



BOSCH



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

Meat mincer

MUZ9FW1

MUZ9HA1

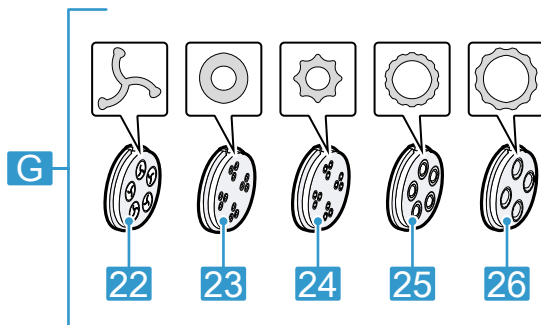
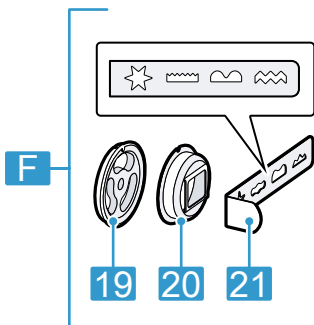
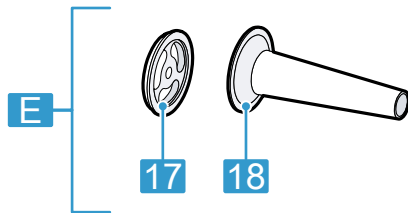
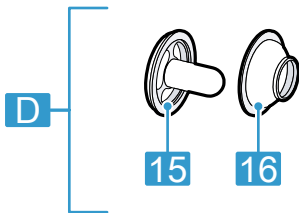
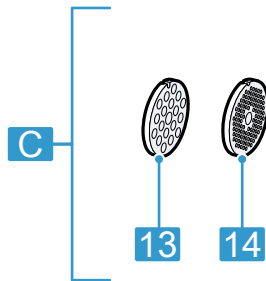
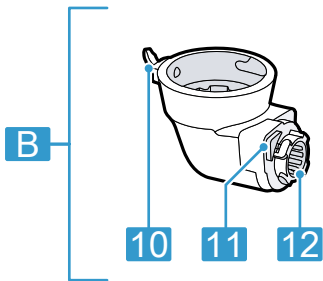
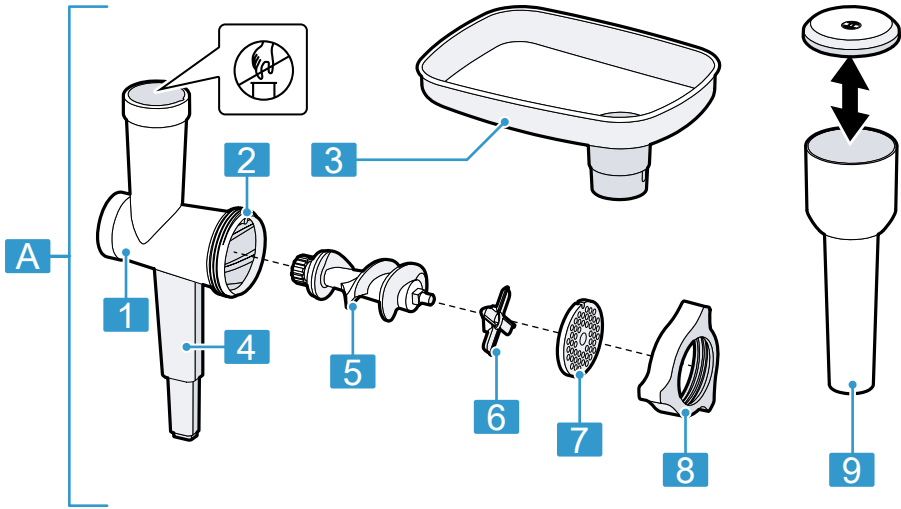
[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	10
[en]	User manual	Meat mincer	14
[fr]	Manuel d'utilisation	Hachoir à viande	18
[it]	Manuale utente	Tritacarne	23
[nl]	Gebruikershandleiding	Vleesmolen	27
[da]	Betjeningsvejledning	Kødkværn	32
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	36
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	40
[fi]	Käyttöohje	Lihamyly	44
[es]	Manual de usuario	Picador de carne	48
[pt]	Manual do utilizador	Picadora de carne	53
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κρεατομηχανή	58
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kıyma Makinesi	63
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mielenia	67
[uk]	Керівництво з експлуатації	М'ясорубка	72
[ru]	Руководство пользователя	Мясорубка	77
[ar]	دليل المستخدم	مفردة لحم	82

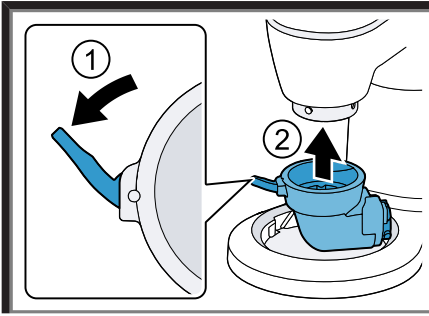


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001272600>

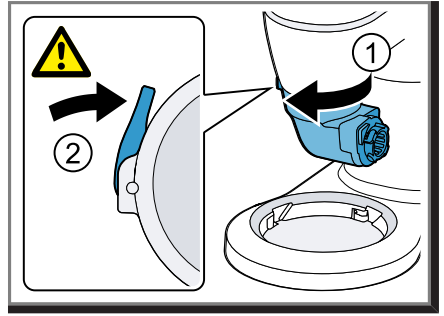


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information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

