in senso antiorario fino all'arresto.
3. Disporre il disco sminuzzatore sul portadisco con il lato desiderato rivolto verso l'alto.
4. Disporre il portadisco sull'asse motore nel contenitore.

5. Applicare il coperchio (▲).
6. Ruotare il coperchio in senso antiorario fino all'arresto (◀). Il fermo di sicurezza deve aderire completamente al manico.
7. Mettere il multi-mixer sull'apparecchio base osservando la marcatura ▼.
8. Ruotare in senso antiorario fino all'arresto.

Nota: l'apparecchio non si avvia se il multi-mixer non è stato ruotato fino all'arresto.

9. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
10. Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di riempimento.
11. Spingere leggermente con il pestello.

Attenzione!

- Rispettare l'altezza di riempimento massima. Gli alimenti non devono toccare il portadisco.
 - Se gli alimenti da lavorare dovessero restare bloccati nel multi-mixer, spegnere la macchina da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio del multi-mixer e svuotare il pozzetto di riempimento.
12. Portare la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio. Staccare la spina di alimentazione.
 13. Ruotare il multi-mixer in senso orario e rimuoverlo.
 14. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
 15. Togliere dal contenitore il portadisco con il disco sminuzzatore.
 16. Svuotare il multi-mixer.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. ➔ "Pulizia e cura" ved. pagina 22

Nota: per risultati di taglio uniformi tagliare i prodotti sottili a mazzetti.

Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

⚠ Pericolo di lesioni

- Non toccare la lama multifunzione a mani nude. Per lavare la lama multifunzione, toccarla soltanto dalla parte in plastica. Quando la lama multifunzione non è in uso, coprirla sempre con il coprilama. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.

Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

La **Figura D** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

Note:

- Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Rottura prestabilita

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio dell'apparecchio. In caso di sovraccarico il portadisco sull'albero di azionamento si rompe e può essere facilmente sostituito. È possibile ordinare un nuovo portadisco presso il rivenditore specializzato o il servizio assistenza clienti (codice 00088256).

Esempi d'impiego della lama multifunzione

Erbe aromatiche

Quantità massima: 10 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 20-30 secondi

Nota: il contenitore deve essere asciutto.

Misto aglio e cipolla

Quantità massima: 100 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 5-7 secondi

Nota: tagliare le cipolle in quattro parti.

frutta secca, mandorle

Quantità massima: 100 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione:

1 minuto - 1 minuto e ½

Carne

Quantità massima: 300 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 30-60 secondi

Nota: rimuovere ossi, cartilagini e tendini.

Tagliare la carne a pezzi grossi. Per impasti di carne, ripieni e pasticcini lavorare la carne insieme agli altri ingredienti e alle spezie.

Verdura (per purè o zuppe)

Quantità massima: 375 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 1 minuto

Frappé, sughi, condimenti per insalate e passate

Quantità massima, liquido 0,5 l

Quantità massima, solido 375 g

Velocità: 4

Maionese

- 2 uova
- 15 g di aceto
- ½ cucchiaino di senape
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 300-400 g di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Miscelare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità 4.
- Versare lentamente l'olio attraverso il pozzetto di riempimento e continuare a miscelare finché la maionese non si emulsiona.

Tempo di lavorazione: 1 minuto e ½

Impastare e miscelare

Se la quantità di impasto da preparare è contenuta (fino a 400 g di farina per i modelli MUM44..., fino a 500 g di farina per i modelli MUM46... e MUM47...), è possibile utilizzare il multi-mixer.

Pasta lievitata

Ricetta base

Fino a 500 g di farina

- 1 pizzico di sale
- 25 g di lievito o 1 bustina di lievito secco
- ca. 285 ml di acqua calda
- Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore (tranne l'acqua).
- Con l'apparecchio in funzione (velocità 2), versare l'acqua attraverso il pozzetto di riempimento.

Lavorare per 15 secondi alla velocità 2, quindi per 45 secondi alla velocità 4.

Con riserva di modifiche.

Bestemming van het apparaat

Dit toebehoren is voor de keukenmachine MUM4 bedoeld. De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is afhankelijk van opbouw geschikt voor de volgende toepassingen:

Mixer: voor hakken, pureren, mixen, kneden en fijnmaken en voor het bereiden van sauzen en mixdrankjes.

Fijnmaak-opzetstuk: voor het raspen, fijnwrijven en snijden van levensmiddelen.

De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Gevaar voor letsel!

- Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- Nooit in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Schijven alleen aan de rand vastpakken.
- Nooit in de scherpe messen van het multifunctionele mes grijpen. Multifunctioneel mes alleen vastpakken aan het kunststofgedeelte.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Attentie!

Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de behuizing bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in de behuizing komen. Toebehoren niet gebruiken zonder vulling.

Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 27*

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

Afb. A:

- 1 **Basis**
 - a Handgreep
 - b Markering ▲
 - c Aandrijfas
 - d Markering ▼
- 2 **Reservoir**
 - a Veiligheidssluiting
- 3 **Deksel**
 - a Vulschacht
 - b Markering ▼ ●
 - c Veiligheidssluiting
- 4 **Stopper**
- 5 **Multifunctioneel mes**
 - a Mesbescherming
- 6 **Fijnmaakschijven**
 - a Snij-draaischijf – dik/dun
 - b Rasp-draaischijf – grof/fijn
 - c Maalschijf – middelfijn
- 7 **Schijfhouder**

Voor het eerste gebruik





Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 27

Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel aanbrengen (▼) en vastdraaien (●).
	Markering voor het plaatsen van het deksel.
	Markering voor het plaatsen op het basisapparaat

Gebruik


⚠ Gevaar voor letsel!

Messen van het multifunctionele mes niet met blote handen aanraken. Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan het kunststof. De messen altijd met de mesbescherming afdekken als deze niet worden gebruikt.

Attentie!

Alleen wanneer de multimixer compleet is in elkaar is gezet en het deksel tot aan de aanslag (●) is vastgedraaid, kan de multimixer op de keukenmachine worden aangebracht en gebruikt. Tijdens het gebruik en wanneer de multimixer is aangebracht op de keukenmachine, kan het deksel niet worden verwijderd.

Basisapparaat voorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Kom verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 3 zetten. Het beschermdeksel van de mixer-aandrijving verwijderen. 

Multifunctioneel mes gebruiken



→ Afbeeldingenreeks

Voor hakken, pureren, mixen, kneden en fijnmaken en voor het bereiden van sauzen en mixdrankjes.


1. Houder op de basis plaatsen.
2. Houder tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
3. Multifunctioneel mes zonder mesbescherming op de aandrijfas in de houder plaatsen.
4. Te verwerken levensmiddelen toevoegen.

Attentie!

Maximale verwerkingshoeveelheden naleven → *“Toepassingsvoorbeelden multifunctioneel mes” zie pagina 28*

5. Deksel aanbrengen ().
6. Deksel tegen de klok in tot aan de aanslag draaien (). De veiligheidssluiting moet volledig tegen de handgreep aan liggen.
7. De multimixer op het basisapparaat plaatsen. Hierbij op de markering ▼ letten.
8. Tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.

Aanwijzing: Het apparaat start niet wanneer de multimixer niet tot aan de aanslag is vastgedraaid.

9. Stopper in de vulschacht plaatsen
10. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
11. Product tot de gewenste consistentie verwerken of ingrediënten toevoegen via de vulschacht.
12. Draaischakelaar op  zetten en wachten tot het apparaat stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
13. Multimixer met de klok mee draaien en verwijderen.
14. Het deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
15. Het multifunctionele mes verwijderen.
16. Multimixer leegmaken.

Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 27*

Fijnmaakschijven gebruiken

Snij-draaischijf – dik/dun



voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 3.

Aanduiding op de snij-draaischijf: “1” voor de dikke snijzijde
“3” voor de dunne snijzijde

Attentie!

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte, vastkokende aardappels alleen in koude toestand snijden.

Rasp-draaischijf – grof/fijn



voor het raspn van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).

Verwerking op stand 2 of 3.

Aanduiding op de rasp-draaischijf: “2” voor de grove raspzijde
“4” voor de fijne raspzijde

Attentie!

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspn van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde op stand 4 raspn.

Maalschijf – middelfijn




voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten. Verwerking op stand 4.

Attentie!

De maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

→ Afbeeldingenreeks

1. Houder op de basis plaatsen.
2. Houder tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
3. Fijnmaakschijf met de gewenste zijde naar boven op de schijfhouder plaatsen.
4. Schijfhouder op de aandrijfas in de houder plaatsen.
5. Deksel aanbrengen ().

6. Deksel tegen de klok in tot aan de aanslag draaien (▲). De veiligheidssluiting moet volledig tegen de handgreep aan liggen.
7. De multimixer op het basisapparaat plaatsen. Hierbij op de markering ▼ letten.
8. Tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.

Aanwijzing: Het apparaat start niet wanneer de multimixer niet tot aan de aanslag is vastgedraaid.

9. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
10. Het product dat verwerkt moet worden in de vultrechter doen.
11. Iets aandrukken met de stopper.

Attentie!

- De maximale vulhoogte niet overschrijden. De producten mogen de schijfhouder niet aanraken.
- Als er producten vast komen te zitten in de multimixer, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u de multimixer van de aandrijving, verwijdert u het deksel van de multimixer en maakt u de vulschacht leeg.
- 12. Draaischakelaar op O zetten en wachten tot het apparaat stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
- 13. Multimixer met de klok mee draaien en verwijderen.
- 14. Het deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
- 15. Schijfhouder met fijnmaakschijven uit de houder verwijderen.
- 16. Multimixer leegmaken.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 27*

Aanwijzing: voor een gelijkmatig gesneden product kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

Reiniging en verzorging

Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

⚠ Gevaar voor letsel

- Messen van het multifunctionele mes niet met blote handen aanraken. Voor reiniging van het multifunctionele mes het mes alleen aan het kunststof vastpakken. Het multifunctionele mes wanneer het niet wordt gebruikt altijd bewaren in de mesbescherming. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
- Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

In **afbeelding D** vindt u een overzicht hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

Aanwijzingen:

- Bij de verwerking van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Breekpunt

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving van het apparaat. Bij overbelasting breekt de schijfhouder op de aandrijfjas; deze kan eenvoudig worden vervangen. Een vervangende schijfhouder is verkrijgbaar bij de speciaalzaak of bij de klantenservice (bestelnr. 00088256).

Toepassingsvoorbeelden multifunctioneel mes

Kruiden

Maximale hoeveelheid: 10 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 20-30 seconden

Aanwijzing: alleen verwerken in droge houder.

Uien, knoflook

Maximale hoeveelheid: 100 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 5-7 seconden

Aanwijzing: uien in vieren snijden.

Noten, amandelen

Maximale hoeveelheid: 100 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1-1½ minuut

Vlees

Maximale hoeveelheid: 300 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 30-60 seconden

Aanwijzing: been, kraakbeen en zeen verwijderen. Vlees in grote stukken snijden. Voor vleesdeeg, vullingen en pasteien het vlees samen met verdere ingrediënten en kruiden verwerken.

Groente (voor puree of soepen)

Maximale hoeveelheid: 375 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1 minuut

Milkshakes, sauzen, sladressing en crèmesoep

Maximale hoeveelheid, vloeibaar 0,5 l

Maximale hoeveelheid, vast 375 g

Stand: 4

Mayonaise

- 2 eieren
- 15 g azijn
- ½ tl mosterd
- 1 snufje zout
- 1 snufje suiker
- 300-400 g olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 4.
- De olie langzaam in de vulschacht gieten en mixen totdat de mayonaise emulgeert.

Verwerkingstijd: 1½ minuut

Deeg kneden en mixen

Als er een kleine hoeveelheid meel (tot 400 g meel bij apparaatuitvoering MUM44..., tot 500 g meel bij apparaatuitvoering MUM46... en MUM47...) vereist is, kan deze in de multimixer worden bereid.

Gistdeeg

Basisrecept

tot 500 g meel

- 1 snufje zout
- 25 g gist of 1 pakje droge gist
- ca. 285 ml warm water
- Alle ingrediënten (behalve water) in de houder doen.
- Water door de vulschacht erbij gieten terwijl het apparaat loopt (stand 2).

Verwerkingstijd 15 seconden op stand 2, vervolgens 45 seconden op stand 4.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM4. Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Afhængigt af sammensætning egner dette tilbehør sig til følgende anvendelsesformål:

Blender: Til at hakke, purere, blande, ælte, småhakke og til fremstilling af sovs og blandede drinks.

Finhakker: Til at raspe, rive og skære fødevarer.

Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade!

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på skiverne.
- Stik aldrig fingrene ind i multifunktionsknivens skarpe knive. Tag kun fat i multifunktionsknivens plastikdel.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

OBS!

Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i huset. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i påfyldningsskakten eller huset. Brug ikke tilbehør, når det er tomt.

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 32

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede


1 Basisdel

- a Greb
- b Markering ▲
- c Drivakse
- d Markering ▼

2 Beholder

- a Låsesikring

3 Låg

- a Påfyldningsskakt
- b Markering ▼ 
- c Låsesikring

4 Frugt-/grøntsagsstopper

5 Multifunktionskniv

- a Knivbeskyttelse

6 Finhakningskiver

- a Vende-skæreskive – tyk/tynd
- b Vende-rasp-skive – grov/fin
- c Riveskive – middelfin


7 Skiveholder

Før første brug







Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 32

Symboler og markeringer


Symbol	Betydning
	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Sæt låget på (), og drej det fast ().
	Markering til påsætning af låget.
	Markering til påsætning på motorenheden

Brug

Fare for at komme til skade!

Berør ikke multifunktionsknivens klinger med de bare fingre. Tag altid kun fat i multifunktionsknivens plastikdel. Dæk altid klingerne af med knivbeskyttelsen, når de ikke bruges.

OBS!

Multi-blenderen kan kun anbringes på køkkenmaskinen og anvendes, hvis multi-blenderen er fuldstændigt samlet og låget drejet helt op mod anslaget (). Låget kan ikke tages af under arbejdet og hvis multi-blenderen er anbragt på køkkenmaskinen.

Forberedelse af motorenhed

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Tag skålen ud.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position **3**. Tag beskyttelseslåget til blender-drevet af.



Anvendelse af multifunktionskniv




→ Billedrække

Til at hakke, pure, blande, ælte, småhakke og til fremstilling af sovs og blandede drinks.


1. Anbring beholderen på basisdelen.
2. Drej beholderen mod uret indtil stop.
3. Anbring multifunktionskniven uden knivbeskyttelse på drivaksen i beholderen.
4. Fyld de ønskede fødevarer i.

OBS!

Overhold de maksimale forarbejdningsmængder → "Eksempler på brug af multifunktionskniv" se side 33

5. Sæt låget på ().
6. Drej låget mod venstre uret indtil stop (). Låsesikringen skal ligge helt op imod håndtaget.
7. Anbring multi-blenderen på køkkenmaskinen. Bemærk markeringen  .
8. Drej den mod venstre indtil stop.

Bemærk: Apparatet går ikke i gang, hvis multi-blenderen ikke er drejet fast indtil anslag.

9. Anbring stopperen i påfyldningsskakten
10. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
11. Forarbejd fødevarer, indtil de har den ønskede konsistens, eller fyld flere ingredienser i påfyldningsskakten.
12. Indstil drejeknappen til , og vent, indtil apparatet står stille. Træk netstikket ud.
13. Drej multi-blenderen med uret, og tag den af.
14. Drej låget med uret, og tag det af.
15. Tag multifunktionskniven af.
16. Tøm multi-blenderen.

Rengør alle dele direkte efter brug.

→ "Rengøring og pleje" se side 32

Anvendelse af finhakningsskiver

Vende-skæreskive – tyk/tynd



Til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 3.

Betegnelse på vende-skæreskive:

„1“ for den tykke skæreside
„3“ for den tynde skæreside

OBS!

Vende-skæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vende-raspskive – grov/fin



Til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Forarbejdning på trin 2 eller 3.

Betegnelse på vende-raspskive:

”2” til den grove raspside

”4” til den fine raspside

OBS!

Vende-riveskiven er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun rives med den grove side på trin 4.

Riveskive – middelfin






til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Forarbejdning på trin 4.

OBS!

Riveskiven egner sig ikke til rivning af blød ost og skærest.