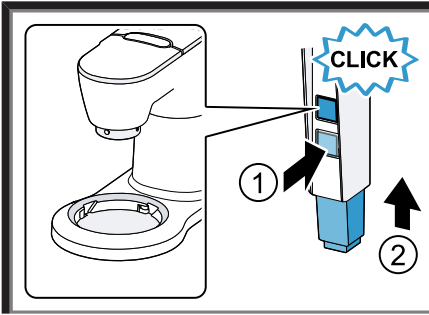




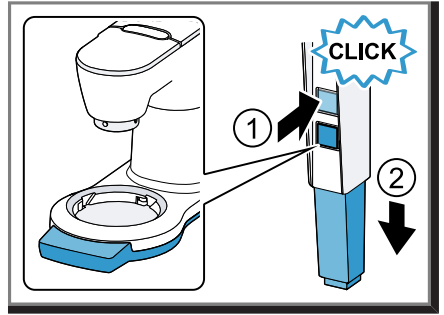
2



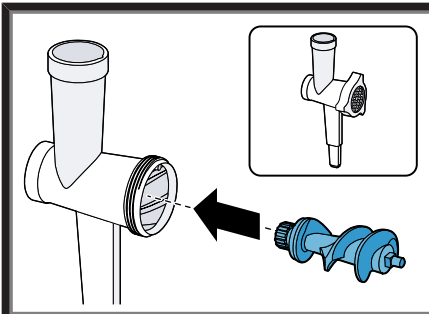
3



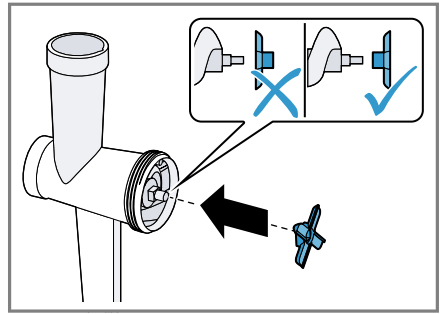
4



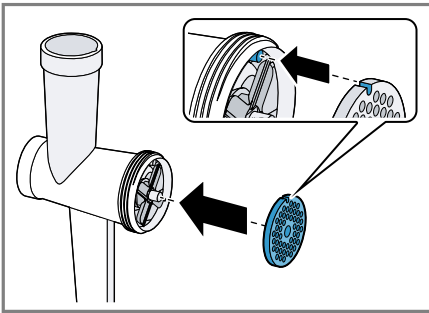
5



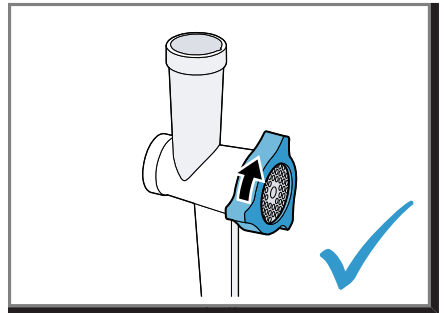
6



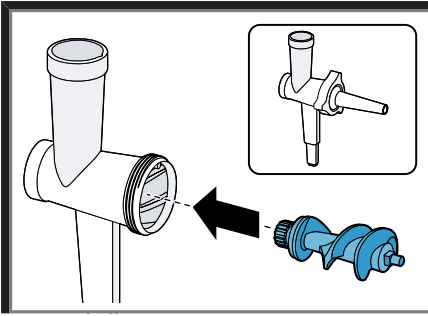
7



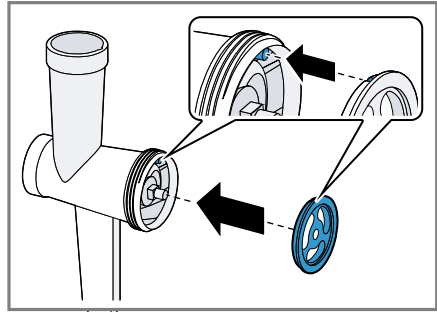
8



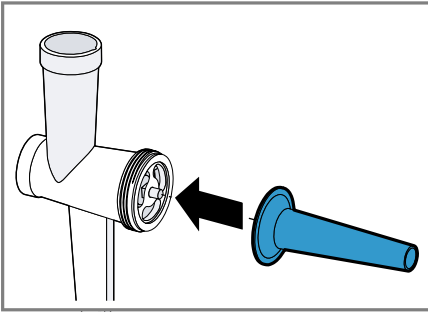
9



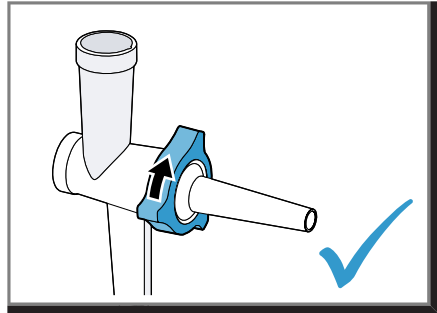
10



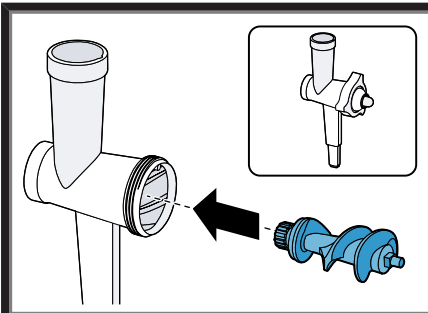
11



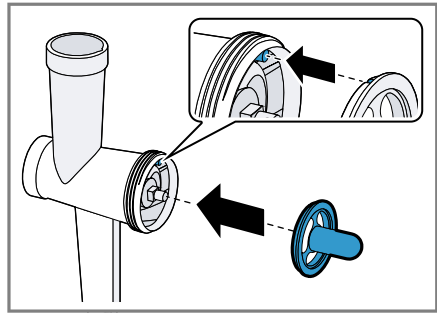
12



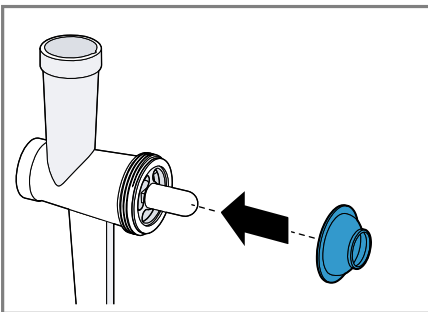
13



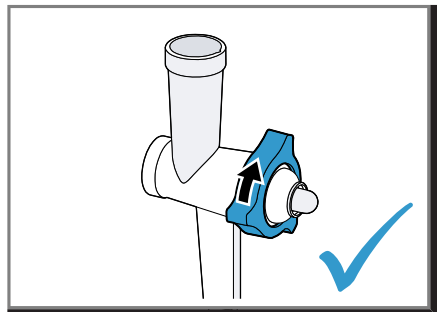
14



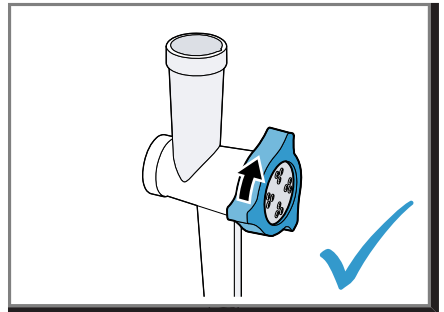
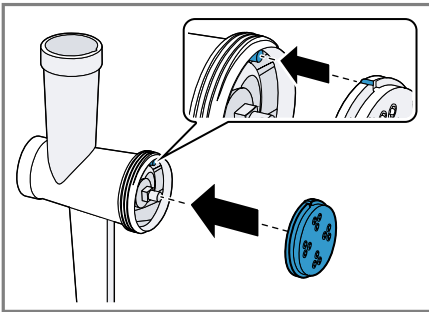
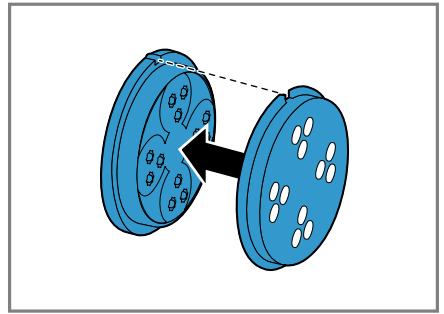
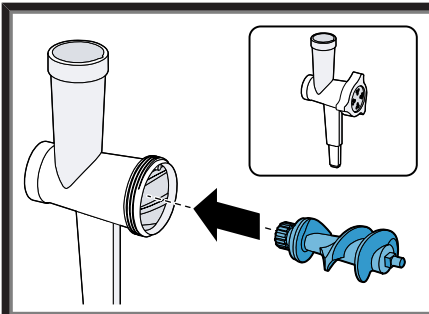
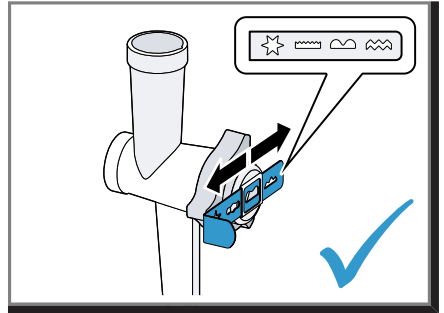
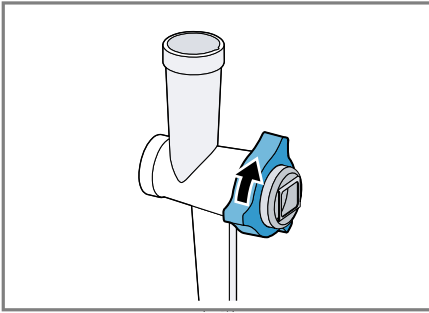
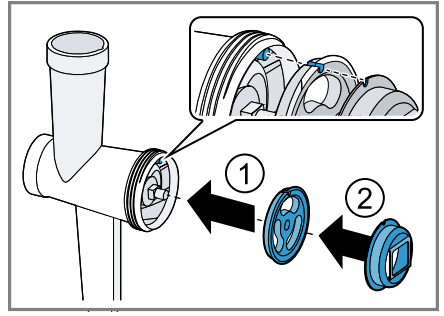
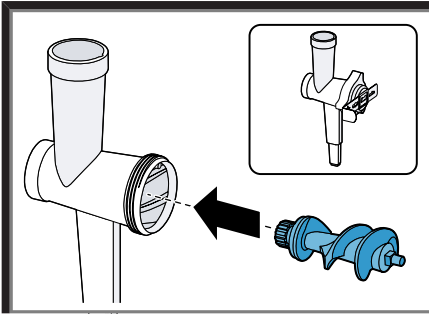
15

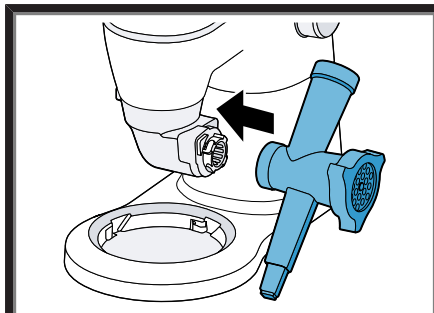


16

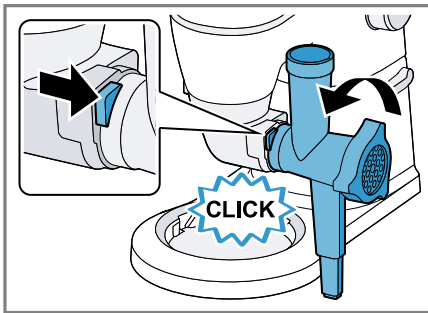


17

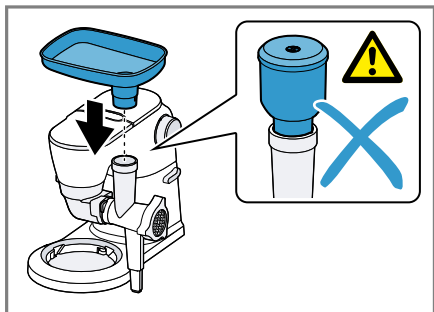




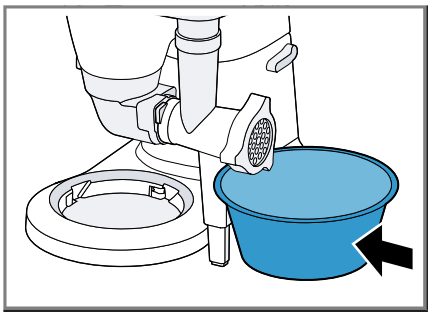
26



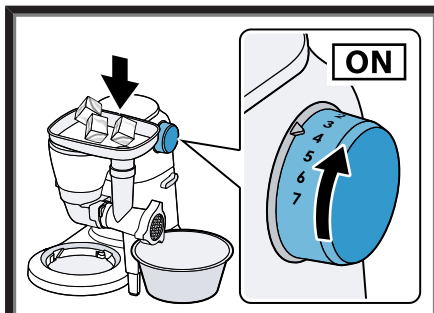
27



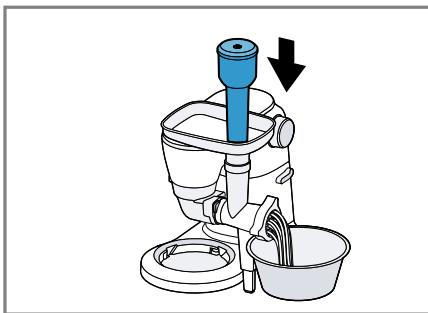
28



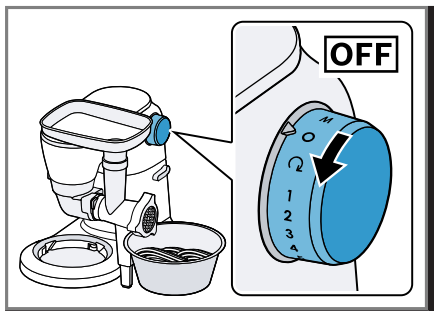
29



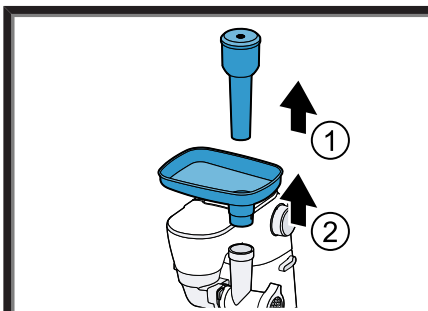
30



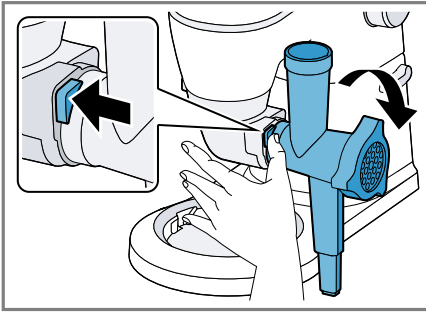
31



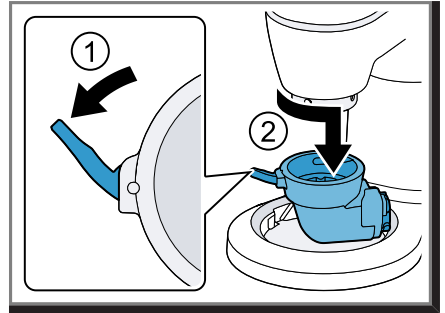
32








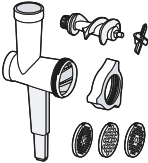

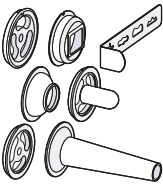
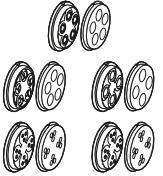
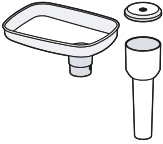
33



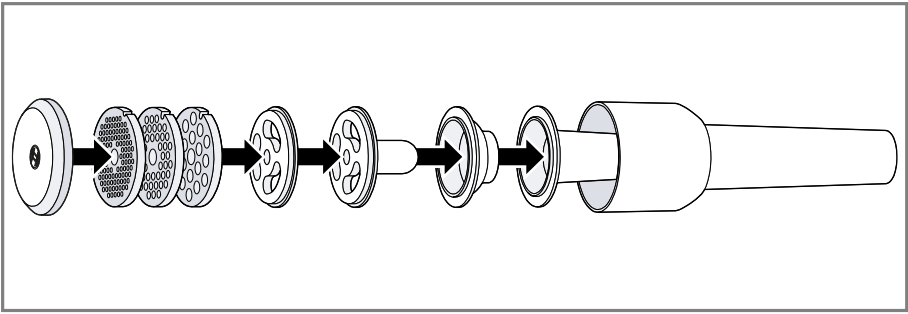
34



35

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

36



37



Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM9.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Fisch und Gemüse.
- für zusätzliche Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition und mit dem mitgelieferten Universal-Adapter verwenden.

Sachschäden vermeiden

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

Bestandteile

→ Abb. 1

A	Fleischwolfaufsatz
B	Universal-Adapter
C	Lochscheiben ¹
D	Kebbeaufsatz ¹

¹ Je nach Modell

² Sonderzubehör

E	Wurststopferaufsatz ¹
F	Spritzgebäckvorsatz ²
G	Pasta-Scheiben ²
1	Gehäuse
2	Stift zur Ausrichtung der Einsätze
3	Einfüllschale
4	Standfuß, höhenverstellbar
5	Schnecke mit Mitnehmer
6	Messer
7	Lochscheibe mittel
8	Schraubring
9	Stopfer mit Aufbewahrungsfach und Deckel
10	Arretierungshebel
11	Entriegelungstaste

¹ Je nach Modell

² Sonderzubehör

12	Aufnahme und Antrieb für Aufsätze
13	Lochscheibe grob
14	Lochscheibe fein
15	Konusring für Kebbeaufsatz
16	Kebbedüse
17	Tragring für Wurststopfer
18	Wurststopferdüse
19	Tragring für Spritzgebäckvorsatz
20	Halter für Formblech
21	Formblech
22	Pasta-Scheibe für Fusili
23	Pasta-Scheibe für Maccheroni
24	Pasta-Scheibe für Cellentani
25	Pasta-Scheibe für Ditaloni rigati
26	Pasta-Scheibe für Rigatoni

¹ Je nach Modell

² Sonderzubehör

Sonderzubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Sonderzubehör und dessen Verwendung.

Spritzgebäckvorsatz

Der Spritzgebäckvorsatz eignet sich zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

Wurststopferaufsatz

Der Wurststopferaufsatz eignet sich zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Brät und zum Formen von Röllchen, z. B. für Cevapcici.

Kebbeaufsatz

Der Kebbeaufsatz eignet sich zum Formen von Teig- oder Hackfleischtaschen.

Pasta-Scheiben

Die Pasta-Scheiben eignen sich zum Formen von folgenden Nudelsorten: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati und Rigatoni.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden. Wenn der Fleischwolf überlastet oder blockiert wird, bricht der Mitnehmer der Schnecke an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

Hinweis: Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Mitnehmer ist unter der Bestellnummer 10001090 beim Kundendienst erhältlich.

Mitnehmer ersetzen

1. Die Schraube im Mitnehmer mit einem geeigneten Schraubendreher lösen und den defekten Mitnehmer entnehmen.
2. Den neuen Mitnehmer einsetzen und festschrauben.

Bedienung

Grundgerät vorbereiten

Hinweis: Das abgebildete Grundgerät kann in Form und Ausstattung von Ihrem Modell abweichen.

1. Das Grundgerät aufstellen, wie in der Hauptanleitung beschrieben.
2. Den Universal-Adapter mit geöffnetem Arretierungshebel auf den Hauptantrieb setzen.
→ **Abb. 2**
Um den Fleischwolf auf der linken Geräteseite zu befestigen, den Universal-Adapter um 180° gedreht aufsetzen.
3. Den Universal-Adapter im Uhrzeigersinn festdrehen und den Arretierungshebel vollständig schließen.
→ **Abb. 3**

Standfuß anpassen

Die Höhe des Standfußes muss je nach Grundgerät angepasst werden.

1. Für Geräte ohne Display, die Taste drücken und den unteren Teil des Standfußes in der oberen Position einrasten.
→ **Abb. 4**

de Reinigungsübersicht

2. Für Geräte mit Display, die Taste drücken und den unteren Teil des Standfußes in der unteren Position einrasten.
→ Abb. **5**

Aufsätze zusammenbauen

Hinweis: Um das Sonderzubehör zu verwenden, benötigen Sie die Teile des Fleischwolfs, ausgenommen das Messer und die Lochscheibe.

Fleischwolf zusammenbauen

→ Abb. **6 - 9**

Wurststopferaufsatz zusammenbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **10 - 13**

Kebbeaufsatz zusammenbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **14 - 17**

Spritzgebäckvorsatz zusammenbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **18 - 21**

Aufsatz mit Pasta-Scheiben zusammenbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

Hinweis: Die Pasta-Scheiben nur mit der passenden Abdeckung einsetzen.

→ Abb. **22 - 25**

Aufsatz anbringen

→ Abb. **26 - 29**

Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Einstellung	Verwendung
7	Lebensmittel mit dem Fleischwolf verarbeiten.
3-4	Wurststopfer verwenden.
1-2	Kebbeaufsatz verwenden.
1-2	Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz verarbeiten.
7	Pasta-Scheiben verwenden.