→ Billedrække

1. Anbring beholderen på basisdelen.
2. Drej beholderen mod uret indtil stop.
3. Anbring finhakningsskiven med den ønskede side opad på skiveholderen.
4. Anbring skiveholderen på drivaksen i beholderen.
5. Sæt låget på ().
6. Drej låget mod venstre uret indtil stop (). Låsesikringen skal ligge helt op imod håndtaget.
7. Anbring multi-blenderen på køkkenmaskinen. Bemærk markeringen  .
8. Drej den mod venstre indtil stop.

Bemærk: Apparatet går ikke i gang, hvis multi-blenderen ikke er drejet fast indtil anslag.

9. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
10. Kom fødevarerne, der skal bearbejdes, i påfyldningsskakten.
11. Skub let ned med stopperen.

OBS!

- Overhold den maksimale påfyldningshøjde. Fødevarerne må ikke berører skiveholderen.
- Hvis fødevarer sætter sig i klemme i multi-blenderen: Sluk for køkkenmaskinen, træk stikket ud, og vent, indtil motoren står helt stille. Tag herefter multi-blenderen af motoren, fjern låget fra multi-blenderen, og tøm påfyldningsskakten.
- 12. Indstil drejeknappen til **O**, og vent, indtil apparatet står stille. Træk netstikket ud.
- 13. Drej multi-blenderen med uret, og tag den af.
- 14. Drej låget med uret, og tag det af.
- 15. Tag skiveholderen med finhakningsskive ud af beholderen.
- 16. Tøm multi-blenderen.
 - Rengør alle dele direkte efter brug.
→ ”Rengøring og pleje” se side 32

Henvisning: Snit tynde fødevarer i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for at komme til skade

- Berør ikke multifunktionsknivens klinger med de bare fingre. Tag kun fat i multifunktionsknivens plastikdel ved rengøring. Opbevar altid multifunktionskniven i knivbeskyttelsen, når den ikke bruges. Benyt en børste til rengøring.
- Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i plastikdelen i midten på skiverne.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

På **billede D** ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

Henvisninger:

- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber madolie.

Fast brudsted

Det faste brudsted beskytter maskinens drev. Skiveholderen på drivakslen brækker, hvis den overbelastes. Den kan nemt erstattes. En ny skiveholder kan købes i faghandlen eller hos kundeservice (best.-nr. 00088256).

Eksempler på brug af multifunktionskniv

Krydderurter

Maksimal mængde: 10 g

Trin: 4

Forarbejdningsstid: 20-30 sekunder

Bemærk: Forarbejdning kun i tør beholder.

Løg, hvidløg

Maksimal mængde: 100 g

Trin: 4

Forarbejdningsstid: 5-7 sekunder

Henvisning: Skær løgene i kvarte.

Nødder, mandler

Maksimal mængde: 100 g

Trin: 4

Forarbejdningsstid: 1-1½ minut

Kød

Maksimal mængde: 300 g

Trin: 4

Forarbejdningsstid: 30-60 sekunder

Henvisning: Fjern knogler, brusk og sener.

Skær kødet i grove stykker. Til fremstilling af kødblandinger, fyldninger, postejer forarbejdes kød sammen med andre ingredienser og krydderier.

Grøntsager (til grød eller suppe)

Maksimal mængde: 375 g

Trin: 4

Forarbejdningsstid: 1 minut

Blandede drinks med mælk, sovse, salatdressing og cremesupper

Maksimalmængde, flydende 0,5 l

Maksimalmængde, fast 375 g

Trin: 4

Mayonnaise

- 2 æg
- 15 g eddike
- ½ tsk. sennep
- 1 knsp. salt
- 1 knsp. sukker
- 300-400 g olie

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 4 i et par sekunder.
- Hæld olien langsomt gennem påfyldningsskakten, og bland det hele, indtil mayonnaisen emulgerer.

Forarbejdningsstid: 1½ minut

Røring og æltning af dej

Hvis der kræves en lille mængde dej (op til 400 g mel ved apparatudgave MUM44..., op til 500 g mel ved apparatudgave MUM46... og MUM47...), så kan den tilberedes i multi-blenderen.

Gærdej

Grundopskrift

op til 500 g mel

- 1 knsp. salt
- 25 g gær eller 1 brev tørgær
- ca. 285 ml varmt vand

- Kom alle ingredienser (undtagen vand) i beholderen.
- Hæld vand i påfyldningsskakten, mens apparatet er tændt (trin 2).

Forarbejdningsstid 15 sekunder på trin 2, derefter 45 sekunder ved trin 4.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM4. Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret, alt etter modell, er egnet til følgende bruksformål:

Mikser: Til hakking, mosing, miksing, elting, kutting og til framstilling av sauser og blandet drikke.

Kutter: Til rasping, riving og kutting av matvarer.

Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Fare for skade!

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Grip aldri tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes i kanten.
- Grip aldri tak i de skarpe knivene til multifunksjonskniven. Multifunksjonskniven må kun holdes i plastdelen.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Obs!

Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i huset. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjæer) inn i påfyllingssjakten eller huset. Tilbehøret må ikke brukes når det er tomt.

Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 37

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde A:

- 1 **Basisdel**
 - a Håndtak
 - b Markering ▲
 - c Drivaksling
 - d Markering ▼
- 2 **Beholder**
 - a Deksellås
- 3 **Lokk**
 - a Påfyllingssjakt
 - b Markering ▼ 
 - c Deksellås
- 4 **Støter**
- 5 **Multifunksjonskniv**
 - a Knivbeskyttelse
- 6 **Kutteskiver**
 - a Vende-skjæreskive – tykk/tynn
 - b Vende-raspeskive – grov/fin
 - c Riveskive – middels fin
- 7 **Skiveholder**

Før første gangs bruk





Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 37

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingssjaket.
	Sett på lokket (▼) og skru det fast (●).
	Markering for påsetting av lokket.
	Markering for påsetting på basisapparatet.

Bruk

⚠ Fare for skade!

Multifunksjonsknivens knivblad må ikke berøres med bare hender. Grip bare tak i platen på multifunksjonskniven. Knivbladene må alltid dekkes til med knivbeskyttelsen når apparatet ikke er i bruk.

Obs!

Multimikseren lar seg kun sette på kjøkkenmaskinen og brukes når den er komplett satt sammen og lokket er dreid fast til stopp (●). Lokket kan ikke tas av under arbeidet og når multimikseren er satt på kjøkkenmaskinen.

Forberedelse av basisapparatet

- Plasser basisapparatet på et glatt og rent underlag.
- Ta ut bollen.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **3**. Ta av beskyttelsesdekselet på mikserdrevet.



Bruk av multifunksjonskniven

→ Bildesekvens

Til hakking, mosing, miksing, elting, kutting og til framstilling av sauser og blandet drikk.

1. Sett beholderen på basisdelen.
2. Drei beholderen til stopp mot urviseren.
3. Sett multifunksjonskniven uten knivbeskyttelsen på drivakslingen i beholderen.
4. Fyll på de matvarene som skal bearbeides.

Obs!

Overhold de maksimale arbeidsmengdene

→ "Eksempler på bruk – multifunksjonskniv" se side 38

5. Sett på lokket ().
6. Drei lokket til stopp mot urviseren (). Deksellåsen må ligge helt inntil håndtaket.
7. Sett multimikseren på basisapparatet. Vær da oppmerksom på markering .
8. Drei den til stopp mot urviseren.

Merk: Apparatet starter ikke når multimikseren ikke er dreid fast til stopp.

9. Sette støteren inn i påfyllingssjakten
10. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
11. Bearbeid matvarene til ønsket konsistens, eller fyll på flere ingredienser gjennom påfyllingssjakten.
12. Sett dreiebryteren på og vent til apparatet har stanset. Trekk ut støpselet.
13. Drei multimikseren med urviseren og ta den av.
14. Drei lokket med urviseren og ta det av.
15. Ta ut multifunksjonskniven.
16. Tøm multimikseren.

Rengjør alle delene rett etter bruk.

→ "Rengjøring og pleie" se side 37

Bruk av kutteskiver

Vende-skjæreskive – tykk/tynn

til skjæring av frukt og grønnsaker.

Arbeid på trinn 3.

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

"1" for den tykke skjæresiden

"3" for den tynne skjæresiden

Obs!

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov/fin

til å raspe grønnsaker, frukt og ost, bortsett fra hard ost (f.eks. Parmesan).

Arbeid på trinn 2 eller 3.

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

"2" for den grove raspesiden

"4" for den fine raspesiden

Obs!

Vende-raspeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 4.

Riveskive – middels fin

til riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter. Arbeid på trinn 4.

Obs!

Riveskiven er ikke egnet til riving av myk ost eller ost i skiver.

→ Bildesekvens

1. Sett beholderen på basisdelen.
2. Drei beholderen til stopp mot urviseren.
3. Sett kutteskiven på skiveholderen med den ønskede siden vendt opp.
4. Sett skiveholderen på drivakslingen i beholderen.
5. Sett på lokket (.
6. Drei lokket til stopp mot urviseren (). Deksellåsen må ligge helt inntil håndtaket.
7. Sett multimikseren på basisapparatet. Vær da oppmerksom på markering .
8. Drei den til stopp mot urviseren.

Merk: Apparatet starter ikke når multimikseren ikke er dreid fast til stopp.

9. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
10. Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten.
11. Skyv litt på med støteren.

Obs!

- Overhold maksimal fyllehøyde. Matvarene må ikke berøre skiveholderen.
- Dersom de ingrediensene som skal bearbeides i multimikseren blokkeres, må kjøkkenmaskinen slås av, støpselet må trekkes ut. Vent så til drevet har stanset. Ta multimikseren av drevet. Ta av lokket på multimikseren og tøm påfyllingssjakten.
- 12. Sett dreiebryteren på **O** og vent til apparatet har stanset. Trekk ut støpselet.
- 13. Drei multimikseren med urviseren og ta den av.
- 14. Drei lokket med urviseren og ta det av.
- 15. Ta skiveholderen med kutteskiven ut av beholderen.
- 16. Tøm multimikseren.
 - Rengjør alle delene rett etter bruk.
 - "Rengjøring og pleie" se side 37

Merk: Tynne ting som skal skjæres, bør buntas sammen før de bearbeides.

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

⚠ Fare for personskader

- Multifunksjonsknivens knivblad må ikke berøres med bare hender. Ta bare tak i plasten på multifunksjonskniven når du skal rengjøre den. Oppbevar alltid multifunksjonskniven i knivbeskyttelsen når den ikke er i bruk. Bruk børste til rengjøringen.
- Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip bare tak i plastdelen i midten av skivene.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

På **bilde D** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

Merknader:

- Når du arbeider med f.eks. gulerøtter, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

Fastlagt bruddsted

Det monterte fastlagte bruddstedet beskytter apparatets drev. Ved overbelastning brytes skiveholderen på drivakslingen og kan lett skiftes ut. En ny skiveholder kan fås hos forhandleren eller hos kundeservice (best.-nr. 00088256).

Eksempler på bruk – multifunksjonskniv

Urter

Maks. mengde: 10 g

Trinn: 4

Arbeidstid: 20-30 sekunder

Merk: Skal bare bearbeides i tørr beholder.

Løk, hvitløk

Maks. mengde: 100 g

Trinn: 4

Arbeidstid: 5-7 sekunder

Merk: Løken deles i fire.

Nøtter, mandler

Maks. mengde: 100 g

Trinn: 4

Arbeidstid: 1-1½ minutt

Kjøtt

Maks. mengde: 300 g

Trinn: 4

Arbeidstid: 30-60 sekunder

Merk: Fjern knoker, brusk og sener. Skjær kjøttet i grove stykker. For kjøttdeiger, fyllinger og posteier bearbeides kjøttet sammen med de andre ingrediensene og krydderet.

Grønnsaker (til stappe eller supper)

Maks. mengde: 375 g

Trinn: 4

Arbeidstid: 1 minutt

Miksede melkedrikker, sauser, salatdressing og kremsupper

Maks. mengde, flytende 0,5 l

Maks. mengde, fast 375 g

Trinn: 4

Majones

- 2 egg
- 15 g eddik
- 1/2 ts sennep
- 1 klype salt
- 1 klype sukker
- 300-400 g olje

Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 4.
- Oljen helles langsomt gjennom påfyllingstrakten og blandes helt til majonesen emulgerer.

Arbeidstid: 1½ minutt

Elting og røring av deig

Hvis du trenger en liten mengde deig

(inntil 400 g mel på apparatversjon

MUM44..., inntil 500 g mel på apparatversjon MUM46... og MUM47...), så kan den tilberedes i multimikseren.

Gjærdeig

Grunnoppskrift

inntil 500 g mel

- 1 klype salt
- 25 g gjær eller 1 pakke tørrgjær
- ca. 285 ml varmt vann
- Fyll alle ingrediensene (unntatt vann) på beholderen.
- Tilsett vann gjennom påfyllingssjakten når apparatet går (trinn 2).

Arbeidstid: 15 sekunder på trinn 2, deretter 45 sekunder på trinn 4.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM4. Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Tillbehöret lämpar sig allt efter sammankopplingen för följande ändamål:

Mixer: För att hacka, puréa, blanda, knåda och finfördela och för att tillaga såser och blandade drycker.

Finfördelare: För att riva, strimla och skiva matvaror.

I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den medföljande påmataren!
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta skivorna enbart i kanten.
- Rör aldrig multifunktionsknivens vassa egg. Fatta multifunktionskniven enbart i plastdelen.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Varning!

Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller höljet. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller i höljet. Kör aldrig tillbehöret när det är tomt.

Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → ”Rengöring och skötsel” se sidan 42

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

Bild


1 Bas

- a Handtag
- b Markering ▲
- c Drivaxel
- d Markering ▼

2 Behållare

- a Förslutningssäkring

3 Lock

- a Påfyllningsrör
- b Markering  ●
- c Förslutningssäkring

4 Påmatare

5 Multifunktionskniv

- a Knivskydd

6 Riv- och skärskivor

- a Vändbar skärskiva - tjock / tunn
- b Vändbar strimlingskiva – grov / fin
- c Rivskiva – medelfin


7 Skivhållare

Före första användningen







Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertera förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild **
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 42

Symboler och markeringar


Symbol	Innebörd
	Försiktigt! Roterande verktyg. Stick aldrig in handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket () och vrid fast det ().
	Markering för påsättning av locket.
	Markering för påsättning på motordelen.

Användning

Risk för personskador!

Ta akdrag i multifunktionsknivens eggare med bara händerna. Fatta multifunktionskniven enbart i plastdelen. När kniven inte används ska eggarna alltid vara täckta med knivskyddet.

Varning!

Bara om multimixern är komplett hopsatt och locket har vridits åt till stopp () går det att sätta fast multimixern på köksmaskinen och köra den. Medan arbetet pågår och multimixern är påsatt på köksmaskinen går det inte att ta av locket.

Förberedelse av motordelen

- Ställ motordelen på ett slätt och rent underlag.
- Ta ut skålen.
- Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen till läge **3**. Ta av mixerdrivningsskyddslocket.



Användning av multifunktionskniven




→ Bildserie

För att hacka, puréa, blanda, knåda och finfördela och för att tillaga såser och blandade drycker.


1. Ställ behållaren på basen.
2. Vrid behållaren moturs till stopp.
3. Sätt på multifunktionskniven utan knivskyddet på drivaxeln i behållaren.
4. Fyll på de matvaror som ska bearbetas.

Varning!

Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna → "Användningsexempel, multifunktionskniv" se sidan 43

5. Sätt på locket ().
6. Vrid locket moturs till stopp ().
Förslutningssäkringarna måste ligga helt an mot handtaget.
7. Sätt multimixern på motordelen.
Observera markeringen .
8. Vrid moturs till stopp.

Anmärkning: Apparaten startar inte om inte multimixern har vridits åt till stopp.

9. Sätt påmataren i påfyllningsröret
10. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.
11. Bearbeta matvarorna till önskad konsistens eller fyll på fler ingredienser genom påfyllningsröret.
12. Ställ vridreglaget i läge  och vänta tills apparaten har stannat. Ta ut stickkontakten.
13. Vrid multimixern medurs och ta av den.
14. Vrid locket medurs och ta av det.
15. Ta ut multifunktionskniven.
16. Töm multimixern.

Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 42

Användning av riv- och skärskivorna

Vändbar skärskiva – tjock / tunn



för skärning av frukt och grönsaker.
Bearbeta i läge 3.