Lebensmittel verarbeiten

→ Abb. **30 - 32**

Aufsatz abnehmen

→ Abb. **33 - 35**

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

Verarbeitungshinweise

Fleischwolf

- Um eine feinere Konsistenz der Lebensmittel zu erreichen, den Zerkleinerungsvorgang wiederholen oder die Lochscheiben grob, mittel und fein nacheinander verwenden.
- Um eine gute Vermengung aller Zutaten zu erreichen, weitere Lebensmittel während der Verarbeitung zugeben, z. B. Zwiebeln und Gewürze.

Verwendung der Lochscheiben:

- **Lochscheibe fein** für gekochtes Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, gekochte Leber, gekochten Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackbraten; rohe Leber, Fleisch und Speck für Leberwurst; Schweinefleisch für Mettwurst
- **Lochscheibe mittel** für Schweine- und Rindfleisch für Pastete und Cervelatwurst
- **Lochscheibe grob** für gebratenes Schweinefleisch für Gulaschsuppe; Reste für Resteauflauf, z. B. aus Braten oder Wurst

Wurststopferaufsatz

- Naturdarm vor der Verarbeitung 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
- Die Wursthülle nicht zu prall befüllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen können.

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **36**

Einzelteile aufbewahren

- ▶ Nach der Reinigung die getrockneten Einzelteile im Aufbewahrungsfach des Stopfers aufbewahren.
→ Abb. **37**

Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die speziell für Ihr Zubehör entwickelt wurden.

Kebbe

Teigtasche

- 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft

- 1 kleine Zwiebel, gehackt

Zubereitung

- Abwechselnd Lamm und Weizen mit der feinen Lochscheibe im Fleischwolf verarbeiten.
- Die Zwiebel zugeben und den Teig gut durchmischen.
- Die Mischung noch zweimal mit dem Fleischwolf verarbeiten.

Füllung

- 400 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Teelöffel Piment
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Das Lamm mit der feinen Lochscheibe im Fleischwolf verarbeiten.
- Die Zwiebeln goldbraun anbraten.
- Das Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
- Die übrigen Zutaten dazugeben und alles ca. 1-2 Minuten dünsten.
- Überschüssiges Fett abgießen und die Füllung abkühlen lassen.

Zubereitung der Kebbe

- Die Mischung für die Teigtaschen mit dem Kebbeaufsatz verarbeiten.
- Von dem hohlen Teigstrang jeweils 7,5 cm lange Stücke abtrennen.
- Ein Ende der Teigtasche zudrücken.

- Etwas Füllung in die Teigtasche geben und das andere Ende der Teigtasche zudrücken.
- Öl auf 180 °C erhitzen und die Kebbe für ca. 6 Minuten goldbraun frittieren.

Nudeln

- Den Nudelteig wie in der Hauptanleitung der Küchenmaschine beschrieben vorbereiten.
- Die Küchenmaschine mit der gewünschten Pasta-Scheibe vorbereiten.
- Den Teig in kleine Stücke schneiden.
- Den Drehschalter auf Stufe 7 stellen.
- Die Teigstücke einzeln in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer nach unten schieben.
- Den geformten Teig abnehmen und erneut in die Einfüllschale geben, dadurch wird er besonders geschmeidig.
- Nach dem zweiten Durchlauf die Nudeln direkt am Schraubring in der gewünschten Länge mit einem Messer abschneiden.
- Die Nudeln auf ein bemehltes Baumwolltuch oder Holzbrett legen.

Tipp: Frische Nudeln zur Aufbewahrung trocknen.

Spritzgebäck

- Den Biskuitteig wie in der Hauptanleitung der Küchenmaschine beschrieben vorbereiten.
- Die Küchenmaschine mit dem Spritzgebäckvorsatz vorbereiten und die gewünschte Form einstellen.
- Den Teig in kleine Stücke schneiden.
- Den Drehschalter auf Stufe 1-2 stellen.
- Die Teigstücke einzeln in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer nach unten schieben.
- Den Teig direkt am Schraubring in der gewünschten Länge mit einem Messer abschneiden.
- Das Spritzgebäck auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Hinweis: Um die gewünschte Form zu erhalten, nicht zu weichen Teig verarbeiten.

Safety

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM9.
- With genuine parts and accessories.
- For cutting up raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.
- For additional applications described in these instructions.
 - ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
 - ▶ Do not reach into the filling shaft.
 - ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
 - ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
 - ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
 - ▶ The accessory should only be used in the intended operating position and with the universal adapter supplied.

Avoiding material damage

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

Components

→ Fig. 1

A	Meat mincer attachment
B	Universal adapter
C	Perforated discs ¹
D	Kebbe attachment ¹
E	Sausage stuffing attachment ¹
F	Viennese whirl attachment ²
G	Pasta discs ²
1	Housing

¹ Depending on the model

² Special accessory

2	Pin for aligning inserts
3	Filling tray
4	Foot, height adjustable
5	Worm gear with agitator paddle
6	Knife
7	Perforated disc, medium
8	Threaded ring
9	Pusher with storage compartment and lid
10	Locking lever
11	Release button
12	Holder and drive for attachments
13	Perforated disc, coarse
14	Perforated disc, fine
15	Conical ring for kebbe attachment
16	Kebbe nozzle

¹ Depending on the model

² Special accessory

17	Bearing ring for sausage pusher
18	Sausage stuffing nozzle
19	Bearing ring for Viennese whirl attachment
20	Holder for shape plate
21	Shape plate
22	Pasta disc for fusili
23	Pasta disc for macaroni
24	Pasta disc for cellentani
25	Pasta disc for ditaloni rigati
26	Pasta disc for rigatoni

¹ Depending on the model

² Special accessory

Special accessory

You can find an overview of the special accessories and how to use them here.

Viennese whirl attachment

The Viennese whirl attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

Sausage stuffing attachment

The sausage stuffing attachment is suitable for filling artificial and natural casings with meat and for shaping rolls, e.g. cevapcici.

Kebbe attachment

The kebbe attachment is suitable for shaping dough or minced meat pockets.

Pasta discs

The pasta discs are suitable for producing the following types of pasta: Fusili, macaroni, cellentani, ditaloni rigati and rigatoni.

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded. If the meat mincer is overloaded or blocked, the agitator paddle on the worm gear will break at the predetermined breaking point.

Note: Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new agitator paddle is available from customer service under order number 10001090.

Replacing the agitator paddle

1. Loosen the screw in the agitator paddle with a suitable screwdriver and remove the faulty agitator paddle.
2. Insert a new agitator paddle and screw it on tight.

Operation

Preparing main unit

Note: The main unit shown in the pictures may differ from your model in terms of shape and features.

1. Set up the main unit as described in the main operating instructions.
2. Place the universal adapter on the main drive with the locking lever open.
→ *Fig. 2*
To secure the meat mincer to the left-hand side of the appliance, attach the universal adapter turned 180°.
3. Turn the universal adapter clockwise to secure it and close the locking lever completely.
→ *Fig. 3*

Adjusting the foot

The height of the foot must be adjusted according to the main unit.

1. For appliances without a display, press the button and engage the lower section of the foot in the upper position.
→ *Fig. 4*
2. For appliances with a display, press the button and engage the lower section of the support foot in the lower position.
→ *Fig. 5*

Assembling the attachments

Note: To use the special accessory, you need the parts of the meat mincer, except for the knife and perforated disc.

Assembling the meat mincer

→ Fig. 6 - 9

Assembling the sausage stuffing attachment

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 10 - 13

Assembling the kebbe attachment

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 14 - 17

Assembling the Viennese whirl pastry attachment

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 18 - 21

Assembling the attachment with pasta discs

Follow the illustrated instructions.

Note: Only insert the pasta discs with the matching cover.

→ Fig. 22 - 25

Fitting the attachment

→ Fig. 26 - 29

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
7	Processing food with the meat mincer.
3-4	Use the sausage pusher.
1-2	Use the kebbe attachment.
1-2	Process dough with the Viennese whirl attachment.
7	Use the pasta discs.

Processing food

→ Fig. 30 - 32

Removing the attachment

→ Fig. 33 - 35

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

Processing instructions

Meat mincer

- To achieve a finer consistency to your food, process it several times or use different perforated discs one after the other (coarse, medium, fine).
- To ensure that all the ingredients are mixed together well, add additional food during processing, e.g. onions and spices.

Using the perforated discs:

- **Fine perforated disc** for cooked chicken/pork/beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for meat loaf; raw liver, meat and bacon for liver sausage; pork for Mettwurst (German smoked sausage)
- **Medium perforated disc** for pork and beef for pâté and cervelat sausage
- **Coarse perforated disc** for roast pork for goulash soup; leftovers (joint, sausage) for casseroles

Sausage stuffing attachment

- Soak natural casing in lukewarm water for about 10 minutes before processing.
- Do not stuff casings too full or the sausages may burst during boiling or frying.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 36

Storing individual parts

- ▶ After cleaning, keep the dried individual parts in the pusher storage compartment.
→ Fig. 37

Recipes

You can find a selection of recipes specially developed for your accessories here.

Kebbe

Dough pockets

- 500g lamb, cut into strips
- 500 g bulgur wheat, washed and drained
- 1 small onion, chopped

Preparation

- Process the lamb and wheat with the meat mincer using the fine perforated disc, alternating between the two.
- Add the onion and mix the dough well.
- Process the mixture another two times with the meat mincer.

Filling

- 400g lamb, cut into strips
- 2 medium-sized onions, chopped
- 1 tablespoon oil
- 1 tablespoon flour
- 2 teaspoons pimento
- Salt and pepper

Preparation

- Process the lamb with the meat mincer using the fine perforated disc.
- Fry the onions until golden brown.
- Add the lamb and fry until well done.
- Add the rest of the ingredients and leave everything to stew for approx. 1-2 minutes.
- Pour off any excess fat and leave the filling to cool.

Preparing the kebbe

- Process the mixture for the dough pockets with the kebbe attachment.
- Cut off pieces 7.5 cm in length from the hollow strand of dough.
- Press one end of the dough pocket to seal.
- Add a little filling to the dough pocket and press the other end of the dough pocket to seal.
- Heat the oil to 180 °C and deep-fry the dough pockets for approx. 6 minutes until golden brown.

Pasta

- Prepare the pasta dough as described in the main instructions for the food processor.
- Prepare the food processor with the required pasta disc.
- Cut the dough into small pieces.
- Turn the rotary switch to setting 7.
- Add the pieces of dough individually to the filling tray and push down with the pusher.

- Remove the shaped dough and put it back in the filling tray – this makes it extremely smooth.
- After the second pass, use a knife to cut off the pasta directly on the threaded ring in the required length.
- Place the pasta on a cotton cloth or wooden board dusted with flour.

Tip: Dry fresh pasta so that it can be stored.

Viennese whirls

- Prepare the dough as described in the main instructions for the food processor.
- Prepare the food processor with the Viennese whirl attachment and set the shape you require.
- Cut the dough into small pieces.
- Turn the rotary switch to setting 1-2.
- Add the pieces of dough individually to the filling tray and push down with the pusher.
- Cut off the dough directly on the threaded ring in the required length using a knife.
- Place the whirls onto a baking tray dusted with flour or lined with greaseproof paper.

Note: To make the required shape, do not process dough that is too soft.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
 - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUM9.
 - avec des pièces et accessoires d'origine.
 - pour broyer des aliments crus ou cuits, p. ex. de la viande, du poisson et des légumes.
 - pour les autres utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
 - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
 - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
 - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
 - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
 - ▶ Utiliser l'accessoire uniquement dans la position de travail prévue et avec l'adaptateur universel fourni.

Prévenir les dégâts matériels

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

Composants

→ Fig. 1

A	Hachoir à viande
B	Adaptateur universel
C	Disques ajourés ¹
D	Insert à kebbé ¹

¹ Selon le modèle

² Accessoires en option

E	Kit à remplir les saucisses ¹
F	Kit pour gâteaux secs ²
G	Disques pour pâtes ²
1	Boîtier
2	Goupille pour le positionnement des inserts
3	Entonnoir
4	Pied, hauteur réglable
5	Vis sans fin avec pale d'entraînement
6	Lame
7	Disque ajouré, moyen
8	Anneau vissable
9	Poussoir avec espace de rangement et couvercle

¹ Selon le modèle

² Accessoires en option

10	Levier de verrouillage
11	Touche de déverrouillage
12	Logement et entraînement des accessoires
13	Disque ajouré, grossier
14	Disque ajouré, fin
15	Bague conique pour insert à kebbé
16	Embout à kebbé
17	Anneau support pour kit à remplir les saucisses
18	Embout du kit à remplir les saucisses
19	Anneau support pour kit pour gâteaux secs
20	Support pour filière
21	Filière
22	Disque pour fusili
23	Disque pour macaronis
24	Disque pour cellentani
25	Disque pour ditaloni rigati
26	Disque pour rigatoni

¹ Selon le modèle

² Accessoires en option

Accessoires en option

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires en option et de leur utilisation.

Spritzgebäckvorsatz

Le kit pour gâteaux secs convient pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

Kit à remplir les saucisses

Le kit à remplir les saucisses convient pour remplir les boyaux artificiels et naturels de chair à saucisse et pour former des rouleaux, par exemple pour les cevapcici.

Insert à kebbé

L'insert à kebbé convient pour former des boulettes de pâte ou de viande hachée.

Disques pour pâtes

Les disques pour pâtes conviennent pour former les types de pâtes suivants : fusili, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati et rigatoni.

Sécurité anti-surcharge

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

Lorsque le hachoir à viande est surchargé ou bloqué, la pale d'entraînement de la vis sans fin casse au niveau de la zone de rupture prévue à cet effet.

Remarque : Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie. Une pale d'entraînement neuve est disponible auprès du service après-vente sous la référence 10001090.

Remplacer la pale d'entraînement

1. Desserrez la vis de la pale d'entraînement avec un tournevis approprié et retirez la pale d'entraînement défectueuse.
2. Installez la pale d'entraînement neuve et revissez-la.

Utilisation

Préparer l'appareil de base

Remarque : La forme et l'équipement de votre appareil de base peuvent différer de celui illustré.

1. Mettre l'appareil de base en place comme décrit dans la notice d'utilisation principale.
2. Placez l'adaptateur universel sur l'entraînement principal avec le levier de verrouillage ouvert.

→ Fig. 2

Pour fixer le hachoir à viande sur le côté gauche de l'appareil, placez l'adaptateur universel en le tournant de 180°.

fr Utilisation

3. Tournez l'adaptateur universel dans le sens des aiguilles d'une montre et fermez complètement le levier de verrouillage.
→ Fig. **3**

Adapter le pied

La hauteur du pied doit être adaptée en fonction de l'appareil de base.

1. Pour les appareils sans écran, appuyez sur le bouton et enclenchez la partie inférieure du pied en position haute.
→ Fig. **4**
2. Pour les appareils avec écran, appuyez sur le bouton et enclenchez la partie inférieure du pied en position basse.
→ Fig. **5**

Assembler les accessoires

Remarque : Pour utiliser les accessoires optionnels, vous avez besoin des pièces du hachoir à viande, à l'exception de la lame et du disque ajouré.

Assembler le hachoir à viande

→ Fig. **6 - 9**

Assemblez le kit à remplir les saucisses

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **10 - 13**

Assemblez l'insert à kebbé

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **14 - 17**

Assembler le kit pour gâteaux secs

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **18 - 21**

Assemblez l'accessoire avec les disques pour pâtes

Suivre les instructions de la figure.

Remarque : Insérez les disques pour pâtes uniquement avec le cache approprié.

→ Fig. **22 - 25**

Poser l'embout

→ Fig. **26 - 29**

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

20

Réglage	Utilisation
7	Traiter les aliments avec le hachoir à viande.
3-4	Utilisez un kit à remplir les saucisses.
1-2	Utilisez l'insert à kebbé.
1-2	Travaillez la pâte avec le kit pour gâteaux secs.
7	Utilisez les disques pour pâtes.

Traiter les aliments

→ Fig. **30 - 32**

Retirer l'embout

→ Fig. **33 - 35**

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

Instructions d'utilisation

Hachoir à viande

- Pour obtenir une consistance plus fine des aliments, répétez le processus de broyage ou utilisez successivement les différents disques (grossier, moyen et fin).
- Pour obtenir un bon mélange de tous les ingrédients, ajoutez d'autres aliments pendant le processus, par exemple des oignons et des épices.

Utilisation des disques ajourés :

- **Disque ajouré fin** pour la viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, le foie cuit, le poisson cuit pour les soupes, la viande crue de porc et de bœuf pour rôti de viande hachée, le foie cru, la viande et le lard pour saucisse de pâté de foie, la viande de porc pour saucisse de viande hachée
- **Disque ajouré moyen** pour la viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas
- **Disque ajouré grossier** pour la viande de porc rôtie pour la soupe de goulasch, des restes (par exemple de rôtis ou de charcuterie)

Kit à remplir les saucisses

- Avant d'utiliser du boyau naturel, faites-le tremper environ 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Ne remplissez pas de trop le boyau afin d'éviter qu'il n'éclate lors de la cuisson.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **36**

Ranger les pièces détachées

- ▶ Après le nettoyage, conservez les pièces détachées séchées dans l'espace de rangement du pousoir.

→ Fig. **37**

Recettes

Vous trouverez ici un choix de recettes spécialement conçues pour votre accessoire.

Kebbé

Boulette de pâte

- 500 g d'agneau découpé en lanières
- 500 g de boulgour lavé et égoutté
- 1 petit oignon haché

Préparation

- Alternez l'agneau et le blé dans le hachoir à viande à l'aide du disque ajouré fin.
- Ajoutez l'oignon et mélangez bien la pâte.
- Hachez le mélange encore deux fois avec le hachoir à viande.

Garniture

- 400 g d'agneau découpé en lanières
- 2 oignons moyens hachés
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à café de piment
- Sel et poivre

Préparation

- Passez l'agneau au hachoir à l'aide du disque ajouré fin.
- Saisissez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Rajoutez la viande d'agneau et faites-la bien cuire.

- Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire le tout pendant environ 1 à 2 minutes.
- Éliminez l'excédent de graisse et laissez refroidir la farce.

Préparation des kebbés

- Travaillez le mélange pour les boulettes de pâte avec l'appareil à kebbé.
- Découpez la pâte en segments longs de 7,5 cm.
- Refermez une extrémité de la boulette de pâte.
- Mettez un peu de farce dans la boulette de pâte et fermez son autre extrémité.
- Faites chauffer l'huile à 180 °C et faites frire les kebbés pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pâtes

- Préparez la pâte à pâtes comme décrit dans la notice d'utilisation principale du robot culinaire.
- Préparez l'appareil avec le disque pour pâtes souhaité.
- Découpez la pâte en petits morceaux.
- Tournez l'interrupteur rotatif au niveau 7.
- Introduisez les portions de pâtes individuellement dans l'entonnoir et poussez-les vers le bas à l'aide du pousoir.
- Retirez la pâte formée et remettez-la dans l'entonnoir, afin de la rendre particulièrement élastique.
- Après le deuxième passage, coupez les pâtes à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau.
- Déposez les pâtes sur un torchon fariné ou une planche en bois.

Conseil : Faites sécher les pâtes fraîches pour les conserver.

Biscuits

- Préparez la pâte à biscuits comme décrit dans la notice d'utilisation principale du robot culinaire.
- Préparez l'appareil avec le kit pour gâteaux secs et réglez la forme souhaitée.
- Découpez la pâte en petits morceaux.
- Tournez l'interrupteur rotatif au niveau 1-2.

fr Recettes

- Introduisez les portions de pâtes individuellement dans l'entonnoir et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- Coupez la pâte formée à la longueur souhaitée directement au niveau de l'anneau vissable à l'aide d'un couteau.
- Déposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie farinée ou recouverte d'un papier de cuisson.

Remarque : Pour obtenir la forme souhaitée, ne travaillez pas une pâte trop molle.



Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM9.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per tritare alimenti crudi o cotti, ad es. carne, pesce e verdure.
- Per ulteriori applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro e con l'adattatore universale fornito in dotazione.

Prevenzione di danni materiali

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

Componenti

→ Fig. 1

A	Kit tritacarne
B	Adattatore universale
C	Dischi forati ¹
D	Adattatore per kebbe ¹
E	Adattatore per insaccatore di salsicce ¹
F	Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata ²

¹ A seconda del modello

² Accessori speciali

G	Dischi per pasta ²
1	Corpo dell'apparecchio
2	Perno per allineare gli inserti
3	Piatto di carico
4	Piede di supporto, regolabile in altezza
5	Coclea con trascinatore
6	Lama
7	Disco forato, medio
8	Ghiera
9	Pestello con vano di conservazione e coperchio
10	Leva di arresto
11	Pulsante di sblocco
12	Sede e ingranaggio per adattatori
13	Disco forato, grosso
14	Disco forato, fine

¹ A seconda del modello

² Accessori speciali

15	Anello conico per adattatore per kebbe
16	Ugello per kebbe
17	Anello di supporto per insaccatore
18	Ugello per insaccatore
19	Anello di supporto per adattatore per biscotti
20	Supporto per lamiera traforata
21	Lamiera traforata
22	Disco per fusilli
23	Disco per maccheroni
24	Disco per cellentani
25	Disco per ditaloni rigati
26	Disco per rigatoni

¹ A seconda del modello

² Accessori speciali

Accessori speciali

Qui è disponibile una panoramica degli accessori speciali e del relativo utilizzo.

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

L'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata è idoneo per formare pasta per pasticcini o pasta frolla.

Adattatore per insaccatore

L'adattatore per insaccatore è adatto al riempimento di budelli artificiali e naturali con carne di salsiccia e alla formazione di rotoli, ad esempio per cevapcici.

Adattatore per kebbe

L'adattatore per kebbe è adatto alla preparazione di ravioli ripieni anche con carne macinata.

Dischi per pasta

I dischi per pasta sono adatti alla preparazione dei tipi di pasta seguenti: fusilli, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati e rigatoni.

Sicurezza di sovraccarico

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

Se il tritacarne viene riempito eccessivamente oppure ostruito, il trascinatore della coclea sull'apposito punto di rottura predefinito si rompe.

Nota: I ricambi con punto di rottura predefinito non rientrano nei nostri doveri di garanzia. È possibile ordinare un trascinatore nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 10001090.

Sostituzione del trascinatore

1. Staccare la vite nel trascinatore utilizzando un cacciavite adeguato e rimuovere il trascinatore difettoso.
2. Inserire il nuovo trascinatore ed avvitarlo.

Funzionamento

Preparazione dell'apparecchio base

Nota: L'apparecchio base raffigurato può differire dal proprio modello per forma e caratteristiche.

1. Installare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.
2. Posizionare l'adattatore universale con la leva di arresto aperta sull'ingranaggio principale.

→ Fig. 2

Per fissare il tritacarne sul lato sinistro dell'apparecchio, ruotare l'adattatore universale di 180°.

3. Ruotare l'adattatore universale in senso orario e chiudere completamente la leva di arresto.

→ Fig. 3

Regolazione del piede di supporto

A seconda dell'elettrodomestico è necessario regolare l'altezza del piede di supporto.

1. Per apparecchi senza display, premere il pulsante e innestare la parte inferiore del piede nella posizione superiore.

→ Fig. 4

2. Per apparecchi con display, premere il pulsante e innestare la parte inferiore del piede nella posizione inferiore.
→ Fig. **5**

Montaggio dei kit

Nota: Per utilizzare gli accessori speciali sono necessari i componenti del tritacarne, ad eccezione della lama e del disco forato.

Assemblaggio del tritacarne

→ Fig. **6 - 9**

Assemblaggio dell'adattatore per insaccatore di salsicce

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ Fig. **10 - 13**

Assemblaggio dell'adattatore per kebbe

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ Fig. **14 - 17**

Assemblaggio dell'adattatore per biscotti

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ Fig. **18 - 21**

Assemblaggio dell'adattatore con dischi per pasta

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
Nota: Inserire i dischi per pasta solo con il coperchio corrispondente.

→ Fig. **22 - 25**

Montaggio dell'adattatore

→ Fig. **26 - 29**

Consigli relativi alla velocità

Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità per ottenere risultati ottimali.

Impostazione	Utilizzo
7	Lavorare gli alimenti con il tritacarne.
3-4	Utilizzare l'insaccatore.
1-2	Utilizzare l'adattatore per kebbe.
1-2	Lavorare la pasta con l'adattatore per biscotti.
7	Utilizzare i dischi per pasta.

Lavorazione degli alimenti

→ Fig. **30 - 32**

Rimozione dell'accessorio

→ Fig. **33 - 35**

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

Istruzioni per la lavorazione

Tritacarne

- Per ottenere una consistenza più fine dell'alimento, ripetere la procedura di sminuzzamento oppure utilizzare uno dopo l'altro i dischi forati con fori grandi, medi, e piccoli.
- Per ottenere mescolare in maniera ottimale tutti gli ingredienti, aggiungere altri alimenti durante la lavorazione, ad esempio cipolle e spezie.

Utilizzo dei dischi forati:

- **Disco con fori piccoli** per carne cotta di pollame, di maiale, di manzo, fegato cotto, pesce cotto per zuppe; carne di maiale e di manzo cruda per polpettone; fegato, carne e lardo crudi per paté di fegato; carne di maiale per salsiccia a base di carne affumicata di manzo o di maiale (Mettwurst)
- **Disco con fori medi** per carne di maiale e di manzo per paté e cervellata
- **Disco con fori grandi** per carne di maiale arrostita per zuppa di gulasch; resti per sformato di avanzi, ad es. arrosto o salumi

Adattatore per insaccatore

- Prima della lavorazione ammorbidire il budello naturale per ca. 10 minuti in acqua tiepida.
- Non riempire eccessivamente il budello in quanto le salsicce potrebbero rompersi durante la cottura.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **36**

Conservazione dei singoli pezzi

- ▶ Dopo la pulitura, conservare i singoli pezzi nell'apposito vano del pestello.
→ Fig. 37

Ricette

Qui è riportata una selezione di ricette elaborate appositamente per l'accessorio.

Kebbe

Raviolo

- 500 g di agnello tagliato a strisce
- 500 g di bulgur lavato e scolato
- 1 cipolla piccola, tritata

Preparazione

- Lavorare in modo alternato l'agnello e il bulgur con il disco con fori piccoli nel tritacarne.
- Aggiungere la cipolla e mescolare bene l'impasto.
- Lavorare la miscela altre due volte con il tritacarne.