Beteckning på den vändbara skärskivan:
"1" för den tjocka skärsidan
"2" för den tunna skärsidan

Varning!

Den vändbara skärskivan lämpar sig inte för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd eller choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har kallnat.

Vändbar strimlingsskiva – grov / fin



för strimling av grönsaker, frukt och ost, med undantag för hårdost (t.ex. parmesan).
Bearbeta på steg 2 eller 3

Beteckning på den vändbara riv- och strimlingsskivan:

"2" för den grova riv- och strimlingsskivan
"4" för den fina riv- och strimlingsskivan

Varning!

Den vändbara riv- och strimlingsskivan lämpar sig inte för rivning av nötter. Mjukost får bara strimlas med den grova sidan i läge 4.

Rivskiva – medelfin





för rivning av rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kall choklad och nötter.
Bearbeta i läge 4.

Varning!

Rivskivan lämpar sig inte för rivning av mjukost.

→ Bildserie

1. Ställ behållaren på basen.
2. Vrid behållaren moturs till stopp.
3. Sätt finfördelningsskivan på skivhållaren med den önskade sidan uppåt.
4. Sätt skivhållaren på drivaxeln i behållaren.
5. Sätt på locket ().
6. Vrid locket moturs till stopp ().
Förslutningssäkringarna måste ligga helt an mot handtaget.

7. Sätt multimixern på motordelen. Observera markeringen ▼.

8. Vrid moturs till stopp.

Anmärkning: Apparaten startar inte om inte multimixern har vridits åt till stopp.

9. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.

10. Lägg de matvaror som ska bearbetas i påfyllningsröret.

11. Skjut på lätt med pämataren.

Varning!

– Överskrid inte den maximala påfyllningsnivån. Matvarorna får inte beröra skivhållaren.

– Om de matvaror som bearbetas skulle fastna i multimixern måste du stänga av köksmaskinen, ta ut stickkontakten, vänta tills drivningen har stannat, ta av multimixern från drivninge, ta av locket från multimixern och tömma påfyllningsröret.

12. Ställ vridreglaget i läge O och vänta tills apparaten har stannat. Ta ut stickkontakten.

13. Vrid multimixern medurs och ta av den.

14. Vrid locket medurs och ta av det.

15. Ta ut skivhållaren och riv- och skärskivan ur behållaren.

16. Töm multimixern.

■ Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 42

Anmärkning: Om du vill ha jämntjocka skivor bör du bearbeta tunna matvaror buntvis.

Rengöring och skötsel

Rengör alla använda tillbehörskomponenter noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för personskador!

– Ta aldrig i multifunktionsknivens eggar med bara händerna. Fatta multifunktionskniven enbart i plastdelen när du ska rengöra den. Bei Nichtgebrauch Multifunktionsmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Använd en borste för att rengöra den.

– Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta skivorna enbart i plastdelen i mitten.

Varning!

– Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.

– Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.

– Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.

– Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

På bild D finns en översikt över hur de enskilda delarna ska rengöras.

Anmärkningar:

– Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

Brottanvisning

Det inbyggda överlastskyddet förhindrar att motorn överbelastas. Vid överlast bryts skivhållaren av vid drivaxeln och går lätt att byta. Du kan beställa en ny skivhållare i fackhandeln eller från kundtjänsten (beställningsnr 00088256).

Användningsexempel, multifunktionskniv

Örter

Maximal mängd: 10 g

Läge: 4

Bearbetningstid: 20-30 sekunder

Anmärkning: Bearbeta bara om behållaren är torr.

Lök och vitlök:

Maximal mängd 100 g

Läge: 4

Bearbetningstid: 5-7 sekunder

Anmärkning: Dela löken i fyra bitar.

Nötter och mandel

Maximal mängd: 100 g

Läge: 4

Bearbetningstid: 1-1½ minut

Kött

Maximal mängd: 300 g

Läge: 4

Bearbetningstid: 30-60 sekunder

Anmärkning: Ta bort ben, brosk och senor. Skär köttet i stora bitar. För köttfärs, fyllningar, pastejer: Bearbeta köttet tillsammans med övriga ingredienser och kryddor.

Grönsaker (till moser eller soppor)

Maximal mängd: 375 g

Läge: 4

Bearbetningstid: 1 minut

Blandade mjölkdrinkar, såser, slalladsdressing och krämiga soppor

Maximal mängd, flytande 0,5 l

Maximal mängd, fast 375 g

Läge: 4

Majonnäs

- 2 ägg
- 15 g ättika
- ½ tsk senap
- 1 nypa salt
- 1 nypa socker
- 300-400 g olja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom oljan) några sekunder i läge 4.
- Häll i oljan långsamt genom påfyllningsröret och fortsätt att blanda tills majonnäsen emulgerar.

Bearbetningstid: 1½ minuter

Knådning och omrörning av deg

Om du behöver en liten mängd deg (upp till 400 g mjöl för apparattyp MUM44..., upp till 500 g mjöl vid apparattyp MUM46... och MUM47...) kan du laga till den i multmixern.

Jäsdeg

Grundrecept

upp till 500 g mjöl

- 1 nypa salt
- 25 g jäst eller 1 paket torrjäst
- cirka 285 ml varmt vatten
- Lägg alla ingredienserna (utom vattnet) i behållaren.
- Häll i vattnet genom påfyllningsröret medan apparaten är igång (läge 2).

Bearbetningstid 15 sekunder i läge 2, därefter 45 sekunder i läge 4.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM4 kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu kokoonpanosta riippuen seuraaviin käyttötarkoituksiin:

Monitoimiterä: Pilkkoo, soseuttaa, sekoittaa, vaivaa, hienontaa ja valmistaa kastikkeet ja juomat.

Hienonnusterät: Viipaloi ja raastaa elintarvikkeet.

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita). Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Loukkaantumisvaara!

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terän reunasta.
- Älä milloinkaan koske monitoimiterän teräviin teriin. Tartu monitoimiterään vain sen muoviosasta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Huomio!

Varmista, ettei täyttösuppilossa tai laitteen sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai laitteen sisälle esineitä (esim. veitsiä, lusikoita). Älä käytä varustetta tyhjänä.

Tärkeää!



Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 47

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva :



1 Alusta

- a Kahva
- b Merkintä 
- c Käyttöakseli
- d Merkintä 

2 Kulho

- a Lukitsin

3 Kanssi

- a Täyttösuppilo
- b Merkintä  
- c Lukitsin

4 Syöttöpainin

5 Monitoimiterä

- a Teränsuojus

6 Hienonnusterät

- a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut
- b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
- c Raasteterä – keskihieno


7 Teränpidin

Ennen ensimmäistä käyttöä







Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
→ **Kuva **
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 47

Symbolit ja merkinnät


Symboli	Merkitys
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttösuppilon sisälle.
	Aseta kansi paikalleen () ja kierrä se kiinni ()
	Merkki kannen paikalleen asettamista varten.
	Merkki peruslaitteeseen kiinnitystä varten

Käyttö


Loukkaantumisvaara!

Älä koske monitoimiterän teriin paljain käsin. Tartu monitoimiterään vain muovikahvasta. Kun et käytä terää, suojaa se aina teränsuojuksella.

Huomio!

Vasta kun teholeikkurin kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä ja kansi lukittuna () , voi teholeikkurin asettaa paikalleen yleiskoneeseen ja käynnistää. Kantta ei voi irrottaa käytön aikana eikä silloin, kun teholeikkuri on paikallaan yleiskoneessa.

Peruslaitteen esivalmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Poista kulho.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **3**. Poista tehosekoittimen käyttöliittämän suojakansi. 

Monitoimiterän käyttö




→ Kuvasarja

Pilkkaa, soseuttaa, sekoittaa, vaivaa, hienontaa ja valmistaa kastikkeet ja juomat.


1. Aseta kulho alustaan.
2. Käännä kulhoa vastapäivään vasteseen asti.
3. Aseta monitoimiterä ilman teränsuojusta kulhon käyttöakselille.
4. Laita ainekset sisään.

Huomio!

Noudata suurimpia mahdollisia käsittelymääriä → ”Käyttöohjeita – Monitoimiterä” katso sivu 48

5. Laita kansi paikalleen ().
6. Käännä kantta vastapäivään vasteseen asti (). Lukitsimen on oltava kokonaan kiinni kahvassa.
7. Kiinnitä teholeikkuri peruslaitteeseen. Huomioi merkintä .
8. Käännä kulhoa vastapäivään vasteseen asti.

Huomautus: Laite käynnistyy vain, kun teholeikkuri on käännetty vasteseen asti.

9. Laita syöttöpainin täyttösuppilon.
10. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
11. Käsittele elintarvikkeita, kunnes seoksen koostumus on sopiva, tai lisää aineksia täyttösuppilon kautta.
12. Aseta kierrettävä valitsin asentoon  ja odota, kunnes laite pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
13. Irrota teholeikkuri myötäpäivään kääntäen.
14. Käännä kantta myötäpäivään ja irrota.
15. Poista monitoimiterä.
16. Tyhjennä teholeikkuri.

Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 47

Hienonnusterien käyttö

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut



viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käyttöteho 3.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

”1” paksuille viipaleille

”3” ohuille viipaleille

Huomio!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipalo keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno



raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).

Käyttöteho 2 tai 3.

Käännettävän raastinterän merkinnät:

”2” karkealle raasteelle

”4” hienolle raasteelle

Huomio!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella teholla 4.

Raasteterä – keskihieno






raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesaanin) sekä rouhiä jäähdytetyn suklaan ja pähkinät.

Käyttöteho 4.

Huomio!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

→ Kuvasarja

1. Aseta kulho alustaan.
2. Käännä kulhoa vastapäivään vasteseen asti.
3. Aseta hienonnusterä teränpitimen päälle haluamasi puoli ylöspäin.
4. Aseta teränpidin kulhon käyttöakselille.
5. Laita kansi paikalleen ().
6. Käännä kantta vastapäivään vasteseen asti (). Lukitsimen on oltava kokonaan kiinni kahvassa.
7. Kiinnitä teholeikkuri peruslaitteeseen. Huomioi merkintä .

8. Käännä kulhoa vastapäivään vasteesseen asti.

Huomautus: Laite käynnistyy vain, kun teholeikkuri on käännetty vasteesseen asti.

9. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
10. Laita käsiteltävät ainekset täyttösuppiloon.
11. Työnnä niitä kevyesti sisäänpäin syöttöpainimella.

Huomio!

- Ota huomioon maksimaalinen täyttökorkeus. Elintarvikkeet eivät saa koskea teränpitimeen.
 - Jos ainekset juuttuvat kiinni teholeikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistoke pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, irrota teholeikkuri käyttöliitännästä, poista teholeikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.
12. Aseta kierrettävä valitsin asentoon **O** ja odota, kunnes laite pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
13. Irrota teholeikkuri myötöpäivään kääntäen.
14. Käännä kantta myötöpäivään ja irrota.
15. Ota teränpidin ja hienonnusterä kulhosta.
16. Tyhjennä teholeikkuri.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
 - ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 47

Huomautus: Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin saat tasaisemman lopputuloksen.

Puhdistus ja hoito


Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

⚠ Loukkaantumiswaara

- Älä koske monitoimiterän teriin paljain käsin. Kun puhdistat monitoimiterää, tartu siihen vain muoviosasta. Kun et käytä monitoimiterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

Huomautuksia:

- Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Murtumiskohta

Integroitu murtumiskohta suojaa laitteen käyttöäkselia vaurioitumiselta. Käyttöäkseliin kiinnitetty teränpidin murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi helposti vaihtaa uuden. Uuden teränpitimen saat alan liikkeistä tai huoltopalvelusta (til.-nro 00088256).

Käyttöohjeita – Monitoimiterä

Yrtit

Maksimimäärä: 10 g

Teho: 4

Käsittelyaika: 20-30 sekuntia

Huomautus: Hienonna vain kuivassa kulhossa.

Sipulit, valkosipuli

Maksimimäärä: 100 g

Teho: 4

Käsittelyaika: 5-7 sekuntia

Huomautus: Paloittele sipulit neljään osaan.

Pähkinät, mantelit

Maksimimäärä: 100 g

Teho: 4

Käsittelyaika: 1-1½ minuuttia

Liha

Maksimimäärä: 300 g

Teho: 4

Käsittelyaika: 30-60 sekuntia

Huomautus: Poista lihasta luut, rustot ja jänteet. Paloittele liha suurehkoiksi paloiksi. Kun valmistat lihataikinan, täytteen tai pasteijan, käsittele liha yhdessä muiden aineksien ja mausteiden kanssa.

Vihannekset (soseita tai keittoja varten)

Maksimimäärä: 375 g

Teho: 4

Käsittelyaika: 1 minuutti

Maitojuomat, kastikkeet, salaattikastikkeet ja kermaiset keitot

Maksimimäärä, nesteitä 0,5 l

Maksimimäärä, kiinteitä aineksia 375 g

Teho: 4

Majoneesi

– 2 kananmunaa

– 15 g etikkaa

– ½ tl sinappia

– 1 ripaus suolaa

– 1 ripaus sokeria

– 300-400 g öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

■ Sekoita aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti teholla 4.

■ Kaada öljyä hitaasti täyttösuppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käsittelyaika: 1½ minuuttia

Taikinan vaivaaminen ja sekoittaminen

Kun tarvitset vain pienen määrän taikinaa (enintään 400 g jauhoja mallissa MUM44..., enintään 500 g jauhoja mallissa MUM46... ja MUM47...), voit valmistaa sen teholeikkurissa.

Hiivataikina

Perusohje

enintään 500 g jauhoja

– 1 ripaus suolaa

– 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

– noin 285 ml lämmintä vettä

■ Laita kaikki ainekset (paitsi vesi) kulhoon.

■ Kaada vesi kulhoon täyttöaukon kautta laitteen ollessa toiminnassa (teholla 2).

Käsittelyaika 15 sekuntia teholla 2, sitten 45 sekuntia teholla 4.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM4. Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Este accesorio es adecuado para las siguientes aplicaciones dependiendo del montaje:

Jarra batidora: Para picar, hacer puré, mezclar, batir, triturar y preparar salsas o batidos.

Picador: para rallar, raspar y cortar alimentos.

Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (por ejemplo huesos). El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad importantes

¡Peligro de lesiones!

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado.
¡Utilizar sólo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. Sujetar los discos solo en sus bordes.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas de la cuchilla multifunción. Tocar la cuchilla multifunción solo por su pieza de plástico.
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Atención!

Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado o en la carcasa. No introducir objetos (p. ej. cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en la carcasa. No hacer funcionar el aparato en vacío.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 52

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

Fig. A:

1 Base

- a Asa
- b Marca ▲
- c Eje de accionamiento
- d Marca ▼

2 Recipiente

- a Seguro de cierre

3 Tapa

- a Boca de llenado
- b Marca ▼
- c Seguro de cierre

4 Empujador

5 Cuchilla multifunción

- a Protector de la cuchilla

6 Discos picadores

- a Disco reversible para cortar – grueso / fino
- b Disco reversible para rallado – grueso / fino
- c Disco rallador – semifino

7 Soporte portadiscos

Antes de usar el aparato por primera vez





Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 52

Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	¡Atención! Herramientas giratorias. No introducir las manos en la boca de llenado.
	Montar la tapa (▼) y girarla (▲).
	Marca para colocar la tapa.
	Marca para colocar sobre la base motriz

Uso

⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar las hojas de la cuchilla multifunción con las manos sin proteger. Tocar la cuchilla solo por su pieza de plástico. En caso de no utilizarlas, cubrir las hojas con el protector de la cuchilla.

¡Atención!

El miniprosesor sólo se podrá montar sobre la base motriz del robot de cocina y usar si está completamente armado y la tapa se ha girado hasta el tope (▲). La tapa no se puede retirar durante el funcionamiento de la máquina ni tampoco si el miniprosesor está montado sobre el robot de cocina.

Preparativos de la base motriz

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **3**. Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.



Utilizar la cuchilla multifunción

→ Secuencia de imágenes




Para picar, hacer puré, mezclar, batir, triturar y preparar salsas o batidos.

1. Colocar el recipiente sobre la base.
2. Girar el recipiente hasta el tope en sentido antihorario.
3. Colocar la cuchilla multifunción sin protector de cuchilla sobre el eje de accionamiento.
4. Llenar el aparato con los alimentos que se desea procesar.


¡Atención!

Cantidades de elaboración máximas

→ «Ejemplos prácticos de la cuchilla multifunción» véase la página 53

5. Colocar la tapa ().
6. Girar la tapa en sentido antihorario hasta que haga tope (). El seguro de cierre debe estar completamente en contacto con el asa.
7. Colocar el multiprocesador sobre la base motriz. Al hacerlo, tener en cuenta la marca .
8. Girarlo en sentido antihorario hasta que haga tope.

Nota: El aparato no arranca si el miniprocesador no se ha girado hasta el tope.

9. Introducir el empujador en la boca de llenado
10. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
11. Elaborar los alimentos hasta conseguir la consistencia deseada o introducir más alimentos en la boca de llenado.
12. Llevar el mando giratorio a  y esperar a que el aparato se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
13. Girar el miniprocesador en sentido horario y extraerlo.
14. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
15. Extraer la cuchilla multifunción.
16. Vaciar el miniprocesador.

Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 52

Utilizar discos picadores

Disco reversible para cortar – grueso / fino

para cortar frutar y verdura.

Procesar en el nivel 3.

Denominación en el disco reversible para picar y cortar:

«1» designa la cara más gruesa

«3» designa la cara más fina

¡Atención!

El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo en frío.

Disco reversible para rallado – grueso / fino

para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).

Procesar en el nivel 2 o 3.

Denominación en el disco reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» designa la cara más fina

¡Atención!

El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el nivel 4.

Disco rallador – semifino


para rallar patatas crudas, queso duro (tipo parmesano), chocolate frío y nueces.


Procesar en el nivel 4.

¡Atención!

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edam o gouda).

→ Secuencia de imágenes

1. Colocar el recipiente sobre la base.
2. Girar el recipiente hasta el tope en sentido antihorario.
3. Colocar el disco picador en el portadiscos con el lado deseado hacia arriba.
4. Colocar el portadiscos sobre el eje de accionamiento del recipiente.
5. Colocar la tapa ().

6. Girar la tapa en sentido antihorario hasta que haga tope (). El seguro de cierre debe estar completamente en contacto con el asa.
7. Colocar el multiprocesador sobre la base motriz. Al hacerlo, tener en cuenta la marca ▼.
8. Girarlo en sentido antihorario hasta que haga tope.

Nota: El aparato no arranca si el miniprocesador no se ha girado hasta el tope.

9. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
10. Introducir los alimentos que desean procesar en la boca de carga.
11. Empujar ligeramente con el empujador.

¡Atención!

- Tener en cuenta el nivel de llenado máximo. Los alimentos no deben tocar el portadiscos.
 - Si los alimentos se quedan atascados en el multiprocesador, desconectar el robot de cocina, extraer el cable de conexión de la toma de corriente y esperar a que el accionamiento se haya detenido. A continuación retirar la tapa del miniprocesador y vaciar la boca de llenado.
12. Llevar el mando giratorio a **O** y esperar a que el aparato se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
 13. Girar el miniprocesador en sentido horario y extraerlo.
 14. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
 15. Retirar del recipiente el portadiscos con el disco picador.
 16. Vaciar el miniprocesador.
 - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 52

Advertencia: Para lograr un corte regular de los alimentos delgados, cortarlos en manojos.

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

Peligro de lesiones

- No tocar las hojas de la cuchilla multifunción con las manos sin proteger. Para limpiar la cuchilla multifunción, sujetarla únicamente por el plástico. Siempre que no se utilice, guardar la cuchilla multifunción dentro de su protector. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. Tocar los discos solo por la parte de plástico, en el centro.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

En la **figura D** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

Notas:

- Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.

Punto de rotura prescrito

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del aparato. En caso de producirse una sobrecarga, el soporte portadiscos situado en el eje de accionamiento se rompe. Esta pieza puede sustituirse fácilmente. Un nuevo portadiscos se puede adquirir en el comercio especializado o a través del servicio postventa (n.º de pedido 00088256).

Ejemplos prácticos de la cuchilla multifunción

Hierbas aromáticas

Cantidad máxima: 10 g

Nivel: 4

Tiempo de procesado: 20-30 segundos

Nota: Elaboración solo en el recipiente seco.

Cebollas, ajo

Cantidad máxima: 100 g

Nivel: 4

Tiempo de procesado: 5-7 segundos

Advertencia: Partir las cebollas en cuatro en trozos.

Nueces, almendras

Cantidad máxima: 100 g

Nivel: 4

Tiempo de procesado: 1-1½ minutos

Carne

Cantidad máxima: 300 g

Nivel: 4

Tiempo de procesado: 30-60 segundos

Advertencia: Retirar los huesos, cartílagos y tendones. Cortar la pieza de carne en varios trozos grandes. Para masas, pasteles y rellenos de carne: Elaborar la carne conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias.

Verdura (para purés o sopas)

Cantidad máxima: 375 g

Nivel: 4

Tiempo de procesado: 1 minuto

Batidos de leche, salsas, aderezos para ensaladas y sopas cremosas

Cantidad máxima, líquido 0,5 l

Cantidad máxima, sólido 375 g

Nivel: 4

Mayonesa

- 2 huevos
- 15 g de vinagre
- ½ cucharadita de mostaza
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 300-400 g de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Mezclar los ingredientes (excepto el aceite) durante algunos segundos en el nivel 4.
- Verter el aceite lentamente a través de la boca de llenado y continuar mezclando hasta que la mayonesa emulsione.

Tiempo de procesado: 1½ minutos

Trabajar y batir la masa

Si se necesita una cantidad pequeña de masa (hasta 400 g de harina en la versión MUM44..., hasta 500 g de harina en la versión MUM46... y MUM47...), esta puede prepararse en el miniprocador.

Masa de levadura

Receta básica

hasta 500 g de harina

- 1 pizca de sal
- 25 g de levadura ó 1 paquetito de levadura seca
- aprox. 285 ml de agua tibia
- Poner todos los ingredientes (excepto el agua) en el recipiente.
- Con el aparato en marcha, añadir agua (nivel 2) a través de la boca de llenado.

Tiempo de elaboración: 15 segundos en nivel 2; después 45 segundos en nivel 4.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM4. Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório.

Em função da montagem efetuada, este acessório está concebido para as seguintes aplicações:

Misturador: Para picar, fazer purés, misturar, amassar, triturar e para preparar molhos e bebidas batidas.

Picador: Para ralar, raspar e cortar alimentos.

Os alimentos a preparar não devem conter partes duras, p. ex., ossos. Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Indicações de segurança importantes

Perigo de ferimentos!

- Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
- Nunca tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Segurar apenas pelo bordo.
- Nunca tocar nas lâminas afiadas da lâmina multifunções. Pegar na lâmina multifunções apenas pelo elemento de plástico.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Atenção!

Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem na estrutura. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do canal de enchimento nem da estrutura. Não utilizar o acessório vazio.

Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 57

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!

Fig. A:

- 1 Base**
 - a Punho
 - b Marcação ▲
 - c Veio de acionamento
 - d Marcação ▼
- 2 Depósito**
 - a Proteção de fecho
- 3 Tampa**
 - a Canal de enchimento
 - b Marcação ▼ ●
 - c Proteção de fecho
- 4 Calcador**
- 5 Lâmina multifunções**
 - a Proteção da lâmina
- 6 Discos de trituração**
 - a Disco reversível de corte – grosso/fino
 - b Disco reversível de ralar – grosso/fino
 - c Disco de raspar – médio/fino
- 7 Suporte de discos**

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → **Fig. A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e conservação*” ver página 57

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar no canal de enchimento.
	Aplicar a tampa (▼) e rodar firmemente (●).
	Marcação para aplicação da tampa.
	Marcação para aplicação no aparelho base.

Utilização

⚠ Perigo de ferimentos!

Nunca tocar nas lâminas da lâmina multifunções com as mãos sem qualquer proteção. Segurar a lâmina multifunções somente pela parte de plástico. Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, cobrir sempre as lâminas com a proteção da lâmina.

Atenção!

Só depois de o multimisturador estar completamente montado e de a tampa ter sido rodada até ao encosto (●), é possível montar e acionar o misturador multifunções no robô de cozinha. Durante o funcionamento e quando o multimisturador estiver aplicado na máquina de cozinha, a tampa não pode ser retirada.

Preparar o aparelho base

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Desmontar a tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 3. Retirar a tampa de proteção do acionamento do misturador.



Utilizar a lâmina multifunções

→ Sequência de imagens

Para picar, fazer purés, misturar, amassar, triturar e para preparar molhos e bebidas batidas.

1. Colocar o recipiente na base.
2. Rodar o recipiente em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
3. Colocar a lâmina multifunções sem proteção no veio de acionamento do recipiente.
4. Introduzir os alimentos a preparar.

Atenção!

Respeitar as quantidades máximas

→ “Exemplos de utilização – Lâmina multifunções” ver página 58

5. Colocar a tampa (▼).
6. Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (▲). A proteção de fecho tem de estar completamente pousada na pega.
7. Colocar o multimisturador no aparelho base. Observar a marcação ▼ durante este processo.
8. Rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.

Nota: O aparelho não arranca se o multimisturador não tiver sido rodado até ao encosto.

9. Colocar o calcador no canal de enchimento.
10. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
11. Processar os alimentos até obter a consistência pretendida ou adicionar outros ingredientes através do canal de enchimento.
12. Posicionar o seletor em O e aguardar que o aparelho se imobilize completamente. Retirar a ficha da tomada.
13. Rodar o multimisturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
14. Retirar a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
15. Retirar a lâmina multifunções.
16. Esvaziar o multimisturador.

Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e conservação” ver página 57

Utilizar os discos de triturar

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes

Processamento na fase 3.

Designação no disco reversível de corte:

“1” para o lado de corte mais grosso

“3” para o lado de corte mais fino

Atenção!

O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso/fino

Para ralar legumes, fruta e queijo, exceto queijo rijo (p. ex., Parmesão).

Processamento na fase 2 ou 3.

Designação no disco reversível para ralar:

“2” para o lado de raspar mais grosso

“4” para o lado de raspar mais fino

Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 4.

Disco de raspar – médio/fino

Para ralar batatas cruas, queijo duro (p. ex., Parmesão), chocolate refrigerado e nozes.

Processamento na fase 4.

Atenção!

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole ou fatiado.

→ Sequência de imagens

1. Colocar o recipiente na base.
2. Rodar o recipiente em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
3. Colocar o disco de triturar no suporte de discos com o lado pretendido para cima.
4. Colocar o suporte de discos no veio de acionamento do recipiente.
5. Colocar a tampa (▼).

6. Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (▲). A proteção de fecho tem de estar completamente pousada na pega.
 7. Colocar o multimisturador no aparelho base. Observar a marcação ▼ durante este processo.
 8. Rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Nota:** O aparelho não arranca se o multimisturador não tiver sido rodado até ao encosto.
9. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
 10. Adicionar os alimentos para preparar através do canal de enchimento.
 11. Empurrar levemente com o calçador.

Atenção!

- Respeitar a altura de enchimento máxima. Os alimentos não devem tocar no suporte de discos.
 - Se os alimentos a preparar prenderem no multimisturador, desligar o robô de cozinha, retirar a ficha da tomada, esperar até o acionamento estar completamente parado, retirar o multimisturador do acionamento, retirar a tampa do multimisturador e esvaziar o canal de enchimento.
12. Posicionar o seletor em O e aguardar que o aparelho se imobilize completamente. Retirar a ficha da tomada.
 13. Rodar o multimisturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
 14. Retirar a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
 15. Retirar o suporte de discos do recipiente, junto com o disco de triturar.
 16. Esvaziar o multimisturador.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e conservação” ver página 57

Indicação: Para um corte homogéneo, processar os alimentos finos para cortar em molhos de pequeno volume.

Limpeza e conservação

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

⚠ Perigo de ferimentos

- Nunca tocar nas lâminas da lâmina multifunções com as mãos sem qualquer proteção. Para limpar a lâmina multifunções, agarrar na peça apenas pelo elemento de plástico. Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, cobrir sempre a lâmina multifunções com a proteção da lâmina. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central.

Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura D**.

Notas:

- Ao preparar, p. ex., cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Ponto teórico de rutura

O ponto teórico de rutura incorporado protege o acionamento do aparelho. Em caso de sobrecarga, o suporte de discos parte-se no veio de acionamento, mas pode ser facilmente substituído. Nos nossos Serviços Técnicos poderá adquirir um novo suporte de discos (n.º de encomenda 00088256).

Exemplos de utilização – Lâmina multifunções

Ervas aromáticas

Quantidade máxima: 10 g

Fase: 4

Tempo de processamento: 20-30 segundos

Nota: Processar apenas num recipiente seco.

Cebolas, alhos

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 4

Tempo de processamento: 5-7 segundos

Indicação: Partir as cebolas em quartos.

Nozes, amêndoas

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 4

Tempo de processamento: 1-1½ minuto

Carne

Quantidade máxima: 300 g

Fase: 4

Tempo de processamento: 30-60 segundos

Indicação: Eliminar ossos, cartilagens e nervos. Cortar a carne em pedaços grandes. Para massas com carne, recheios e empadas, picar a carne juntamente com outros ingredientes e condimentos.

Legumes (para papas ou sopas)

Quantidade máxima: 375 g

Fase: 4

Tempo de processamento: 1 minuto

Batidos de leite, molhos, molho para saladas e sopas cremosas

Quantidade máxima: líquidos, 0,5 l

Quantidade máxima: sólidos, 375 g

Fase: 4

Maionese

- 2 ovos
- 15 g de vinagre
- ½ colher de chá de mostarda
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 300-400 g de óleo

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 4.
- Deitar o óleo lentamente através do canal de enchimento e continuar a mexer até a maionese emulsionar.

Tempo de processamento: 1½ minuto

Amassar e mexer massa

Caso seja necessária uma pequena quantidade de massa (até 400 g de farinha nos modelos MUM44..., até 500 g de farinha nos modelos MUM46... e MUM47...), é possível prepará-la no multimisturador.

Massa lêveda

Receita base

Até 500 g de farinha

- 1 pitada de sal
- 25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco
- Cerca de 285 ml de água quente
- Colocar todos os ingredientes (exceto a água) no recipiente.
- Adicionar a água com o aparelho em funcionamento (fase 2), através do canal de enchimento.

Tempo de processamento: 15 segundos na fase 2 e, em seguida, 45 segundos na fase 4.

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM4.

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα, ανάλογα με τη συναρμολόγηση, είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες χρήσεις:

Μίξερ: Για κοπή, πολτοποιήση, ανάμειξη, ζύμωμα, τρίψιμο και για την παρασκευή σαλτσών και κοκτέιλ.

Κόφτης: Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή τροφίμων.

Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιένετε τους δίσκους μόνο στην άκρη.
- Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας. Πιένετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στο πλαστικό μέρος.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.

Προσοχή!

Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα. Μη λειτουργείτε το εξάρτημα άδειο.

Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα :


- 1 **Βάση**
 - a Λαβή
 - b Μαρκάρισμα ▲
 - c Κινητήριος άξονας
 - d Μαρκάρισμα ▼
- 2 **Δοχείο**
 - a Ασφάλεια κλειστου
- 3 **Καπάκι**
 - a Υποδοχή πλήρωσης
 - b Μαρκάρισμα ▼ ●
 - c Ασφάλεια κλειστου
- 4 **Εξάρτημα ώθησης**
- 5 **Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας**
 - a Προστασία μαχαριού
- 6 **Δίσκοι κοπής**
 - a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρή/φιλή κοπή
 - b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/φιλό τρίψιμο
 - c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
- 7 **Φορέας δίσκων**

Πριν την πρώτη χρήση





Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
→ **Εικ. **
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

Σύμβολα και μαρκάρисματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μη βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή πλήρωσης.
	Τοποθετήστε το καπάκι (▼) και σφίξτε το (●).
	Μαρκάρισμα για την τοποθέτηση του καπακιού.
	Μαρκάρισμα για την τοποθέτηση πάνω στη βασική συσκευή

Χρήση

Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού πολλαπλής λειτουργίας με γυμνά χέρια. Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στο πλαστικό μέρος. Σε περίπτωση μη χρήσης καλύπτετε πάντοτε τις λεπίδες με την προστασία μαχαριού.

Προσοχή!