Farcitura

- 400 g di agnello tagliato a strisce
- 2 cipolle di media grandezza tritate
- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini di pimento
- Sale e pepe

Preparazione

- Lavorare l'agnello con il disco con fori piccoli nel tritacarne.
- Rosolare le cipolle fino a dorarle.
- Aggiungere la carne di agnello e cuocere bene.
- Aggiungere gli ingredienti restanti e stufare il tutto per circa 1-2 minuti.
- Eliminare il grasso in eccesso e lasciare raffreddare il ripieno.

Preparazione dei kebbe

- Lavorare il composto per i ravioli con l'adattatore per kebbe.
- Tagliare dal tubo di pasta pezzi della lunghezza di 7,5 cm.
- Chiudere un'estremità.
- Introdurre un poco di farcia nel raviolo e chiudere anche l'altra estremità.
- Riscaldare l'olio a 180 °C e friggere i kebbe per ca. 6 minuti.

Pasta

- Preparare l'impasto come descritto nelle istruzioni per l'uso della macchina da cucina.
- Predisporre la macchina con il disco per pasta desiderato.
- Spezzettare l'impasto.
- Ruotare la manopola sulla velocità 7.
- Inserire i pezzi di impasto uno per volta nel piatto di carico e spingerli verso il basso con il pestello.
- Prendere l'impasto lavorato e rimetterlo nel piatto di carico per ripassarlo, affinché diventi particolarmente elastico.
- Dopo il secondo passaggio, servendosi di un coltello tagliare la pasta in corrispondenza della ghiera alla lunghezza desiderata.
- Mettere la pasta su un asciugamano di cotone o un tagliere di legno infarinati.

Consiglio: Asciugare la pasta fresca per conservarla.

Biscotti

- Preparare il pan di Spagna come descritto nelle istruzioni per l'uso della macchina da cucina.
- Predisporre la macchina con l'adattatore per biscotti e regolare la forma desiderata.
- Spezzettare l'impasto.
- Ruotare la manopola sulla velocità 1-2.
- Inserire i pezzi di impasto uno per volta nel piatto di carico e spingerli verso il basso con il pestello.
- Con un coltello, tagliare la pasta in corrispondenza della ghiera alla lunghezza desiderata.
- Disporre i biscotti su una teglia infarinata o rivestita con carta da forno.

Nota: Per ottenere la forma desiderata, non lavorare l'impasto troppo morbido.

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
 - Neem de handleiding van het basistoestel in acht.
- Gebruik het toebehoren alleen:
- met een keukenmachine van de bouwserie MUM9.
 - met originele onderdelen en accessoires.
 - voor het fijnmaken van rauwe of gekookte levensmiddelen, bijv. vlees, vis en groente.
 - voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
 - ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
 - ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
 - ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
 - ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
 - ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand en met de meegeleverde universele adapter gebruiken.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. been-deren, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.

Onderdelen

→ Fig. 1

A	Vleesmolenopzetstuk
B	Universele adapter
C	Gatenschijven ¹
D	Kibbeh-hulpstuk ¹

¹ Afhankelijk van het model

² Speciale accessoires

E	Worstvullerhulpstuk ¹
F	Spritsgebak-hulpstuk ²
G	Pastaschijven ²
1	Behuizing
2	Stift voor de uitlijning van de inzetstukken
3	Vulschaal
4	Standvoet, in hoogte verstelbaar
5	Wormaandrijving met meenemer
6	Mes
7	Gatenschijf middelfijn
8	Schroefring
9	Stopper met opbergvak en deksel
10	Vastzethendel

¹ Afhankelijk van het model

² Speciale accessoires

nl Speciale accessoires

11	Ontgrendelknop
12	Opname en aandrijving voor hulpstukken
13	Gatenschijf grof
14	Gatenschijf fijn
15	Conusring voor kibbeh-hulpstuk
16	Kibbeh-mondstuk
17	Draagring voor worstvuller
18	Worstvullermondstuk
19	Draagring voor spritsgebak-hulpstuk
20	Houder voor vormprofiel
21	Vormprofiel
22	Pastaschijf voor fusili
23	Pastaschijf voor macaroni
24	Pastaschijf voor cellentani
25	Pastaschijf voor ditaloni rigati
26	Pastaschijf voor rigatoni

¹ Afhankelijk van het model

² Speciale accessoires

Speciale accessoires

Hier krijgt u een overzicht van de accessoires en het beoogde gebruik ervan.

Spritsgebak-hulpstuk

Het spritsgebak-hulpstuk is geschikt voor het vormen van koekjesdeeg of zandtaartdeeg.

Worstvullerhulpstuk

Het worstvullerhulpstuk is geschikt voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstvlees en voor het vormen van rolletjes, bijv. voor cavapici.

Kibbeh-hulpstuk

Het kibbeh-hulpstuk is geschikt voor het vormen van deeg- of gehaktzakjes.

Pastaschijven

De pastaschijven zijn geschikt voor het vormen van volgende soorten pasta: fusili, macaroni, cellentani, ditaloni rigati en rigatoni.

Overbelastingsbeveiliging

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

Opmerking: Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen. Een nieuwe meenemer is onder bestelnummer 10001090 verkrijgbaar bij de servicedienst.

Meenemer vervangen

1. De schroef in de meenemer met een geschikte schroevendraaier losdraaien en de defecte meenemer verwijderen.
2. De nieuwe meenemer plaatsen en vastschroeven.

Bediening

Basisapparaat voorbereiden

Opmerking: Het afgebeelde basistoestel kan qua vorm en uitrusting van uw model afwijken.

1. Het basisapparaat plaatsen zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzing.
2. De universele adapter met geopende vastzethendel op de hoofdaandrijving plaatsen.
→ Fig. 2
Om de vleesmolen aan de linkerkant van het apparaat te bevestigen, de universele adapter 180° gedraaid plaatsen.
3. De universele adapter rechtsom vastdraaien en de vastzethendel volledig sluiten.
→ Fig. 3

Standvoet aanpassen

De hoogte van de standvoet moet afhankelijk van het basistoestel worden aangepast.

1. Voor toestellen zonder display de toets indrukken en het onderste deel van de standvoet in de bovenste positie vastklikken.
→ Fig. 4
2. Voor toestellen met display de toets indrukken en het onderste deel van de standvoet in de onderste positie vastklikken.
→ Fig. 5

Hulpstukken monteren

Opmerking: Om het speciale accessoire te gebruiken hebt u de onderdelen van de vleesmolen nodig, met uitzondering van het mes en de gatenschijf.

Vleesmolen monteren

→ Fig. 6 - 9

Worstvullerhulpstuk monteren

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 10 - 13

Kibbeh-hulpstuk monteren

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 14 - 17

Spritsgebak-hulpstuk monteren

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 18 - 21

Hulpstuk met pastaschijven monteren

Volg de instructies met afbeeldingen.

Opmerking: De pastaschijven alleen met de passende afdekking plaatsen.

→ Fig. 22 - 25

Opzetstuk aanbrengen

→ Fig. 26 - 29

Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Instelling	Gebruik
7	Levensmiddelen verwerken met de vleesmolen.
3-4	Worstvuller gebruiken.
1-2	Kibbeh-hulpstuk gebruiken.

Instelling	Gebruik
1-2	Deeg verwerken met het spritsgebak-hulpstuk.
7	Pastaschijven gebruiken.

Levensmiddelen verwerken

→ Fig. 30 - 32

Opzetstuk eraf halen

→ Fig. 33 - 35

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

Verwerkingstips

Vleesmolen

- Om een fijnere consistentie van de levensmiddelen te bereiken, het verkleiningsproces herhalen of de gatenschijven grof, gemiddeld en fijn na elkaar gebruiken.
- Om een goede vermenging van alle ingrediënten te bereiken, andere levensmiddelen tijdens de verwerking toevoegen, bijv. ui en kruiden.

Gebruik van de gatenschijven

- **Gatenschijf fijn** voor gekookt kippen-, varkens- en rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soep, rauw varkens- en rundvlees voor gehakt, rauwe lever, vlees en spek voor leverworst; varkensvlees voor metworst
- **Gatenschijf gemiddeld** voor varkens- en rundvlees voor paté en cervelaatworst
- **Gatenschijf grof** voor gebraden varkensvlees voor goulashsoep, kliekjes voor kliekjes-ovenshotel, bijv. van gebraden vlees of worst

Worstvullerhulpstuk

- Natuurdarm voor de verwerking 10 minuten in lauwwarm water laten inweken.
- Het worstomhulsel niet te vol maken, aangezien de worsten anders bij het koken of braden kunnen barsten.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 36

Onderdelen bewaren

- ▶ Na de reiniging de gedroogde onderdelen in het opbergvak van de stopper bewaren.

→ Fig. 37

Recepten

Hier vindt u verschillende recepten die speciaal voor uw toebehoren zijn ontwikkeld.

Kibbeh

Deegzakje

- 500 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
- 1 kleine ui, gehakt

Bereiding

- Beurtelings lamsvlees en tarwe met de fijne gatenschijf in de vleesmolen verwerken.
- De ui toevoegen en het deeg goed omroeren.
- Het mengsel nog twee maal met de vleesmolen verwerken.

Vulling

- 400 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 2 middelgrote uien, gehakt
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel meel
- 2 theelepels piment
- zout en peper

Bereiding

- Het lamsvlees met de fijne gatenschijf in de vleesmolen verwerken.
- De uien goudbruin bakken.
- Het lamsvlees erbij doen en gaar braden.
- De andere ingrediënten toevoegen en alles ca. 1-2 minuten stoven.
- Overtollig vet afgieten en de vulling laten afkoelen.

Bereiding van de kibbeh:

- De mengeling voor de deegzakjes met het kibbeh-hulpstuk verwerken.

- Stukken van 7,5 cm afsnijden van de holle deegstreng.
- Eén uiteinde van het deegzakje dichtdrukken.
- Een beetje vulling in het deegzakje doen en het andere einde van het deegzakje dichtdrukken.
- Olie tot 180°C verhitten en de kibbeh gedurende ca. 6 minuten goudbruin fritureren.

Pasta

- De pasta zoals beschreven in de hoofdhandleiding van de keukenrobot voorbereiden.
- De keukenrobot met de gewenste pasta-schijf voorbereiden.
- Het deeg in kleine stukken snijden.
- De draaischakelaar op stand 7 zetten.
- De stukken deeg afzonderlijk in de vulschaal doen en met de stopper naar onderen duwen.
- Het gevormde deeg verwijderen en opnieuw in de vulschaal doen, hierdoor wordt het deeg bijzonder soepel.
- Na de tweede bewerking de pasta direct aan de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden.
- De pasta op de bebloemde katoenen doek of houten plank leggen.

Tip: Verse pasta drogen om te bewaren.

Sprits

- Het biscuitdeeg zoals beschreven in de hoofdhandleiding van de keukenrobot voorbereiden.
- De keukenrobot met het spritsgebak-hulpstuk voorbereiden en de gewenste vorm instellen.
- Het deeg in kleine stukken snijden.
- De draaischakelaar op stand 1-2 zetten.
- De stukken deeg afzonderlijk in de vulschaal doen en met de stopper naar onderen duwen.
- Het deeg direct aan de schroefring met een mes op de gewenste lengte afsnijden.
- Het spritsgebak op een bebloemde of met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Opmerking: Om de gewenste vorm te behouden geen te zacht deeg gebruiken.

Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM9.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning af rå eller kogte fødevarer, f.eks. kød, fisk og grøntsager.
- til andre anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition og med den medfølgende universaladapter.

Forhindring af materielle skader

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

Bestanddele

→ Fig. 1

A	Kødhakkerpåsats
B	Universaladapter
C	Hulskiver ¹
D	Kibbeh-forsats ¹
E	Pølsestopperforsats ¹
F	Småkageformsæt ²

¹ Afhængigt af model

² Ekstra tilbehør

G	Pasta-skiver ²
1	Hus
2	Stift til indstilling af indsats
3	Påfyldningsskål
4	Ståfod, højdejusterbar
5	Snekke med medbringer
6	Kniv
7	Hulskive, middel
8	Skrueing
9	Stopper med opbevaringsrum og låg
10	Låsearm
11	Sikkerhedsknap
12	Holder og drev til forsats
13	Hulskive, grov

¹ Afhængigt af model

² Ekstra tilbehør

14	Hulskive, fin
15	Konus-ring til kibbeh-forsats
16	Kibbeh-dyse
17	Bæring til pølsestopper
18	Pølsestopperdyse
19	Bæring til småkageforsats
20	Holder til formplade
21	Formplade
22	Pasta-skive til fusili
23	Pasta-skive til makaroni
24	Pasta-skive til cellentani
25	Pasta-skive til ditaloni
26	Pasta-skive til rigatoni

¹ Afhængigt af model

² Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør

Her findes en oversigt over det ekstra tilbehør og dets anvendelse.

Småkageformsæt

Småkageformsættet er beregnet til at forme småkagedej eller mørdej.

Pølsestopperforsats

Pølsestopperforsatsen er beregnet til fyldning af kunst- og naturtarme med pøsefars og til formning af små farsruller, som f.eks. til cevapci.

Kibbeh-forsats

Kibbeh-forsatsen er beregnet til formning af dej- eller hakkekødslokker.