Μόνον όταν το πολυμίξερ είναι πλήρως συναρμολογημένο και το καπάκι είναι στραμμένο μέχρι το τέρμα (●), μπορεί να τοποθετηθεί το πολυμίξερ στην κουζίνομηχανή και να λειτουργήσει. Το καπάκι δεν μπορεί να αφαιρεθεί κατά την εργασία και όταν έχει τοποθετηθεί το πολυμίξερ επάνω στην κουζίνομηχανή.

Προετοιμασία της βασικής συσκευής

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 3. Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.



Χρήση του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας




→ Σειρά εικόνων

Για κοπή, πολτοποιήση, ανάμειξη, ζύμωμα, τρίψιμο και για την παρασκευή σαλτσών και κακτέιλ.


1. Τοποθετήστε το δοχείο στη βάση.
2. Γυρίστε το δοχείο μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
3. Τοποθετήστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας χωρίς την προστασία μαχαιριού πάνω στον κινητήριο άξονα στο δοχείο.
4. Προσθέστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα.

Προσοχή!

Προσοχή στις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας → «Παραδείγματα εφαρμογών – Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας» βλέπε στη σελίδα 63

5. Τοποθετήστε το καπάκι () .
6. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα () . Η ασφάλεια του κλείστρου πρέπει να ακουμπά εντελώς στη λαβή.
7. Τοποθετήστε το πολυμίξερ στη βασική συσκευή. Προσέξτε εδώ το μαρκάρισμα  .
8. Γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι τέρμα.

Υπόδειξη: Η συσκευή δεν ξεκινά, εάν το πολυμίξερ δεν έχει περιστραφεί μέχρι τέρμα.

9. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στην υποδοχή πλήρωσης
10. Συνδέστε το φινι στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
11. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα μέχρι την επιθυμητή συνεκτικότητα ή προσθέστε επιπλέον υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης.
12. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο  και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. Αποσυνδέστε το φινι.
13. Γυρίστε το πολυμίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
14. Στρέψτε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

15. Αφαιρέστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας.

16. Αδειάστε το πολυμίξερ.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

Χρήση των δίσκων κοπής Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρή/ψιλή κοπή



για την κοπή φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 3. Χαρακτηρισμός στο δίσκο κοπής δύο πλευρών:

«1» για τη χοντρή πλευρά κοπής
«3» για τη λεπτή πλευρά κοπής

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο



για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα).

Επεξεργασία στη βαθμίδα 2 ή 3.

Χαρακτηρισμός στο δίσκο τριψίματος δύο πλευρών:

«2» για τη χοντρή πλευρά τριψίματος
«4» για τη λεπτή πλευρά τριψίματος

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Ξύνετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού ξυσίματος στη βαθμίδα 4.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο





για το τρίψιμο ωμών πατάτας, σκληρού τυριού (π.χ. τυρί παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 4.

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

→ **Σειρά εικόνων** 

1. Τοποθετήστε το δοχείο στη βάση.
2. Γυρίστε το δοχείο μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
3. Τοποθετήστε το δίσκο κοπής με την επιθυμητή πλευρά προς τα επάνω πάνω στο φορέα των δίσκων.
4. Τοποθετήστε το φορέα των δίσκων πάνω στον κινητήριο άξονα στο δοχείο.
5. Τοποθετήστε το καπάκι () .
6. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα () . Η ασφάλεια του κλείστρου πρέπει να ακουμπά εντελώς στη λαβή.
7. Τοποθετήστε το πολυμίξερ στη βασική συσκευή. Προσέξτε εδώ το μαρκάρισμα ▼ .
8. Γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι τέρμα.

Υπόδειξη: Η συσκευή δεν ξεκινά, εάν το πολυμίξερ δεν έχει περιστραφεί μέχρι τέρμα.

9. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
10. Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης.
11. Σπρώξτε τα στη συνείχεια ελαφρά με το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!

- Προσέξτε το μέγιστο ύψος πλήρωσης. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να αγγίζουν στο φορέα των δίσκων.
- Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα στο πολυμίξερ, απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή, βγάλτε το φιν από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης, αφαιρέστε το πολυμίξερ από το μηχανισμό κίνησης, αφαιρέστε το καπάκι του πολυμίξερ και αδειάστε την υποδοχή πλήρωσης.
- 12. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Ο** και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. Αποσυνδέστε το φιν.
- 13. Γυρίστε το πολυμίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- 14. Στρέψτε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

15. Αφαιρέστε το φορέα των δίσκων μαζί με το δίσκο κοπής από το δοχείο.

16. Αδειάστε το πολυμίξερ.

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

Υπόδειξη: Για ομοιόμορφη κοπή των προϊόντων κόβετε τα λεπτά προϊόντα σε δεματάκια.

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

 **Κίνδυνος τραυματισμού**

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας πιάστε το μόνο από το πλαστικό μέρος. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε πάντοτε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας στην προστασία μαχαιριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

Στην **Εικ. D** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επμέρους μέρη.

Υποδείξεις:

- Κατά την επεξεργασία π.χ. Τα καρότα μπορούν να προκαλέσουν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.

Σημείο προκαθορισμένης θραύσης

Ένα σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει τον κινητήρα της συσκευής. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει ο φορέας των δίσκων στον άξονα του μηχανισμού κίνησης και μπορεί μετά να αντικατασταθεί εύκολα. Ένα νέο φορέα δίσκων μπορείτε να προμηθευτείτε από το ειδικό κατάστημα πώλησης ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 00088256).

Παραδείγματα εφαρμογών – Μαχάιρι πολλαπλής λειτουργίας

Αρωματικά φυτά

Μέγιστη ποσότητα: 10 γρ.

Βαθμίδα: 4

Χρόνος επεξεργασίας: 20-30 δευτερόλεπτα

Υπόδειξη: Επεξεργασία μόνο σε στεγνό δοχείο.

Κρεμμύδια, σκόρδο

Μέγιστη ποσότητα: 100 γρ.

Βαθμίδα: 4

Χρόνος επεξεργασίας: 5-7 δευτερόλεπτα

Υπόδειξη: Κοπή κρεμμυδιών στα τέσσερα.

Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα

Μέγιστη ποσότητα: 100 γρ.

Βαθμίδα: 4

Χρόνος επεξεργασίας: 1-1½ λεπτά

Κρέας

Μέγιστη ποσότητα: 300 γρ.

Βαθμίδα: 4

Χρόνος επεξεργασίας: 30-60 δευτερόλεπτα

Υπόδειξη: Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόντρους και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε μεγάλα κομμάτια. Για ζύμη κιμά, γέμιση, πατέ, επεξεργασία του κρέατος μαζί με άλλα υλικά και μπαχαρικά.

Λαχανικά (για χυλό ή σούπες)

Μέγιστη ποσότητα: 375 γρ.

Βαθμίδα: 4

Χρόνος επεξεργασίας: 1 λεπτό

Ροφήματα γάλακτος, σάλτσες, ντρέισινγκ σαλάτας και κρεμόσουπες

Μέγιστη ποσότητα, υγρά 0,5 λίτρα

Μέγιστη ποσότητα, στερεά 375 γρ.

Βαθμίδα: 4

Μαγιονέζα

– 2 αυγά

– 15 γρ. ξίδι

– ½ κουταλάκι μουστάρδα

– 1 πρέζα αλάτι

– 1 πρέζα ζάχαρη

– 300-400 γρ. λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Αναμειξτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.
- Χύστε το λάδι αργά από την υποδοχή πλήρωσης και συνεχίστε την ανάμειξη τόσο, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί η μαγιονέζα.

Χρόνος επεξεργασίας: 1½ λεπτά

Ζύμωμα και ανάμειξη ζύμης

Όταν χρειάζεται μια μικρότερη ποσότητα ζύμης (μέχρι 400 γρ. αλεύρι στην έκδοση συσκευής MUM44..., μέχρι 500 γρ. αλεύρι στην έκδοση συσκευής MUM46... και MUM47...), τότε μπορεί αυτή να παρασκευαστεί στο πολυμίξερ.

Ζύμη μαγιάς

Βασική συνταγή

μέχρι 500 γρ. αλεύρι

– 1 πρέζα αλάτι

– 25 γρ. μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά

– περίπου 285 ml ζεστό νερό

- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το νερό) στο δοχείο.
- Χύστε νερό με τη συσκευή σε λειτουργία (βαθμίδα 2) μέσα από την υποδοχή πλήρωσης.

Χρόνος επεξεργασίας 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2, μετά 45 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar MUM4 mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzunu dikkate alınız.

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar çeşitli şekillerde birleştirilerek aşağıdaki işlemler için kullanılabilir:

Mikser: Kıyma, püreleme, karıştırma, yoğurma, doğrama işlemleri için ve sos ve karışık içecekler hazırlamak için kullanılır.

Üfalayıcı: Besinlerin kesilmesi, doğranması ve rendelenmesi için kullanılır.

İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır. Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Önemli güvenlik uyarıları

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Dolum ağızını kesinlikle tutmayınız. Sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız!
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz.
- Çok fonksiyonlu bıçağın keskin bıçaklarını kesinlikle elinizle tutmayınız. Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik bölümden tutunuz.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

⚠ Dikkat!

Dolum ağızında veya gövdede yabancı cisimlerin mevcut olmasına dikkat ediniz. Karıştırma kabına (örn. bıçak, kaşık gibi) herhangi bir cisim ile müdahale etmeyiniz. Aksesuarları boş çalıştırmayınız.

⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 67

EEE yönetmeliğine uygundur.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A:

- 1 **Altlık**
 - a Tutamak
 - b ▲ işareti
 - c Tahrik eksenli
 - d ▼ işareti
- 2 **Kap**
 - a Kapak emniyeti
- 3 **Kapak**
 - a Dolum ağızı
 - b ▼ ● işareti
 - c Kapak emniyeti
- 4 **Tıkaç**
- 5 **Çok fonksiyonlu bıçak**
 - a Bıçak koruması
- 6 **Doğrama diskleri**
 - a Çevrilebilen kesme disk – kalın / ince
 - b Çevrilebilen ufalama disk – kaba / ince
 - c Rendeleme disk – orta incelikte
- 7 **Disk mesnedi**

İlk kullanımdan önce





Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 67

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Dikkat! Dönen aletler. Dolum ağızını kesinlikle tutmayınız.
	Kapağı takınız (▼) ve sonuna kadar çevirip sıkınız (●).
	Kapağın yerleştirilmesine yönelik işaret.
	Ana cihaz üzerine yerleştirmeye yönelik işaret

Kullanımı

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çok fonksiyonlu bıçağın bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik bölümünden tutunuz. Kullanılmadıklarında bıçak ağızlarını her zaman bıçak koruyucu ile kapatınız.

Dikkat!

Müli mikser ancak, komple monte edilmiş ve kapağı dayanak noktasına (●) kadar çevrilmiş durumdaysa mutfak robotuna takılabilir ve çalıştırılabilir. Çalışma sırasında ve müli mikser mutfak robotuna takılı durumda kapak çıkartılamaz.

Ana cihazın hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kabı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 3 konumuna getiriniz. Mikser tahrik sisteminin koruyucu kapağını yerinden çıkartınız.



Çok fonksiyonlu bıçağın kullanılması

→ Resim sırası




Kıyma, püreleme, karıştırma, yoğurma, doğrama işlemleri için ve sos ve karışık içecekler hazırlamak için kullanılır.

1. Kabı altlığın üzerine yerleştiriniz.
2. Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.
3. Çok fonksiyonlu bıçağı, kabın içindeki tahrik eksenine bıçak koruyucu olmadan yerleştiriniz.
4. İşlenecek besinleri doldurunuz.


Dikkat!

Azami işleme miktarlarını dikkate alınız

→ “Çok fonksiyonlu bıçak kullanım örnekleri” bkz. sayfa 68

5. Kapağı takınız ().
6. Kapağı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çeviriniz (). Kapak emniyeti bütünüyle tutamak üzerine yerleşmiş olmalıdır.
7. Mülti mikseri ana cihaz üzerine yerleştiriniz. Bu sırada  işaretine dikkat ediniz.
8. Dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.

Bilgi: Mülti mikser dayanak noktasına kadar çevrilip takılmadıysa cihaz çalışmaya başlamaz.

9. Tıkacı dolum ağzına yerleştiriniz
10. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
11. Besinleri istediğiniz kıvama gelinceye kadar işleyiniz ve dolum ağzından diğer malzemeleri doldurunuz.
12. Döner şalteri  konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
13. Mülti mikseri saat dönüş yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
14. Kapağı saat dönüş yönünde çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
15. Çok fonksiyonlu bıçağı çıkartınız.
16. Mülti mikseri boşaltınız.

Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 67

Doğrama disklerinin kullanılması

Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme Kademe 3 ayarında gerçekleştirilir. Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için “1” İnce kesme tarafı için “3”

Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski sert peynir, ekmeğ, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, nişastalı patatesler ancak soğuduktan sonra kesilmelidir.

Çevrilebilen ufalama diski – kaba / ince

Sebze, meyve ve sert peynir (örn. parmesan) hariç peynir ufalamak için kullanılır. İşleme Kademe 2 veya 3 ayarında gerçekleştirilir. Çevrilebilen ufalama diski üzerindeki tanım: Kaba ufalama tarafı için “2” İnce ufalama tarafı için “4”

Dikkat!

Çevrilebilen ufalama diski, fındıkların ufalanması için uygun değildir. Yumuşak peynirleri, sadece kaba taraf ile Kademe 4 ayarında rendeleyiniz.




Rendeleme diski – orta incelikte

Çiğ patateslerin, sert peynirlerin (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındıkların rendelenmesi için kullanılır. İşleme Kademe 4 ayarında gerçekleştirilir.

Dikkat!

Rendeleme diski, yumuşak peynirlerin ve dilim peynirlerin rendelenmesi için uygun değildir.


→ Resim sırası

1. Kabı altlığın üzerine yerleştiriniz.
2. Kabı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.
3. Ufalama diskini, istediğiniz tarafı yukarı gelecek şekilde disk mesnedine yerleştiriniz.
4. Disk mesnedini, kabın içindeki tahrik eksenine yerleştiriniz.
5. Kapağı takınız ().
6. Kapağı dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çeviriniz (). Kapak emniyeti bütünüyle tutamak üzerine yerleşmiş olmalıdır.
7. Mülti mikseri ana cihaz üzerine yerleştiriniz. Bu sırada  işaretine dikkat ediniz.
8. Dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.

Bilgi: Mülti mikser dayanak noktasına kadar çevrilip takılmadıysa cihaz çalışmaya başlamaz.

9. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
10. İşlenecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz.
11. Tıkaç ile hafifçe içeri itiniz.

Dikkat!

- Azami dolum yüksekliğini dikkate alınız. Gıdalar disk mesnedine temas etmemelidir.
- İşlenecek besinler mülti mikserde sıkışırsa mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkartınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, mülti mikseri tahrik sisteminden ayırınız, mülti mikserin kapağını çıkartınız ve dolum ağzını boşaltınız.
- 12. Döner şalteri  konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
- 13. Mülti mikseri saat dönüş yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
- 14. Kapağı saat dönüş yönünde çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- 15. Disk mesnedini ufalama diski ile birlikte kaptan çıkartınız.
- 16. Mülti mikseri boşaltınız.

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 67

Bilgi: Muntazam bir kesim için, kesilecek ince malzemeler demetler halinde işlenmelidir.

Temizlik ve bakım


Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

Yaralanma tehlikesi

- Çok fonksiyonlu bıçağın bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Çok fonksiyonlu bıçağı temizlemek için bıçağı sadece plastik bölümünden tutunuz. Kullanılmadığında çok fonksiyonlu bıçağı her zaman bıçak koruyucu ile muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Resim  üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

Bilgiler:

- Örneğin havuç ile çalışıldığında cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Kırılma noktası

Öngörölmüş olan zaruri kırılma yeri, cihazın tahrik sistemini korur. Aşırı yüklenme durumunda, disk mesnedi tahrik miline bağlandığı yerden kırılır ve bu parça kolay bir şekilde değiştirilebilir. Yeni bir disk mesnedini yetkili satıcılar veya yetkili servis üzerinden alabilirsiniz (sipariş no. 00088256).

Çok fonksiyonlu bıçak kullanım örnekleri

Otsu baharatlar

Azami miktar: 10 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 20-30 saniye

Bilgi: İşlemeyi sadece kap kuruyken gerçekleştiriniz.

Soğan, sarımsak

Azami miktar: 100 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 5-7 saniye

Bilgi: Soğanları dörde bölünüz.