Pasta-skiver

Pasta-skiverne er beregnet til formning af følgende pasta-sorter: Fusili, makaroni, cellentani, ditaloni rigati og rigatoni.

Overbelastningssikring

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

Hvis kødhakkeren overbelastes eller blokeres, brækker snekkens medbringer på det dertil beregnede faste brudsted.

Bemærk: Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny medbringer kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 10001090.

Udskiftning af medbringeren

1. Skru skruen i medbringeren ud med en egnet skruetrækker, og tag den defekte medbringer ud.
2. Sæt den nye medbringer ind, og skru den fast.

Betjening

Forberedelse af motorenhed

Bemærk: Den viste motorenhed kan variere fra din model i form og udstyr.

1. Opstil motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.
2. Sæt universaladapteren med åben låsearm på hoveddrevet.

→ Fig. 2

For at fastgøre kødkværnen på den venstre side af apparatet skal universaladapteren drejes 180° og sættes på.

3. Skru universaladapteren fast i retning med uret, og luk låsearmen helt til.

→ Fig. 3

Tilpasning af ståfod

Ståfodens højde skal tilpasses svarende til motorenheden.

1. Ved apparater uden display: Tryk på tasten, og lad den underste del af ståfoden gå i indgreb i den øverste position.

→ Fig. 4

2. Ved apparater med display: Tryk på tasten, og lad den underste del af ståfoden gå i indgreb i den nederste position.

→ Fig. 5

Samling af forsats

Bemærk: Kødhakkerens dele, undtagen kniven og hulskiven, kræves for at kunne anvende det ekstra tilbehør.

da Rengøringsoversigt

Samling af kødhakkeren

→ Fig. 6 - 9

Samling af pølsestopperforsats

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 10 - 13

Samling af kibbeh-forsats

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 14 - 17

Samling af småkageforsats

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 18 - 21

Samling af forsats med pasta-skiver

Følg billedvejledningen.

Bemærk: Pasta-skiverne må kun sættes ind med den passende afdækning.

→ Fig. 22 - 25

Anbringelse af påsats

→ Fig. 26 - 29

Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

Indstilling	Anvendelse
7	Forarbejdning af fødevarer med kødhakkeren.
3-4	Anvendelse af pølsestopper.
1-2	Anvendelse af kibbeh-forsats.
1-2	Forarbejdning af dej med småkageforsatsen.
7	Anvendelse af pasta-skiver.

Forarbejdning af fødevarer

→ Fig. 30 - 32

Aftagning af påsats

→ Fig. 33 - 35

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

Anvisninger om bearbejdning

Kødkværn

- For at opnå en finere konsistens af de forarbejdede fødevarer, kan hakningsprocessen gentages, eller hulskiverne grov, middel, og fin kan anvendes efter hinanden.
- Der kan tilsættes flere madvarer efter hinanden under forarbejdningen, som f.eks. løg eller krydderurter for dermed at opnå en bedre blanding af alle ingredienserne.

Anvendelse af hulskiver:

- **Fin hulskive** til kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til suppe, rå svine- og oksekød til forloren hare, rå lever, kød og bacon til leverpostej, svine-kød til grovhakkede pølser
- **Middel hulskive** til svine- og oksekød til postejer og cervelatpølse
- **Grov hulskive** til stegt svinekød til gullaschsuppe, rester til middagsgratiner med f.eks. steg eller pølse

Pølsestopperforsats

- Læg naturtarmen i blød i lunkent vand i ca. 10 minutter før forarbejdningen.
- Fyld ikke tarmen for meget, da pølsen ellers kan springe under kogningen eller stegningen.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 36

Opbevaring af enkeltdele

- ▶ Opbevar de tørre enkeltdele i pølsestopperens opbevaringsrum efter rengøringen.
→ Fig. 37

Opskrifter

Her kan du finde et udvalg af opskrifter, der er udviklet specielt til dit tilbehør.

Kibbeh

Kød-/dejlomme

- 500 g lammekød, skåret i strimler
- 500 g bulgur-hvede, vasket og afdryppet

- 1 lille løg, hakket

Tilberedning

- Forarbejd skiftevis lammekød og hvede med den fine hulskive i kødkværnen.
- Tilsæt løg, og bland kød-/dej-blandingen godt igennem.
- Forarbejd blandingen to gange mere med kødkværnen.

Fyld

- 400 g lammekød, skåret i strimler
- 2 mellemstore løg, hakkede
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. mel
- 2 tsk. piment
- Salt og peber

Tilberedning

- Forarbejd lammekødet med den fine hulskive i kødkværnen.
- Svits løgene gyldenbrune.
- Tilsæt lammekødet, og steg det igenem.
- Tilsæt de øvrige ingredienser, og svits det hele ca. 1-2 minutter.
- Hæld overskydende fedt fra, og lad fylDET køle af.

Tilberedning af kibbeh

- Forarbejd blandingen til kød-/dejlommerne med kibbeh-forsatsen.
- Skær den hule kød-/dejstreng ud i 7,5 cm lange stykker.
- Tryk den ene ende af dejlommen sammen.
- Fyld lidt fyld ind i kød-/dejlommen, og tryk den anden ende af lommen sammen.
- Opvarm olie til ca. 180 °C, og fritter kibbeh'erne i ca. 6 minutter, til de er gyldenbrune.

Pasta

- Forbered pastadejen som beskrevet i køkkenmaskinens hovedbrugsanvisning.
- Klargør køkkenmaskinen med den ønskede pasta-skive.
- Skær dejen ud i små stykker.
- Sæt drejekontakten på trin 7.
- Læg dejstykkerne enkeltvis i påfyldnings-skålen, og skub dem ned med stopperen.

- Tag den formede dej af, og læg den i påfyldningsskålen igen, hvorved den bliver særlig smidig.
- Skær under den anden forarbejdning pastaen af med en kniv i den ønskede længde direkte ved skrueingen.
- Læg pastaen på et bomuldsviskestykke eller træskærebræt, der er drysset med mel.

Tip Frisklavet pasta kan tørres til opbevaring.

Sprøjtede småkager

- Forbered kagedejen som beskrevet i køkkenmaskinens hovedbrugsanvisning.
- Klargør køkkenmaskinen med småkageforsatsen, og indstil den ønskede form.
- Skær dejen ud i små stykker.
- Indstil drejeknappen til trin 1-2.
- Læg dejstykkerne enkeltvis i påfyldningsskålen, og skub dem ned med stopperen.
- Skær dejen af med en kniv i den ønskede længde direkte ved skrueingen.
- Læg de sprøjtede småkager på en bageplade, der er drysset med mel eller belagt med bagepapir.

Bemærk: For at opnå den ønskede form må dejen ikke være for blød.

Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUM9.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting av rå eller kokte matvarer, f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.
- til annen bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Bruk tilbehøret bare i den tiltenkte arbeidsposisjonen til det, og bare med den medfølgende universaladapteren.

Unngå materielle skader

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

Komponenter

→ Fig. 1

A	Kjøttkvernårsats
B	Universaladapter
C	Hullskiver ¹
D	Kebbeårsats ¹
E	Pølsestapperårsats ¹
F	Forsats for sprøytebakst ²

¹ Avhengig av modell

² Spesialtilbehør

G	Pastaskiver ²
1	Hus
2	Stift til innretting av innsatsene
3	Matebrett
4	Fot, høydejusterbar
5	Snekke med medbringer
6	Kniv
7	Hullskive, middels
8	Skruring
9	Stapper med oppbevaringsrom og deksel
10	Låsespak
11	Utløsningstast
12	Feste og drev for påsatser
13	Hullskive, grov

¹ Avhengig av modell

² Spesialtilbehør

14	Hullskive, fin
15	Konusring for kebbepåsats
16	Kebbedyse
17	Bæring for pøsestapper
18	Pøsestapperdyse
19	Bæring for påsats for sprøytebakst
20	Holder for formplate
21	Formplate
22	Pastaskive for fusili
23	Pastaskive for makkaroni
24	Pastaskive for cellentani
25	Pastaskive for ditaloni rigati
26	Pastaskive for rigatoni

¹ Avhengig av modell

² Spesialtilbehør

Spesialtilbehør

Her får du en oversikt over spesialtilbehøret og riktig bruk av det.

Forsats for sprøytebakst

Forsatsen for sprøytebakst egner seg til forming av kakedeig eller mørdeig.

Pøsestapperpåsats

Pøsestapperpåsatsen brukes til å fylle kunstig tarm og naturtarm med pøsefarse, og til å forme ruller, f.eks. til cevapcici.

Kebebepåsats

Kebebepåsatsen brukes til å forme deigputer som skal fylles med f.eks. kjøttdeig.

Pastaskiver

Pastaskivene brukes til å forme følgende pastatyper: fusili, makkaroni, cellentani, ditaloni rigati og rigatoni.

Overlastvern

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

Når kjøttkvernen overlastes eller blokkeres, brekker medbringeren av snekken i hertil tiltenkte bruddsted.

Merk: Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. Du kan få en ny medbringer hos kundeservice under bestillingsnummer 10001090.

Skifte ut medbringer

1. Løsne skruen på medbringeren med en egnet skrutrekker, og fjern den defekte medbringeren.
2. Sett inn den nye medbringeren og skru den fast.

Betjening

Forberedelse av basisapparatet

Merk: Det avbildete basisapparatet kan ha en form og utstyr som avviker fra din modell.

1. Still opp basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.
2. Sett universaladapteren med åpen låsespak på hoveddrevet.
→ Fig. 2
For å feste kjøttkvernen på venstre side av apparatet snur du universaladapteren 180° grader og setter den på slik.
3. Skru fast universaladapteren ved å skru den med klokken, og lukk låsespaken helt.
→ Fig. 3

Tilpasse foten

Alt etter grunnapparatmodell må høyden på standfoten tilpasses.

1. På apparater uten display trykker du på knappen og lar nedre del av foten gå i inngrep i øvre stilling.
→ Fig. 4
2. På apparater med display trykker du på knappen og lar nedre del av foten gå i inngrep i nedre stilling.
→ Fig. 5

no Oversikt over rengjøring

Sette sammen påsatsene

Merk: Fro å kunne bruke spesialtilbehøret, trenger du kjøttkvernens deler, unntatt kniven og hullskiven.

Sette sammen kjøttkvern

→ Fig. 6 - 9

Sette sammen pølsestapperpåsats

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 10 - 13

Sette sammen kebbepåsats

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 14 - 17

Sette sammen påsats for sprøytebakst

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 18 - 21

Sette sammen påsats med pastaskiver

Følg veiledningen i bilder.

Merk: Pastaskivene må kun brukes med passende deksel.

→ Fig. 22 - 25

Montere påsatsen

→ Fig. 26 - 29

Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Innstilling	Bruk
7	Bearbeid matvarene med kjøttkvern.
3-4	Bruk pølsestapper.
1-2	Bruk kebbepåsats.
1-2	Bearbeid deigen med påsatsen for sprøytebakst.
7	Bruk pastaskiver.

Bearbeide matvarer

→ Fig. 30 - 32

Ta av påsatsen

→ Fig. 33 - 35

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

Bearbeidingsanvisninger

Kjøttkvern

- For å få en finere konsistens på matvarene kan du gjenta kutteprosessen, eller du kan bruke grov, middels og fin hullskive etter hverandre.
- For å få god blanding av alle ingrediensene tilsetter du ytterligere matvarer mens bearbeidingen pågår, f.eks. løk og krydder.

Bruk av hullskivene:

- **Hullskive, fin**, for: kokt hønse-, svine-, oksekjøtt, kokt lever, kokt fisk for supper, rått svine- og oksekjøtt for kjøttpudding, rå lever, kjøtt og flekk for leverpostei; svinekjøtt for medisterpølse
- **Hullskive, middels**, for: svine- og oksekjøtt til postei og servelatpølse
- **Grov hullskive** for stekt svinekjøtt til gulasjsuppe; rester til restegrateng, f.eks. av stek eller pølse

Pølsestapperpåsats

- Naturtarmen må bløtlegges i lunke vann i ca. 10 minutter før bearbeiding.
- Ikke overfyll pølseskinnet slik at det blir for stramt, da kan pølsene sprekke når de kokes eller stekes.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 36

Oppbevaring av enkeltdelene

- ▶ Etter at enkeltdelene er blitt rengjort og tørket, skal de oppbevares i oppbevaringsrommet til stapperen.
→ Fig. 37

Oppskrifter

Her finner du et utvalg oppskrifter som er utviklet spesielt for ditt tilbehør.

Kebbe

Deigpote

- 500 g lammekjøtt, skåret i strimler
- 500 g bulgurhvet, vasket og avdrippet
- 1 liten løk, hakket

Tilberedning

- Bearbeid lammekjøttet og hveten vekselvis med den fine hullskiven i kjøttkvernen.
- Tilsett løken og bland deigen godt.
- Bearbeid blandingen to ganger til med kjøttkvernen.

Fyll

- 400 g lammekjøtt, skåret i strimler
- 2 middels store løk, hakket
- 1 spiseskje olje
- 1 spiseskje mel
- 2 teskjeer piment
- salt og pepper

Tilberedning

- Bearbeid lammekjøttet med den fine hullskiven i kjøttkvernen.
- Løken stekes gulbrun.
- Lammekjøttet tilsettes og gjennomstekes.
- Tilsett de øvrige ingrediensene og la det hele surre i ca. 1–2 minutter.
- Hell av overskytende fett og la fyllet avkjøles.

Tilberedning av “kebbe”:

- Bearbeid blandingen for deigputene med kebbepåsatsen.
- Det må skjæres av 7,5 cm lange stykker av den hule deigrullen.
- En ende av deigputen trykkes sammen.
- Fyll deigputen med litt fyll og trykk sammen den andre enden av deigputen.
- Varm opp oljen til 180 °C og friter kebben i ca. 6 minutter, til den blir gyllenbrun.

Pasta

- Klargjør pastadeigen som beskrevet i hovedbruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.
- Sett ønsket pastaskive på kjøkkenmaskinen.
- Skjær deigen i små stykker.
- Sett dreiebryteren på trinn 7.
- Ha deigstykkene enkeltvis på matebrettet og skyv dem ned med stapperen.
- Ta av den formede deigen og legg den på matebrettet igjen. Da blir den spesielt smidig.

- Etter andre gjennomgang skjæres pastaen av i ønsket lengde med en kniv direkte ved skruringen.
- Legg pastaen på en bomullsklut eller et trebrett som det er strødd mel over.

Tips: Tørk fersk pasta for oppbevaring.

Sprøytebakst

- Sukkerbrødrøren forberedes som beskrevet i hovedbruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.
- Sett påsatsen for sprøytebakst på kjøkkenmaskinen, og still inn ønsket form.
- Skjær deigen i små stykker.
- Sett dreiebryteren på trinn 1–2.
- Ha deigstykkene enkeltvis på matebrettet og skyv dem ned med stapperen.
- Kutt av den formede deigen i ønsket lengde rett på skruringen med en kniv.
- Legg sprøytebaksten på et stekebrett som det er strødd mel over, eller som det er lagt bakepapir over.

Merk: For at du skal få ønsket form, bør ikke deigen være for myk.

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM9.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning av råa eller kokta matvaror, t.ex. kött, fisk och grönsaker.
- för andra tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Sätt tillbehöret i avsett arbetsläge och använd det med den medföljande universaladaptern.

Undvika saksador

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

Beståndsdelar

→ Fig. 1

A	Köttkvarntillsats
B	Universaladapter
C	Hålskivor ¹
D	Keppetillsats ¹
E	Korvstoppningsstillsats ¹
F	Kakspritsmunstycke ²
G	Pastaskivor ²

¹ Beroende på modell

² Extratillbehör

1	Hölje
2	Stift för insatsjustering
3	Matarbord
4	Stativfot, höjdställbar
5	Vals med medbringare
6	Kniv
7	Hålskiva medel
8	Låsring
9	Påmatare med förvaringsfack och lock
10	Låsbygel
11	Låsknapp
12	Tillsatsfäste och -drivning
13	Hålskiva grov
14	Hålskiva fin

¹ Beroende på modell

² Extratillbehör

15	Konring för kebbetillsats
16	Kebbemunstykke
17	Korvhornsring
18	Korvhorn
19	Kakspritstillsatsring
20	Hållare för formplåt
21	Formplåt
22	Pastaskiva för fusili
23	Pastaskiva för makaroner
24	Pastaskiva för cellentani
25	Pastaskiva för ditaloni rigati
26	Pastaskiva för rigatoni

¹ Beroende på modell

² Extratillbehör

Extratillbehör

Här följer en översikt över specialtillbehören och deras användningsområden.

Kakspritstillsats

Kakspritstillsatsen lämpar sig för formning av småkaksdeg eller mördeg.

Korvstopningstillsats

Korvstopningstillsatsen passar för att fylla konstgjorda korvskinn och naturtarmsfjäls-ter med korvsmet och för att forma färskor-var, t.ex. cevapcici.

Keppetillsats

Keppetillsatsen passar för att forma klimp eller köttfärspiroger.

Pastaskivor

Pastaskivorna passar för att forma följande pastatyper: fusili, makaroner, cellentani, ditaloni rigati och rigatoni.

Överlastskydd

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

Om köttkvarnen blir överbelastad eller igen-satt bryts skruvens medbringare av vid den för ändamålet avsedda brottanvisningen.

Notera: Reservdelar med överbelastnings-skydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny medbringare kan beställas från kund-tjänsten, beställningsnummer 10001090.

Byte av medbringaren

1. Lossa medbringarskruvorna med lämplig skruvmejsel och ta ur den trasiga medbringaren.
2. Sätt i och skruva fast den nya medbringaren.

Användning

Förberedelse av motordelen

Notera: Den avbildade motordelens form och utrustning kan avvika från din modell.

1. Ställ upp motordelen enligt beskrivningen i huvudanvisningen.
2. Sätt universaladaptorn med öppnad lås-bygel på huvuddrivningen.
→ Fig. 2
Vrid universaladaptorn 180° och sätt på den för att fästa köttkvarnen på enhetens vänstersida.
3. Dra åt universaladaptorn medurs och stäng låsbygeln helt.
→ Fig. 3

Anpassa stativfoten

Stativföthöjden måste anpassas till motordelen.

1. Tryck på knappen på enheter utan display och snäpp fast stativfotens underdel i översta läget.
→ Fig. 4
2. Tryck på knappen på enheter med display och snäpp fast stativfotens underdel i understa läget.
→ Fig. 5

Sätta ihop tillsatser

Notera: För att kunna använda specialtillbehören behöver du köttkvarnens delar med undantag för kniven och hålskivan.

Hopsättning av köttkvarnen

→ Fig. 6 - 9

sv Översikt rengöring

Sätta ihop korvstoppsningstilltsatsen

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 10 - 13

Sätta ihop kebbetillsatsen

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 14 - 17

Sätta ihop kaksprittillsatsen

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 18 - 21

Sätta ihop pastaskivtillsatsen

Följ figuranvisningarna.

Notera: Sätt alltid i pastaskivorna med rätt kåpa.

→ Fig. 22 - 25

Montering av tillsatsen

→ Fig. 26 - 29

Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

Inställning	Användning
7	Bearbetning av matvaror med köttkvarnen.
3-4	Använd korvhorn.
1-2	Använd kebbetillsats.
1-2	Knåda med kaksprittillsatsen.
7	Använd pastaskivor.

Bearbetning av matvaror

→ Fig. 30 - 32

Borttagning av tillsatsen

→ Fig. 33 - 35

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

Bearbetningsanvisningar

Köttkvarn

- Vill du ge de bearbetade livsmedlen finare konsistens, finfördela igen eller använd grov, medel och fin hålskiva i följd.
- Tillsätt övriga livsmedel som t.ex lök och kryddor under bearbetningen, så blandas ingredienserna ordentligt.

Använda hålskivor:

- **Fin hålskiva** för kokt höns-, fläsk- och nötkött, kokt lever, kokt fisk till soppor; rått fläsk- och nötkött till köttfärslimpa, rå lever, kött och fläsk till leverkorv, fläskkött till medvurst
- **Medel hålskiva** för fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatkorv
- **Grov hålskiva** för stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester som t.ex. stek och korv till korvkaka.

Korvstoppsningstilltsats

- Blötlägg naturtarmsfjälster 10 minuter i ljummet vatten före bearbetning.
- Stoppa inte korvskinnet alltför hårt eftersom korven då kan spricka vid kokning eller stekning.

Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 36

Förvara delarna

- ▶ Förvara de torra delarna i påmatarens förvaringsfack efter rengöringen.
→ Fig. 37

Recept

Här följer ett urval av recept som har utvecklat speciellt för dina tillbehör.

Kebbe

Klimp

- 500 g lammkött, strimlat
- 500 g bulgurvete, sköljt och avdroppat
- 1 liten gullök, hackad

Tillagning

- Bearbeta lammkött och vete växelvis med fin hålskiva i köttkvarnen.
- Tillsätt löken och blanda degen ordentligt.
- Bearbeta blandningen ytterligare två gånger med köttkvarnen.

Fyllning

- 400 g lammkött, strimlat
- 2 medelstora gullökar, hackade
- 1 msk matolja
- 1 msk mjöl

- 2 tsk kryddpeppar
- Salt och peppar

Tillagning

- Bearbeta lammköttet med fin hålskiva i köttkvarnen.
- Bryn gullöken gyllenbrun.
- Tillsätt lammköttet och genomstek det.
- Tillsätt övriga ingredienser och svetta allt ca 1-2 minuter.
- Håll av överskottsfettet och låt fyllningen svalna.

Tillaga kebbe

- Bearbeta klimpblandningen med kebbetillsatsen.
- Skär av den ihåliga degsträngen i ca 7,5 cm långa bitar.
- Tryck ihop ena änden av varje klimp.
- Tryck in lite fyllning i klampen och tryck sedan till även den andra klimpändan.
- Värm upp matoljan till 180°C och fritera kebben i ca 6 minuter tills de är gyllenbruna.

Pasta

- Förbered pastadegen enligt köksmaskinens huvudbruksanvisning.
- Förbered köksmaskinen med den pastaskiva du vill ha.
- Skär ned degen i småbitar.
- Vrid vredet till läge 7.
- Lägg degbitarna separata på matarbordet och skjut ned dem med påmataren.
- Ta av den formade degen och lägg den på matarbordet igen så att den blir extra smidig.
- Skär av pastan med kniv i den längd du vill ha direkt vid låsringen efter andra genomkörningen.
- Lägg pastan på mjölad bomullshandduk eller skärbräda.

Tips! Torka färsk pasta för förvaring.

Spritskakor

- Förbered kaksmeten enligt köksmaskinens huvudbruksanvisning.
- Förbered köksmaskinen med kakspritsillsatsen och ställ in den form du vill ha.
- Skär ned degen i småbitar.
- Vrid vredet till läge 1-2.

- Lägg degbitarna separata på matarbordet och skjut ned dem med påmataren.
- Skär av degen med kniv i den längd du vill ha direkt vid låsringen.
- Lägg spritskakorna på mjölad bakplåt eller plåt med bakplåtspapper.

Notera: Gör inte degen för lös om den ska få den form du vill ha.



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM9 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden, esim. lihan, kalan ja vihannesten hienontamiseen.
- muihin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa työasennossa ja mukana toimitetun yleisadapterin kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

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

Osat

→ Kuva 1

A	Lihamyly
B	Yleisadapteri
C	Reikälevy ¹
D	Kibbeh-varuste ¹
E	Makkarantäyttövaruste ¹
F	Kakkupursotin ²
G	Pastalevy ²

¹ Mallista riippuen

² Lisävarusteet

1	Runko
2	Tappi lisäosien kohdistusta varten
3	Täyttöastia
4	Tukijalka, korkeus säädettävissä
5	Syöttöruuvi ja vääntiö
6	Terä
7	Reikälevy, keskikarkea
8	Kiinnitysrengas
9	Syöttöpainin, säilytyslokero ja kansi
10	Lukitusvipu
11	Avaamispainike
12	Kannatin käyttölaitteelle ja lisäosille
13	Reikälevy, karkea
14	Reikälevy, hieno
15	Kartiorengas kibbeh-varusteeseen

¹ Mallista riippuen

² Lisävarusteet

16	Kibbeh-suulake
17	Makkarantäyttölaitteen tukirengas
18	Makkarantäyttösuulake
19	Tukirengas kakkupursottimelle
20	Pursotinlevyn pidike
21	Pursotinlevy
22	Pastalevy Fusili-pastalle
23	Pastalevy Maccheroni-pastalle
24	Pastalevy Cellentani-pastalle
25	Pastalevy Ditaloni rigati -pastalle
26	Pastalevy Rigatoni-pastalle

¹ Mallista riippuen

² Lisävarusteet

Lisävarusteet

Tästä näet yhteenvedon laitteesi lisävarusteista ja niiden käytöstä.

Spritzgebäckvorsatz

Kakkupursotin soveltuu pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

Makkarantäyttövaruste

Makkarantäyttövaruste sopii keino- ja luonnonsuolen täyttämiseen lihamassalla ja kääryleiden muotoiluun, esimerkiksi Cevapcicia varten.

Kibbeh-varuste

Kibbeh-varuste sopii taikina- tai jauhelihataskujen muotoiluun.

Pastalevyt

Pastalevyt sopivat seuraavien nuudelilajien muotoiluun: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati ja Rigatoni.

Ylikuormitusuoja

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

Jos lihamylly ylikuormittuu tai jumiutuu, syöttöruuvien vääntö murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

Huomautus: Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden vääntiön voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 10001090.

Vääntiön vaihtaminen

1. Irrota vääntiön ruuvi tarkoitukseen sopivalla ruuvimeisselillä ja poista viallinen vääntö.
2. Aseta uusi vääntö paikoilleen ja kiinnitä se ruuvilla.

Käyttö

Peruslaitteen esivalmistelut

Huomautus: Kuvassa näkyvän peruskoneen muoto ja varustus voi poiketa käytössäsi olevasta mallista.

1. Sijoita peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.
2. Aseta yleisadapteri lukitusvipu avattuna pääkäyttölaitteeseen.
→ Kuva 2
Kiinnittääksesi lihamyllyn laitteen vasemmalle sivulle aseta yleisadapteri paikalleen 180° käännettynä.
3. Kierrä yleisadapteri myötäpäivään kiinni ja lukitse lukitusvipu kokonaan.
→ Kuva 3

Tukijalan sovittaminen

Tukijalan korkeus on sovittettava peruslaitteen mukaan.