Fındık, badem

Azami miktar: 100 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 1-1½ dakika

Et

Azami miktar: 300 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 30-60 saniye

Bilgi: Kemikler, kıkırdaklar ve sinirler temizlenmelidir. Eti kaba parçalar halinde kesiniz. Etten hamur, dolma içi ve börekler için, eti farklı baharatlar ve otlar ile birlikte işleyiniz.

Sebzeler (lapalar veya çorbalar)

Azami miktar: 375 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 1 dakika

Karışık sütlü içecekler, soslar, salata sosları ve kremalı çorbalar

Azami miktar, sıvı 0,5 l

Azami miktar, katı 375 g

Kademe: 4

Mayonez

- 2 yumurta
- 15 g sirke
- ½ çay kaşığı hardal
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 300-400 g sıvı yağ

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.

- Tüm malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye süreyle Kademe 4 ayarında karıştırınız.
- Yağı yavaş yavaş dolun ağzından içeri akıtınız ve mayonez bulamaç şekline gelinceye kadar karıştırmaya devam ediniz.

İşleme süresi: 1½ dakika

Hamur yoğurma ve karıştırma

Az miktarda hamur (cihaz modeli MUM44... için en fazla 400 gr un, cihaz modeli MUM46... ve MUM47... için en fazla 500 gr un) gerekiyorsa, bu hamur mülti mikserde hazırlanabilir.

Mayalı hamur

Temel tarif

azami 500 g un

- 1 tutam tuz
- 25 g maya veya 1 paket kuru maya
- yakl. 285 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri (su hariç) kabın içine doldurunuz.
- Cihaz çalışır durumdayken (Kademe 2) suyu dolun ağzından ekleyiniz.

Cihazı 15 saniye süreyle Kademe 2 ayarında, ardından 45 saniye süreyle Kademe 4 ayarında çalıştırınız.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone dla robota kuchennego MUM4. Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Przystawka, w zależności od zamontowanego wyposażenia, jest przeznaczona do:

Mikser: do siekania, rozcierania na pure, miksowania, zagniatania, rozdrabniania oraz do przygotowania sosów i napojów miksowanych.

Rozdrabniacz: do tarcia, ucierania i szatkowania artykułów spożywczych.

Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części (np. kości). Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwytać wyłącznie za brzeg.
- Nigdy nie dotykać ostrzy noża wielofunkcyjnego. Nóż wielofunkcyjny chwytać tylko za część z tworzywa sztucznego.
- Przystawki używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Uwaga!

Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w obudowie nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką). Nie włączać przystawki na pusto.

Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 72

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1:

1 Podstawa

- a Uchwyt
- b Oznaczenie ▲
- c Wał napędowy
- d Oznaczenie ▼

2 Pojemnik

- a Zabezpieczenie zamknięcia

3 Pokrywa

- a Otwór do napełniania
- b Oznaczenie ▼
- c Zabezpieczenie zamknięcia

4 Popychacz

5 Nóż wielofunkcyjny

- a Osłona noża

6 Tarcze rozdrabniające

- a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
- b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
- c Tarcza do tarcia – średnio

7 Uchwyt tarcz

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!





Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

→ Rysunek 1

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
- „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 72

Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
	Nałożyć pokrywę (▼) i dokręcić (▲).
	Oznaczenie do zakładania pokrywy.
	Oznaczenie do zakładania na korpus urządzenia

Stosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie dotykać ostrzy noża wielofunkcyjnego gołymi rękoma. Nóż wielofunkcyjny chwytać tylko za część z tworzywa sztucznego. W nieużywanym nożu zawsze zakrywać ostrza osłonami.

Uwaga!

Multimikser można nałożyć na korpus urządzenia i włączyć tylko wtedy, gdy jest całkowicie zmontowany a pokrywa przekręcona aż do oporu (▲). Pokrywy nie można zdejmować ani podczas pracy, ani wtedy, gdy multimikser jest umieszczony na korpusie robota kuchennego.

Przygotowanie korpusu urządzenia

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Zdjąć miskę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 3. Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.



Użycie noża wielofunkcyjnego

→ Cykl rysunków

Do siekania, rozcierania na pure, miksovania, zagniatania, rozdrabniania i przygotowania sosów i napojów miksowanych.

1. Ustawić pojemnik na podstawie.
2. Obrócić pojemnik aż do oporu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
3. Umieścić nóż wielofunkcyjny bez osłony na osi napędowej w pojemniku.
4. Włożyć produkty przeznaczone do przetworzenia.

Uwaga!

Przestrzegać maksymalnych ilości składników → „Przykłady zastosowania noża wielofunkcyjnego” patrz strona 73

5. Nałożyć pokrywę (☒).
6. Obrócić pokrywę aż do oporu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (☒). Zabezpieczenie zamknięcia musi całkowicie przylegać do uchwytu.
7. Ustawić multimikser na korpusie urządzenia. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie ▼.
8. Przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wskazówka: urządzenie nie włączy się, jeżeli multimikser nie jest przekręcony aż do oporu.

9. Włożyć popychacz w otwór do napełniania
10. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
11. Przetwarzać produkt aż do uzyskania żądanej konsystencji lub dodać przez otwór kolejne składniki.
12. Ustawić przełącznik obrotowy na **O** i odczekać do zatrzymania się napędu. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
13. Obrócić multimikser zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
14. Przekręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
15. Wyjąć nóż wielofunkcyjny.
16. Opróżnić multimikser.

Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 72

Użycie tarcz rozdrabniających

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko



do cięcia owoców i warzyw.
Przetwarzać na zakresie 3.
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:
„1” dla grubej strony krojenia
„3” dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ziemniaki ugotowane na twardo (sałatkowe) kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).
Przetwarzać na zakresie 2 lub 3.
Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:
„2” dla grubej strony tarcia
„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 4.

Tarcza do tarcia – średnio



do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), oziębionej czekolady i orzechów.
Przetwarzać na zakresie 4.

Uwaga!

Tarcza do tarcia nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

→ Cykl rysunków

1. Ustawić pojemnik na podstawie.
2. Obrócić pojemnik aż do oporu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

3. Założyć tarczę rozdrabniającą na uchwyt tarcz, żadaną stroną skierowaną do góry.
4. Umieścić uchwyt tarcz na osi napędowej w pojemniku.
5. Nałożyć pokrywę (☒).
6. Obrócić pokrywę aż do oporu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (☐). Zabezpieczenie zamknięcia musi całkowicie przylegać do uchwytu.
7. Ustawić multimikser na korpusie urządzenia. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie ▼.
8. Przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wskazówka: urządzenie nie włączy się, jeżeli multimikser nie jest przekręcony aż do oporu.

9. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
10. Wprowadzić w otwór wyspopy produkty przeznaczone do przetworzenia.
11. Produkty przesuwając lekko popychaczem.

Uwaga!

- Zwracać uwagę na maksymalną wysokość napełnienia. Produkty nie powinny dotykać uchwytu tarcz.
 - Jeżeli produkty spożywcze przeznaczone do przygotowania zablokują się w multimikserze, wyłączyć robot, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, poczekać aż napęd całkowicie się zatrzyma, zdjąć multimikser z napędu, zdjąć pokrywę multimikserską i opróżnić otwór do napełniania.
12. Ustawić przełącznik obrotowy na **O** i odczekać do zatrzymania się napędu. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
 13. Obrócić multimikser zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
 14. Przekręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
 15. Wyjąć z pojemnika uchwyt z tarczą rozdrabniającą.
 16. Opróżnić multimikser.

- Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu. → „Czystczenie i konserwacja” patrz strona 72

Wskazówka: cienkie produkty ciąć w wiążkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Czystczenie i konserwacja


Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

- Ostry noża wielofunkcyjnego nie dotykać gołymi rękoma. W celu oczyszczenia noża wielofunkcyjnego chwycić go wyłącznie za część z tworzywa sztucznego. Nieużywany nóż zawsze przechowywać z osłonami zakrywającymi ostrza. Do czyszczenia używać szcztotki.
- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwycić tylko za część z tworzywa sztucznego w środku.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

Na **rysunku**  pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

Wskazówki:

- Podczas przetwarzania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.

Miejsce przewidzianego przełomu

Specjalnie przewidziane miejsce przełomu chroni napęd przed uszkodzeniem. Przy przeciążeniu uchwyt tarcz łamie się na wale napędowym i można go z łatwością wymienić na nowy. Nowy uchwyt tarcz można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 00088256).

Przykłady zastosowania noża wielofunkcyjnego

Zioła i zielenina

Maksymalna ilość: 10 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 20-30 sekund

Wskazówka: miksować tylko w suchym pojemniku.

Cebula, czosnek

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 5-7 sekund

Wskazówka: cebule pokroić w ćwiartki.

Orzechy, migdały

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1-1½ minuty

Mięso

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 30-60 sekund

Wskazówka: usunąć chrząstki, kości i ścięgna. Mięso pokroić na grube kawałki. Mięso na kotlety mielone, farsze i pasztety rozdrabniać razem z innymi składnikami oraz z przyprawami.

Warzywa (na papkę lub zupę)

Maksymalna ilość: 375 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1 minuta

Koktajle mleczne, sosy, sosy do sałatek i zupy kremowe

Maksymalna ilość: 0,5 l składników płynnych

Maksymalna ilość: 375 g składników stałych

Zakres: 4

Majonez

- 2 jajka
- 15 g octu
- ½ łyżeczki musztardy
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 300-400 g oleju

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 4.
- Następnie dolewać powoli oliwę przez otwór i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.

Czas rozdrabniania: 1½ minuty

Zagniatanie i ucieranie ciasta

Jeżeli jest potrzebna niewielka ilość ciasta (do 400 g mąki w przypadku wersji MUM44..., do 500 g mąki w przypadku wersji MUM46... oraz MUM47...), to można go przygotować w multimikserze.

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

do 500 g mąki

- 1 szczypta soli
 - 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
 - ok. 285 ml ciepłej wody
 - Włożyć do pojemnika wszystkie składniki (poza mlekiem).
 - Wodę dolewać przez otwór przy pracującym urządzeniu (na zakresie 2).
- Czas rozdrabniania 15 sekund na zakresie 2, następnie 45 sekund na zakresie 4.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM4.
Дотримуйтесь інструкції з експлуатації кухонного комбайна.**

Ніколи не використовуйте це приладдя для інших приладів.

Застосовуйте тільки сумісні деталі.

Залежно від варіанта компонування це приладдя підходить для таких цілей:

Блендер: для січення, перемішування, замішування, подрібнення та приготування пюре, соусів і коктейлів.

Подрібнювач: для натирання й нарізання харчових продуктів. З перероблюваних продуктів потрібно видалити тверді частки (наприклад, кістки). Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Правила техніки безпеки

Небезпека травмування!

- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Обов'язково використовуйте штовхач, який входить до комплекту поставки!
- Не торкайтеся гострих ножів і різальних крайок дисків для подрібнення. Беріть диски лише за краї.
- Не торкайтеся гострих лез багатофункціонального ножа. Беріть багатофункціональний ніж лише за пластмасову частину.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати приладдя на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.

Увага!

Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в корпусі не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або корпус приладу. Не використовуйте приладдя в порожньому стані.

Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 77

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **A**:

- 1 Підставка
 - a Ручка
 - b Позначка ▲
 - c Вал привода
 - d Позначка ▼
- 2 Посудина
 - a Фіксатор
- 3 Кришка
 - a Горловина
 - b Позначка ▼ ●
 - c Фіксатор
- 4 Штовхач
- 5 Багатофункціональний ніж
 - a Захисний чохол ножа
- 6 Диски для подрібнення
 - a Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками
 - b Двобічний диск-тертка – груба/дрібна
 - c Диск-тертка – середня
- 7 Тримач дисків

Перед першим використанням





Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Заборонено вводити в експлуатацію пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 77

Символи та позначки

Символ	Значення
	Обережно! Насадки, що обертаються. Не вставляйте пальці й руки в горловину.
	Установіть кришку (▲) та закрутіть її до упору (●).
	Позначка для встановлення кришки.
	Позначка для встановлення на основний блок приладу

Застосування

⚠ Небезпека травмування!

Заборонено торкатися лез багатофункціонального ножа голими руками. Багатофункціональний ніж можна брати тільки за пластмасову частину. Коли ніж не використовується, на його леза має бути надягнуто захисні чохла.

Увага!

Перш ніж установлювати багатофункціональний блендер на кухонний комбайн і користуватися ним, необхідно повністю зібрати блендер і до упору закрутити кришку (▲). Зняти кришку під час роботи, а також коли багатофункціональний блендер встановлено на кухонному комбайні, неможливо.

Підготовка основного блока

- Установіть основний блок на рівній і чистій поверхні.
- Зніміть чашу.
- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль у положення **3**. Зніміть захисну кришку привода блендера.



Використання багатofункціонального ножа

→ Ряд малюнків B

Для січення, перемішування, замішування, подрібнення та приготування пюре, соусів і коктейлів.

1. Установіть посудину на підставку.
2. Поверніть посудину до упору проти годинникової стрілки.
3. Установіть багатofункціональний ніж на вал привода, знявши захисні чохла з лез.
4. Завантажте продукти для переробки.

Увага!

Не перевищуйте максимально допустиму кількість продуктів: → «Приклади використання – багатofункціональний ніж» див. стор. 78

5. Установіть кришку (▼).
6. Поверніть кришку до упору проти годинникової стрілки (●). Фіксатор має щільно прилягати до ручки.
7. Установіть багатofункціональний блендер на основний блок. При цьому зверніть увагу на позначку ▼.
8. Поверніть до упору проти годинникової стрілки.

Вказівка: якщо багатofункціональний блендер не закручено до упору, прилад не запуститься.

9. Вставте штовхач у горловину.
10. Вставте штепсельну вилку в розетку. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
11. Переробляйте харчові продукти до бажаної консистенції або додайте інші інгредієнти через горловину.
12. Поверніть поворотний перемикач у положення O і дочекайтеся зупинки приладу. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
13. Поверніть багатofункціональний блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.
14. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
15. Вийміть багатofункціональний ніж.

16. Спорожніть багатofункціональний блендер.

Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 77

Використання дисків для подрібнення

Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками



Для нарізання фруктів і овочів. Переробка на ступені 3.

Позначення на двобічному диску:

«1» – бік для нарізання товстими скибками,

«3» – бік для нарізання тонкими скибками.

Увага!

Цей двобічний диск не підходить для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Варену тверду картоплю ріжте лише холодною.

Двобічний диск-тертка – груба/дрібна



Для натирання овочів, фруктів і сиру, крім твердого (наприклад, пармезану).

Переробка на ступені 2 або 3.

Позначення на двобічному диску-тертці:

«2» – бік для грубого натирання,

«4» – бік для дрібного натирання.

Увага!

Двобічний диск-тертка не підходить для натирання горіхів. М'який сир можна натирати лише з боку для грубого натирання на ступені 4.

Диск-тертка – середня



Для натирання сирого картоплі, твердого сиру (наприклад, пармезану), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступені 4.

Увага!

Диск-тертка не підходить для натирання м'якого та скибкового сиру.

→ Ряд малюнків G

1. Установіть посудину на підставку.
2. Поверніть посудину до упору проти годинникової стрілки.

3. Установіть диск для подрібнення на тримач дисків так, щоб бажаний бік був згори.
4. Установіть тримач дисків на вал привода в посудині.
5. Установіть кришку (☒).
6. Поверніть кришку до упору проти годинникової стрілки (☒). Фіксатор має щільно прилягати до ручки.
7. Установіть багатофункціональний блендер на основний блок. При цьому зверніть увагу на позначку ▼.
8. Поверніть до упору проти годинникової стрілки.

Вказівка: якщо багатофункціональний блендер не закручено до упору, прилад не запуститься.

9. Вставте штепсельну вилку в розетку. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
10. Завантажте продукти для переробки в горловину.
11. Злегка підштовхуйте їх штовхачем.

Увага!

- Не перевищуйте максимально допустимий рівень заповнення. Продукти мають бути на такому рівні, щоб вони не торкалися тримача дисків.
- Якщо перероблювані продукти застрягли в багатофункціональному блендері, слід вимкнути кухонний комбайн, вийняти вилку з розетки, дочекатися зупинки привода, зняти багатофункціональний блендер із привода, зняти з багатофункціонального блендера кришку та спорожнити горловину.
- 12. Поверніть поворотний перемикач у положення ○ і дочекайтеся зупинки приладу. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- 13. Поверніть багатофункціональний блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.
- 14. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- 15. Вийміть тримач дисків разом з диском для подрібнення з посудини.

16. Спорожніть багатофункціональний блендер.

- Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 77

Вказівка: для рівномірного нарізання тонкі продукти слід переробляти жмутками.

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Небезпека травмування

- Заборонено торкатися лез багатофункціонального ножа голими руками. Щоб почистити багатофункціональний ніж, беріть його лише за пластмасову частину. Коли багатофункціональний ніж не використовується, на його леза має бути надягнуто захисні чохла. Для очищення використовуйте щітку.
- Не торкайтеся гострих ножів і різальних крайок дисків для подрібнення. Беріть диски лише за пластмасову частину посередині.

Увага!

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки чи абразивні засоби для чищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їхньої безповоротної деформації!

На **малюнку D** показано, як чистити окремі деталі.

Вказівки:

- Під час переробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Місце заданого злому

Місце заданого злому захищає привод приладу. У разі перевантаження тримач дисків ламається на приводному валу, і його можна легко замінити. Новий тримач дисків можна придбати в спеціалізованому магазині або замовити в сервісній службі (номер для замовлення: 00088256).

Приклади використання – багатофункціональний ніж

Зелень

Макс. кількість: 10 г

Ступінь: 4

Тривалість переробки: 20–30 с

Вказівка: переробляйте лише в сухій посудині.

Цибуля, часник

Макс. кількість: 100 г

Ступінь: 4

Тривалість переробки: 5–7 с

Вказівка: поріжте цибулю на чотири частини.

Горіхи, мигдаль

Макс. кількість: 100 г

Ступінь: 4

Тривалість переробки: 1–1½ хв

М'ясо

Макс. кількість: 300 г

Ступінь: 4

Тривалість переробки: 30–60 с

Вказівка: видаліть кістки, хрящі й сухожилля. Поріжте м'ясо великими шматками. Для приготування фаршу, начинок і паштетів переробляйте м'ясо разом з іншими інгредієнтами та приправами.

Овочі (для каш або супів)

Макс. кількість: 375 г

Ступінь: 4

Тривалість переробки: 1 хв

Молочні коктейлі, соуси, салатна заправка й супи-пюре

Макс. кількість рідини: 0,5 л

Макс. кількість твердих продуктів: 375 г

Ступінь: 4

Майонез

– 2 яйця

– 15 г оцту

– ½ ч. л. гірчиці

– 1 пучка солі

– 1 пучка цукру

– 300–400 г олії

Температура інгредієнтів має бути однаковою.

■ Кілька секунд перемішуйте інгредієнти (крім олії) на ступені 4.

■ Повільно залийте олію через горловину й продовжуйте перемішувати, доки майонез не емульгує.

Тривалість переробки: 1½ хв

Замішування та перемішування тіста

В багатофункціональному блендері можна готувати невелику кількість тіста (до 400 г борошна для варіанта виконання MUM44..., до 500 г борошна для варіантів виконання MUM46... і MUM47...).

Дріжджове тісто

Основний рецепт

До 500 г борошна

– 1 пучка солі

– 25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів

– Близько 285 мл теплої води

■ Завантажте всі інгредієнти (крім води) в посудину.

■ Заливайте воду в горловину під час роботи приладу (ступінь 2).

Тривалість переробки становить 15 с на ступені 2, тоді 45 с на ступені 4.

Ми залишасмо за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM4. Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части. Данная принадлежность в зависимости от сборки имеет следующее назначение.

Блендер: для рубки, приготовления пюре, смешивания, замешивания, измельчения и приготовления соусов и коктейлей.

Измельчитель: для шинковки, перетирания и резки продуктов. Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки). Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Важные правила техники безопасности

Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски брать только за края.
- Ни в коем случае не трогайте острые лезвия многофункционального ножа. Берите многофункциональный нож только за пластмассовую часть.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

Внимание!

Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в корпусе не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в корпусе. Не включайте принадлежность вхолостую.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.

→ «Очистка и уход» см. стр. 83

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

Рисунок


1 Подставка

- a Ручка
- b Метка ▲
- c Приводная ось
- d Метка ▼

2 Контейнер

- a Фиксатор запора

3 Крышка

- a Загрузочный патрубок
- b Метка 
- c Фиксатор запора

4 Толкатель

5 Многофункциональный нож

- a Защитный кожух ножа

6 Диски-измельчители

- a Двусторонний диск-резка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики
- b Двусторонний диск-шинковка – с большими/малыми отверстиями
- c Диск-терка – с отверстиями средней величины

7 Держатель дисков

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

→ Рисунок

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 83

Символы и метки


Символ	Значение
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок.
	Установить крышку () и закрутить до упора ()
	Метка для установки крышки.
	Метка для установки на основной блок.

Применение

Не исключена опасность травмирования!

Не касайтесь голыми руками лезвий многофункционального ножа. Берите многофункциональный нож только за пластмассовую часть. Неиспользуемые лезвия всегда должны быть закрыты защитным кожухом ножа.

Внимание!

Многофункциональный блендер можно установить на кухонный комбайн и начать им пользоваться только при условии, что он полностью собран и его крышка закручена до упора () . Во время работы многофункционального блендера, и когда он присоединен к кухонному комбайну, крышка с него не снимается.

Подготовка основного блока

- Поставьте основной блок на ровную и чистую поверхность.
- Извлеките смесительную чашу.
- Нажмите на кнопку разблокирования и переведите поворотный кронштейн в положение **3**. Снимите с привода блендера защитную крышку.



Использование многофункционального ножа




→ Ряд рисунков

Для рубки, приготовления пюре, смешивания, замешивания, измельчения и приготовления соусов и коктейлей.


1. Поставьте контейнер на подставку.
2. Поверните контейнер против часовой стрелки до упора.
3. Установите многофункциональный нож без защитного кожуха ножа на приводную ось в контейнере.
4. Загрузите предназначенные для переработки продукты.

Внимание!

Соблюдайте максимальное перерабатываемое количество → «Примеры использования многофункционального ножа» см. стр. 84

5. Установите крышку ().
6. Поверните крышку против часовой стрелки до упора (). Фиксатор запора должен полностью прилегать к ручке.
7. Установите многофункциональный блендер на основной блок. При этом обратите внимание на метку .
8. Поверните против часовой стрелки до упора.

Указание: Прибор не работает, если многофункциональный блендер не повернут до упора.

9. Вставьте толкатель в загрузочный патрубок.
10. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
11. Перерабатывайте продукт до нужной консистенции или загрузите дополнительные ингредиенты через загрузочный патрубок.
12. Установите поворотный переключатель в положение  и дождитесь полной остановки привода прибора. Извлеките вилку из розетки.
13. Поверните многофункциональный блендер по часовой стрелке и снимите его.

14. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.

15. Извлеките многофункциональный нож.

16. Извлеките продукты из многофункционального блендера.

Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 83

Использование

дисков-измельчителей

Двусторонний диск-резка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики



для нарезания овощей и фруктов.

Переработка в режиме 3.

Обозначения на двустороннем диске-резке:

«1» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – с большими/малыми отверстиями



для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан).

Переработка в режиме 2 или 3.

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона с большими отверстиями

«4» – сторона с малыми отверстиями

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов. Мягкий сыр шинковать в режиме 4 только стороной с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины



для протирания на терке сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка в режиме 4.

Внимание!

Диск-терка не предназначен для протирания мягкого и нарезного сыра.

→ Ряд рисунков

1. Поставьте контейнер на подставку.
2. Поверните контейнер против часовой стрелки до упора.
3. Установите диск-измельчитель нужной стороной вверх на держатель дисков.
4. Установите держатель дисков на приводную ось в контейнере.
5. Установите крышку (☒).
6. Поверните крышку против часовой стрелки до упора (☒). Фиксатор запора должен полностью прилегать к ручке.
7. Установите многофункциональный блендер на основной блок. При этом обратите внимание на метку ▼.
8. Поверните против часовой стрелки до упора.

Указание: Прибор не работает, если многофункциональный блендер не повернут до упора.

9. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
10. Загрузите перерабатываемые продукты в загрузочный ствол.
11. Слегка подтолкните толкателем.

Внимание!

- Соблюдайте максимальную высоту загрузки. Продукты не должны соприкасаться с держателем дисков.
- В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в многофункциональном блендере выключите кухонный комбайн, выньте вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите многофункциональный блендер с привода, снимите крышку блендера и опорожните загрузочный патрубок.
- 12. Установите поворотный переключатель в положение **0** и дождитесь полной остановки привода прибора. Извлеките вилку из розетки.
- 13. Поверните многофункциональный блендер по часовой стрелке и снимите его.
- 14. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
- 15. Выньте держатель дисков с диском-измельчителем из контейнера.
- 16. Извлеките продукты из многофункционального блендера.
 - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 83

Рекомендация: Чтобы тонкие и длинные продукты измельчались равномерно, их следует связать в пучок.

Очистка и уход

После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

⚠ Не исключена опасность травмирования

- Не касайтесь голыми руками лезвий многофункционального ножа. Для очистки держите многофункциональный нож только за пластмассовую часть. Неиспользуемый многофункциональный нож всегда нужно хранить в защитном кожухе ножа. Для очистки используйте щетку.
- Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.

Внимание!

- 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.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

На **рисунке D** показано, как очистить отдельные части прибора.

Указания:

- При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

Заданное место слома

Заданное место слома защищает привод прибора. При перегрузке держатель дисков на приводном валу ломается, но его легко можно заменить новым. Новый держатель дисков можно приобрести в специализированном торговом предприятии или через сервисную службу (номер для заказа: 00088256).

Примеры использования многофункционального ножа

Измельчение пряных трав

Макс. количество: 10 г

Режим: 4

Время переработки: 20-30 секунд

Указание: переработка только в сухом контейнере.

Репчатый лук, чеснок

Макс. количество: 100 г

Режим: 4

Время переработки: 5-7 секунд

Примечание: лук следует разрезать на четвертинки.

Орехи, миндаль

Макс. количество: 100 г

Режим: 4

Время переработки: 1-1½ минуты

Мясо

Макс. количество: 300 г

Режим: 4

Время переработки: 30-60 секунд

Примечание: удалите кости, хрящи и сухожилия. Нарезьте мясо крупными кусками. Для приготовления фарша, мясной начинки и паштета мясо следует перерабатывать вместе с другими ингредиентами и приправами.

Овощи (для каши или супа)

Макс. количество: 375 г

Режим: 4

Время переработки: 1 минута

Молочные коктейли, соусы к блюдам, соусы для салата и супы-пюре

Макс. количество: 0,5 л жидкости

Макс. количество, 375 г твердых

продуктов

Режим: 4

Майонез

- 2 яйца
- 15 г уксуса
- ½ ч. л. горчицы
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 300–400 г растительного масла

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Перемешивайте все компоненты (кроме масла) в течение нескольких секунд в режиме 4.
- Медленно вливайте масло через загрузочный патрубок и перемешивайте все до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Время переработки: 1½ минуты

Замешивание и перемешивание теста

Если требуется небольшое количество теста (до 400 г муки в модели прибора MUM44... , до 500 г муки в модели прибора MUM46... и MUM47...), то можно приготовить его в многофункциональном блендере.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

до 500 г муки

- 1 щепотка соли
- 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей
- припл. 285 мл теплой воды
- Все ингредиенты (кроме воды) поместить в контейнер.
- При работающем приборе (режим 2) долить воду через загрузочный патрубок.

Время переработки: 15 секунд в режиме 2, затем 45 секунд в режиме 4.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

أمثلة تطبيقية لاستعمال السكين المتنوع الاستخدام

الأعشاب

أقصى كمية: 10 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من 20 إلى 30 ثانية

ملحوظة: يتم الإعداد فقط في وعاء جاف.

البصل والثوم

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من 5 إلى 7 ثانية

ملحوظة: قطع البصلة على أربعة أجزاء.

المكسرات واللوز

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من 1 إلى 1½ دقيقة

اللحوم

أقصى كمية: 300 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من 30 إلى 60 ثانية

ملحوظة: افصل العظام والغضاريف والأوتار عن اللحم. قطع اللحم على شكل قطع ذات حجم ملائم. بالنسبة للحم المفروم والحشوات وفتائر اللحم يتم إعداد اللحم مخلوطاً مع المكونات الأخرى والتوابل.

الخضروات (من أجل الهريس أو الحساء)

أقصى كمية: 375 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: 1 دقيقة

المشروبات المحتوية على لبن ممزوج بفاكهة،
والصلصات، ومزيج الصلصات المتبل، والأنواع
الكثيفة من الشوربة/الحساء

أقصى كمية: بالنسبة للسوائل 0.5 لتر

أقصى كمية: بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة

375 جرام

درجة التشغيل: 4

المايونيز

– 2 بيضات

– 15 جم خل

– ½ ملعقة صغيرة مسطردة

– 1 حفنة من الملح

– 1 حفنة من السكر

– 300-400 جم زيت

ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

■ اخلط المحتويات (بدون الزيت) لبضع ثواني على
درجة التشغيل 4.

■ ثم صب الزيت ببطء من خلال أنبوب الملعقة
وواصل عملية الخلط حتى يصل المايونيز إلى
درجة الاستحلاب.

مدة الإعداد: 1½ دقيقة

إعداد وتقليب العجين

عند الحاجة إلى إعداد كمية عجين قليلة

(حتى 400 جم طحين مع نمط الجهاز

MUM44...، وحتى 500 جم طحين مع نمط

الجهاز MUM46... و MUM47...) فيمكن

إعدادها في الخلاط المتنوع الاستخدام.

العجين المخمر

الوصفة الأساسية

حتى 500 جم طحين

– 1 حفنة من الملح

– 25 جم خميرة أو 1 كيس خميرة مجففة

– حوالي 285 مل ماء دافئ

■ أضف جميع المكونات (باستثناء الماء) في
الوعاء.

■ صب الماء من خلال فتحة الملعقة أثناء تشغيل

الجهاز (درجة 2).

زمن الإعداد 15 ثانية على الدرجة 2، ثم 45 ثانية

على الدرجة 4.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠️ خطر حدوث إصابات

— لا تلمس شفرات السكين المتنوع الاستخدام بيد عارية. عند تنظيف السكين المتنوع الاستخدام امسكه فقط من الجزء البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوع الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

— يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

تنبيه هام!

— لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.

— لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.

— لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.

— يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

في الصورة **D** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

إرشادات:

— عند التعامل مثلاً مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

موضع الانكسار المحدد مسبقاً

الجهاز مزود بموضع انكسار محدد مسبقاً لحماية المحرك من العطب. فحامل الأقراص المثبت على عمود الدوران ينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك ويمكن استبداله بكل سهولة. يمكن طلب حامل أقراص جديد من تاجر التجزئة أو خدمة العملاء (رقم طلب 00088256).

8. يتم اللف حتى النهاية في عكس اتجاه عقرب الساعة.

ملحوظة: الجهاز لا يبدأ في العمل إلا إذا كان الخلاط المتنوع الاستخدام تم لفة حتى النهاية.

9. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.

10. أضف المواد الغذائية المراد تحضيرها من خلال أنبوب الملء.

11. ادفعها للأسفل برفق باستخدام الكباس.

تنبيه هام!

— راعي الحد الأقصى لارتفاع الملء. يحظر أن يلمس الطعام حامل الأقراص.

— إذا حدث وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخلاط المتنوع الاستخدام ينبغي أولاً إيقاف ماكينة المطبخ وسحب القابس من المقبس ثم الانتظار لحين توقف المحرك عن الدوران، ثم قم بفصل الخلاط المتنوع الاستخدام عن المحرك، ثم ارفع غطاء الخلاط و قم بعد ذلك بتفريغ أنبوب الملء.

12. اضبط المفتاح الدوار على وضع **O** وانتظر حتى توقف الجهاز. انزع القابس الكهربائي.

13. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

14. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

15. انزع حامل الأقراص مع قرص التقطيع من الوعاء.

16. أفرغ الخلاط من محتوياته.

■ نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة 4

ملحوظة: من أجل الحصول على شرائح متساوية السمك، ينبغي وضع المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على شكل حزمة.

3. يتم وضع السكين المتنوع الاستخدام بدون وافي السكين على محور الدفع في الوعاء.

4. قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب إعدادها. **تنبيه هام!**

ينبغي مراعاة الكميات القصوى الممكن إعدادها
«أمثلة تطبيقية لاستعمال السكين المتنوع

الاستخدام» انظر صفحة 5

5. ركب الغطاء (▽).

6. تتم إدارة الغطاء حتى النهاية في عكس اتجاه عقرب الساعة (●). ينبغي أن تقع قطعة تأمين الغلق على المقبض كاملة.

7. يتم وضع الخلاط المتنوع الاستخدام على الجهاز الرئيسي. يجب مراعاة علامة ▼ في هذا السياق.

8. يتم الف في عكس اتجاه عقرب الساعة.

ملحوظة: الجهاز لا يبدأ في العمل إلا إذا كان الخلاط المتنوع الاستخدام تم لفه حتى النهاية.

9. يتم وضع الكباس في أنبوب الملاء.

10. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.

11. تتم معالجة الطعام حتى الحصول على التناسق المطلوب أو إضافة مكونات أخرى من خلال أنبوب الملاء.

12. اضبط المفتاح الدوار على وضع ○ وانتظر حتى توقف الجهاز. انزع القابس الكهربائي.

13. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

14. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

15. انزع السكين المتنوع الاستخدام.

16. أفرغ الخلاط من محتوياته.

نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

«التنظيف والعناية» انظر صفحة 4

استخدم أقرص التقطيع

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -



سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات.

العمل على الدرجة 3.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«1» لوجه التقطيع السميك

«3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه هام!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والتي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -

خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 2 أو 3.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه هام!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 4.

قرص البشر - متوسط النعومة



لبشر البطاطس النيئة، وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، والشيكولاتة المبردة والمكسرات "البندق، اللوز، إلخ". العمل على الدرجة 4.

تنبيه هام!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

← متواليّة الصور C

1. يتم وضع الوعاء على القاعدة.

2. تتم إدارة الوعاء حتى النهاية في عكس اتجاه عقرب الساعة.

3. يتم وضع قرص التقطيع على حامل الأقراص مع جعل الجهة المطلوبة ناحية الأعلى.

4. يتم وضع حامل الأقراص على محور الدفع في الوعاء.





5. ركب الغطاء (▽).

6. تتم إدارة الغطاء حتى النهاية في عكس اتجاه عقرب الساعة (●). ينبغي أن تقع قطعة تأمين الغلق على المقبض كاملة.

7. يتم وضع الخلاط المتنوع الاستخدام على الجهاز الرئيسي. يجب مراعاة علامة ▼ في هذا

السياق.

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملء.
	ركب الغطاء () وأحكام ربطه ().
	علامة تركيب الغطاء.
	علامة التركيب على الجهاز الرئيسي

الاستخدام


⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

لا تلمس شفرات السكين المتنوع الاستخدام بيد عارية. امسك السكين المتنوع الاستخدام من الجزء البلاستيكي فقط. وفي حالة عدم الاستخدام قم بتغطية الشفرات دائماً بواقى السكين.

تنبيه هام!

الخلاط المتنوع الاستخدام مصمم بحيث لا يمكن تركيبه على ماكينة المطبخ وتشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تجميعه وإحكام إغلاق غطائه (). الجهاز مصمم بحيث لا يمكن رفع الغطاء أثناء التشغيل وإذا كان الخلاط المتنوع الاستخدام مركباً على ماكينة المطبخ.

تحضير الجهاز الرئيسي

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق  ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 3. يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.

استخدام السكين المتنوع الاستخدام

← متوالية الصور [B]

- للفرم، وإعداد البوريه، والخلط، والعجن، والتقطيع، ولإعداد الصلصات والمشروبات المخلوطة.
1. يتم وضع الوعاء على القاعدة.
 2. تتم إدارة الوعاء حتى النهاية في عكس اتجاه عقرب الساعة.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة [A]:

1 قاعدة

- a مقبض
- b العلامة ▲
- c محور الدفع
- d العلامة ▼

2 الحاوية

- a قطعة تأمين الغلق
- 3 غطاء

- a أنبوب الملء
- b العلامة —

- c قطعة تأمين الغلق

4 اسطوانة دفع

5 السكين المتنوع الاستخدام

- a واقى السكين

6 أقراص التقطيع

- a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك/رفيع
- b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم
- c قرص البشر - متوسط النعومة

7 حامل الأقراص

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقاً تكميلياً متضرراً!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة [A]
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة 4

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينه المطبخ MUM4. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينه المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة.

هذا الملحق مناسب لأغراض الاستخدام التالية وفقاً للتركيب:

خلاط: للفرم، وإعداد البوريه، والخلط، والعجن، والتقطيع، وإعداد الصلصات والمشروبات المخلوطة.

قطاعة: لبشر وفرك وتقطيع المواد غذائية.

المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان المهمة

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملاء. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. لا تمسك الأقراص إلا من الحافة.
- لا تضع يدك أبداً على النصول الحادة للسكين المتنوع الاستخدام. امسك السكين المتنوع الاستخدام من الجزء البلاستيكي فقط.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠ تنبيه هام!

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملاء أو في العلبة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملقعة) في فوهة التعبئة أو في العلبة. يجب عدم تشغيل الملحق وهو فارغ.

⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة 4

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

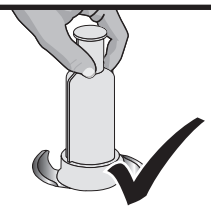
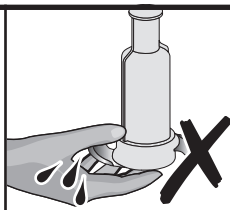
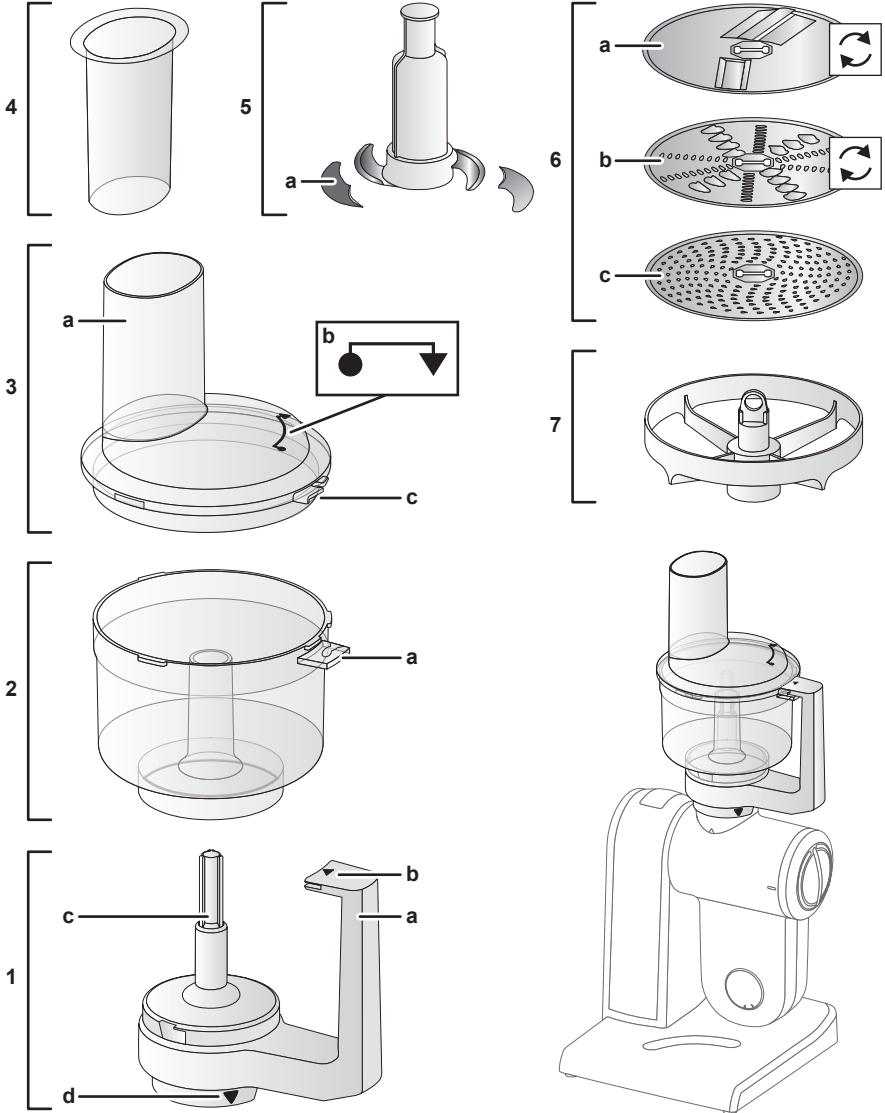
www.bosch-home.com

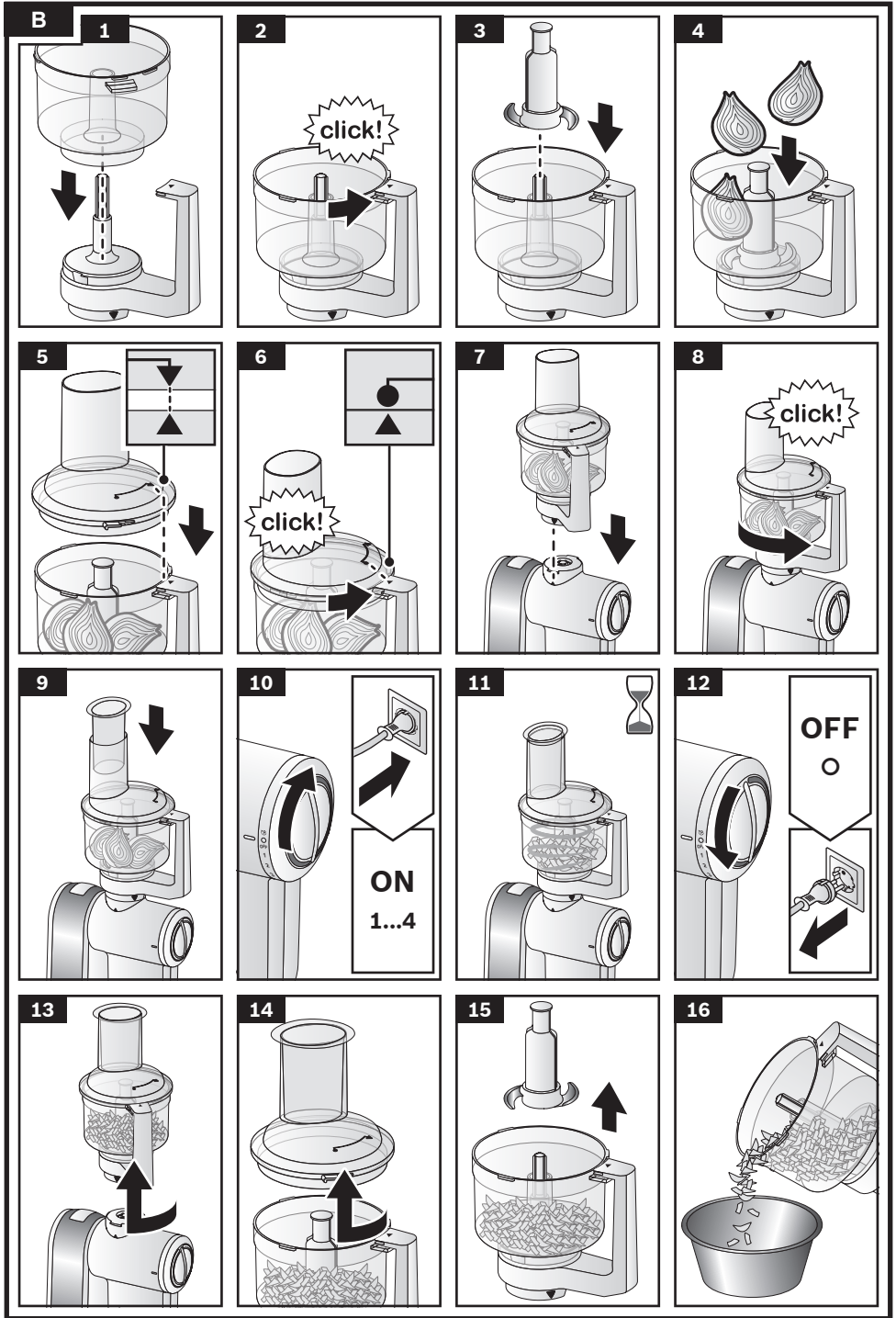


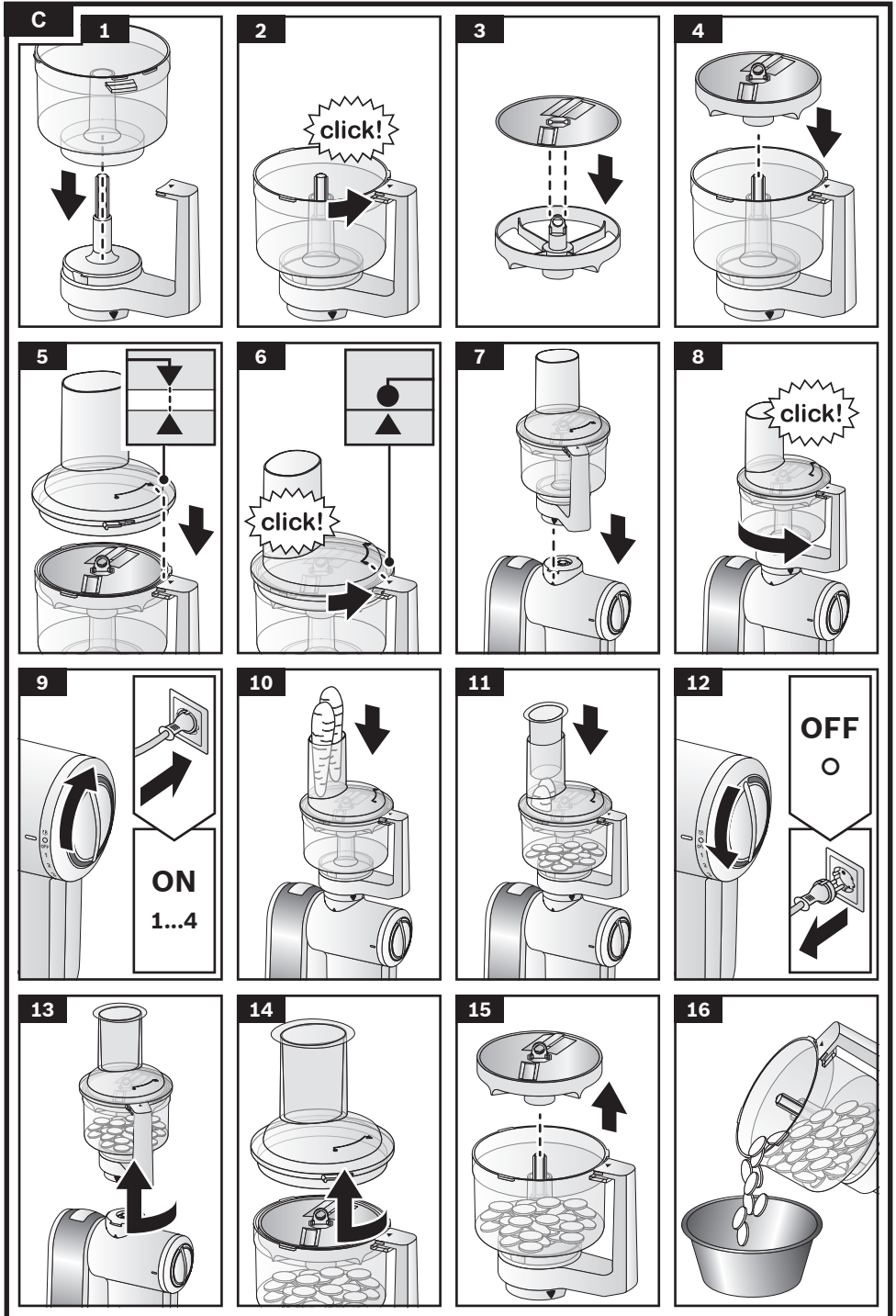
8001034977

960606

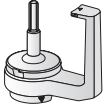


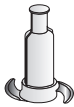




A







D

					
	✓	✓	✓	⚠ X	⚠ X
	⚠ X	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓	⚠ X