1. Laitteissa, joissa ei ole näyttöä, paina painiketta ja lukitse tukijalan alaosa yläasentoon.
→ Kuva 4
2. Laitteissa, joissa on näyttö, paina painiketta ja lukitse tukijalan alaosa alasentoon.
→ Kuva 5

Varusteiden kokoaminen

Huomautus: Lisävarusteen käyttöä varten tarvitset lihamyllyn osat lukuunottamatta terää ja reikälevyä.

Lihamylyn kokoaminen

→ Kuva 6 - 9

fi Puhdistusohjeet

Makkarantäyttövarusteen kokoaminen

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 10 - 13

Kibbeh-varusteen kokoaminen

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 14 - 17

Kakkupursottimen kokoaminen

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 18 - 21

Pastalevyjen varusteen kokoaminen

Noudata kuvaohjeita.

Huomautus: Käytä pastalevyjä vain sopivan suojuksen kanssa.

→ Kuva 22 - 25

Lisäosan kiinnittäminen

→ Kuva 26 - 29

Nopeussuositukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Säätö	Käyttö
7	Elintarvikkeiden käsittely lihamylyllä.
3-4	Käytä makkarantäyttöosaa.
1-2	Käytä Kibbeh-varustetta.
1-2	Taikinan käsittely kakkupursottimella.
7	Käytä pastalevyjä.

Elintarvikkeiden käsittely

→ Kuva 30 - 32

Lisäosan irrottaminen

→ Kuva 33 - 35

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

Käsittelyohjeita

Lihamyly

- Jos toivot elintarvikkeiden hienompaa koostumusta, toista hienontaminen tai käytä peräkkäin karkeaa, keskikarkeaa ja hienoa reikälevyä.

- Jotta kaikki ainekset sekoittuvat hyvin, lisää muita elintarvikkeita käsittelyn aikana, esimerkiksi sipulit ja mausteet.
- Reikälevyjen käyttö:
- **Hieno reikälevy** keitetylle kanan-, sian- ja naudanlihalle, keitetylle maksalle, keitetylle kalalle keittoihin; raa'alle sian- ja naudanlihalle jauhelihamurekkeisiin; raa'alle maksalle, lihalle ja silavalle maksamakkaraan; sianlihalle meetwurstiin
 - **Keskikarkea reikälevy** sian- ja naudanlihalle pasteijoihin ja Cervelat-makkaraan
 - **Karkea reikälevy** paistetulle sianlihalle gulassikeittoihin; tähteet laatikoihin, esim. paistista tai makkarasta

Makkarantäyttövaruste

- Liota luonnonsuolta ennen käsittelyä haaleassa vedessä 10 minuuttia.
- Varo täyttämästä makkaroiden kuorta liian täyteen, koska makkarat saattavat silloin haljeta keitetessä tai paistettaessa.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 36

Yksittäisten osien säilyttäminen

- ▶ Säilytä kuivatut yksittäiset osat puhdistuksen jälkeen syöttöpainimen säilytyslokerossa.
- Kuva 37

Reseptit

Tästä löydät valikoiman reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti varustettasi varten.

Kibbeh

Taikinatasku

- 500 g suikaloitua lampaanlihaa
- 500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää
- 1 pieni silputtu sipuli

Valmistus

- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää hienolla reikälevyllä lihamylyllä.

- Lisää sipuli ja sekoita taikina hyvin.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamyllyllä.

Täyte

- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 2 keskikokoista silputtua sipulia
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl jauhoa
- 2 tl maustepippuria
- Suolaa ja pippuria

Valmistus

- Jauha lampaanlihaa hienolla reikälevyllä lihamyllyllä.
- Kuullota sipulit kullanuskeiksi.
- Lisää lampaanliha ja paista, kunnes liha on kypsää.
- Lisää muut ainekset ja hauduta kaikkea n. 1-2 minuuttia.
- Kaada ylimääräinen rasva pois ja anna täytteen jäähtyä.

Kibbehin valmistus

- Käsittele seos taikinataskuja varten kibbeh-varusteella.
- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm pituisia paloja.
- Sulje taikinataskun toinen pää.
- Työnnä taikinataskuun vähän täytettä ja sulje sitten myös taikinataskun toinen pää.
- Kuumenna öljy lämpötilaan 180 °C ja friteeraa kibbeh n. 6 minuuttia kullanuskeaksi.

Pasta

- Valmistele nuudelitaikina yleiskoneen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Varusta yleiskone haluamallasi pastalevyllä.
- Paloittele taikina pieniksi paloiksi.
- Aseta valitsin asentoon 7.
- Aseta taikinän osat yksi kerrallaan täyttösuppiloon ja työnnä ne alas syöttöpainimella.
- Aseta muotoiltu taikina uudelleen täyttöastiaan, jolloin se muovautuu vielä paremmin.
- Toisen kerran jälkeen leikkaa pasta kiinnitysrenkaan vierestä veitsellä sopivan pituiseksi.

- Aseta pasta jauhotetun puuvillapyyhkeen päälle tai puulaudalle.

Ohje: Kuivaa tuore pasta säilytystä varten.

Pursotinpikkuleivät

- Valmistele sokerikakkutaikina yleiskoneen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Valmistele yleiskone kakkupursottimella ja säädä haluamasi muoto.
- Paloittele taikina pieniksi paloiksi.
- Aseta valitsin asentoon 1-2.
- Aseta taikinän osat yksi kerrallaan täyttösuppiloon ja työnnä ne alas syöttöpainimella.
- Leikkaa muotoiltu taikina kiinnitysrenkaan vierestä veitsellä sopivan pituiseksi.
- Aseta pursotinpikkuleivät jauhotetulle tai leivinpaperilla varustetulle leivinpellille.

Huomautus: Jotta taikina muotoutuu haluamallasi tavalla, taikina ei saa olla liian pehmeää.

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
 - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con un robot de cocina de la serie MUM9.
 - con piezas y accesorios originales.
 - Para triturar alimentos crudos o cocidos, p ej., carne, pescado o verduras.
 - Para otras aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
 - ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
 - ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
 - ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
 - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
 - ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello y con el adaptador universal suministrado.

Evitar daños materiales

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

Componentes

→ Fig. 1

A	Picadora de carne
B	Adaptador universal
C	Discos perforados ¹

¹ En función del modelo

² Accesorios opcionales

D	Accesorio para kebbe ¹
E	Accesorio para embutir ¹
F	Accesorio para repostería ²
G	Discos de corte de pasta ²
1	Carcasa
2	Pasador para ajustar elementos insertables
3	Bandeja de carga
4	Pie vertical de altura regulable
5	Rosca transportadora con elemento de arrastre
6	Cuchilla
7	Disco perforado, mediano

¹ En función del modelo

² Accesorios opcionales

8	Anillo roscado
9	Empujador con compartimento para guardar accesorios y tapa
10	Palanca de retención
11	Tecla de desbloqueo
12	Alojamiento y transmisión para accesorios
13	Disco perforado, grueso
14	Disco perforado, fino
15	Anillo cónico para el accesorio para kebbe
16	Boquilla para kebbe
17	Anillo de soporte para el accesorio para embutido de salchichas
18	Boquilla para el tubo embutidor
19	Anillo de soporte para accesorio para repostería
20	Soporte para la placa de moldeado
21	Placa de moldeado
22	Disco de corte de fusilli
23	Disco de corte de macarrones
24	Disco de corte de cellentani
25	Disco de corte de ditaloni rigati
26	Disco de corte de rigatoni

¹ En función del modelo

² Accesorios opcionales

Accesorios opcionales

Aquí se muestra un resumen de los accesorios opcionales y su utilización.

Spritzgebäckvorsatz

El accesorio para repostería es adecuado para moldear masa de galletas o masa quebrada.

Accesorio para embutir

El accesorio para embutir es adecuado para embutir piel artificial de salchicha y tripas naturales con masa de salchicha, así como para formar rollitos como, p. ej., cevapcici.

Accesorio para kebbe

El accesorio para kebbe es adecuado para elaborar empanadas o albóndigas rellenas de carne.

Discos de corte de pasta

Los discos de corte de pasta son adecuados para elaborar los siguientes tipos de pasta: fusilli, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati y rigatoni.

Seguro contra sobrecarga

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

Si la picadora de carne está sobrecargada o bloqueada, el elemento de arrastre del tornillo sin fin se rompe en el punto de ruptura previsto.

Nota: Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía. Puede solicitarse un nuevo elemento de arrastre al Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 10001090.

Sustituir el elemento de arrastre

1. Soltar el tornillo del elemento de arrastre con un destornillador adecuado y retirar el elemento de arrastre defectuoso.
2. Insertar el nuevo elemento de arrastre y volver a atornillarlo.

Manejo

Preparativos de la base motriz

Nota: La base motriz mostrada en la imagen puede diferir de su modelo en el diseño y el equipamiento.

1. Colocar la base motriz como se describe en las instrucciones de uso principales.
2. Colocar el adaptador universal con la palanca de retención desbloqueada en el accionamiento principal.
→ Fig. 2

Para fijar el picador de carne en el lateral izquierdo del aparato, girar 180° el adaptador universal.

es Manejo

3. Girar el adaptador universal en sentido horario y cerrar por completo la palanca de retención.
→ Fig. 3

Ajustar el pie vertical

La altura del pie vertical debe adaptarse en función de la base motriz.

1. Para los aparatos sin pantalla, pulsar la tecla y encajar la parte inferior del pie vertical en la posición superior.
→ Fig. 4
2. Para los electrodomésticos con pantalla, pulsar la tecla y encajar la parte inferior del pie vertical en la posición inferior.
→ Fig. 5

Armar el accesorio

Nota: Para poder utilizar el accesorio opcional, se necesitan las piezas de la picadora de carne, excepto la cuchilla y el disco perforado.

Armar la picadora de carne

→ Fig. 6 - 9

Armar el accesorio para embutir

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 10 - 13

Armar el accesorio para kebbe

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 14 - 17

Armar el accesorio para repostería

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 18 - 21

Armar el accesorio con los discos de corte de pasta

Seguir las instrucciones gráficas.

Nota: Colocar los discos de corte de pasta únicamente con la tapa correspondiente.

→ Fig. 22 - 25

Colocar el adaptador

→ Fig. 26 - 29

Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

Ajustes	Utilización
7	Procesar los alimentos con la picadora de carne.
3-4	Utilizar el accesorio para embutir.
1-2	Utilizar el accesorio para kebbe.
1-2	Procesar la masa con el accesorio para repostería.
7	Utilizar los discos de corte de pasta.

Procesar los alimentos

→ Fig. 30 - 32

Retirar el adaptador

→ Fig. 33 - 35

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

Indicaciones de uso

Picadora de carne

- Para lograr que los alimentos procesados tengan una consistencia más fina, repetir el proceso de triturado o utilizar los discos perforados grueso, medio y fino uno detrás de otro.
- Para conseguir una buena mezcla de todos los ingredientes, añadir más alimentos durante el procesamiento, p. ej., cebollas y especias.

Utilización de los discos perforados:

- **Disco perforado fino** para carne de pollo, cerdo y res cocida, hígado cocido, pescado cocido para sopas, carne de cerdo y de res cruda para pastel de carne picada; hígado crudo, carne y tocino para morcillas de hígado; carne de cerdo para sobrasada.
- **Disco perforado medio** para carne de cerdo y res para patés y salchichas tipo cervelata

- **Disco perforado grueso** para procesar carne de cerdo asada para preparar estofados de carne (goulash); restos de carne (de asados, embutidos) para preparar suflés de restos de carne.

Accesorio para embutir

- Reblandecer la tripa natural durante aprox. 10 minutos en agua templada antes de embutir la carne en ella.
- No introducir demasiada carne en la tripa, ya que si no se abriría al cocerla o freírla.

Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **36**

Guardar las piezas individuales

- ▶ Después de limpiar las piezas individuales secas, guardarlas en el compartimento de almacenamiento del empujador.
- Fig. **37**

Recetas

Aquí encontrará una selección de recetas especialmente diseñadas para su accesorio.

Kebbe

Albóndigas de masa

- 500 gramos de carne de cordero cortada en tiras
- 500 gramos de trigo burgol lavado y escurrido
- 1 cebolla pequeña picada

Preparación

- Procesar alternativamente el cordero y el trigo con el disco perforado fino en la picadora.
- Añadir la cebolla y mezclar bien la masa.
- Volver a procesar dos veces la mezcla con la picadora de carne.

Ingredientes para el relleno:

- 400 gramos de carne de cordero cortada en tiras
- 2 cebollas medianas picadas
- 1 cucharada sopera de aceite

- 1 cucharada sopera de harina
- 2 cucharillas de pimentón
- Sal y pimienta

Preparación

- Procesar el cordero con el disco perforado fino en la picadora de carne.
- Dorar las cebollas.
- Añadir la carne de cordero y freír hasta que esté dorada por fuera.
- Añadir el resto de ingredientes y rehogar todo durante aprox. 1-2 minutos.
- Verter el aceite sobrante y dejar enfriar el relleno.

Preparación de la masa de kebbe

- Procesar la mezcla para las empanadillas con el accesorio para kebbe.
- Cortar el rollo hueco de masa en tiras de 7,5 cm.
- Aplastar uno de los extremos de las tiras para cerrarlo.
- Añadir algo de relleno a las empanadillas y aplastar el otro extremo de las empanadillas.
- Calentar aceite (aprox. a 180 °C) y freír el kebbe durante aprox. 6 minutos, hasta que adquiera un color dorado.

Pasta

- Preparar la pasta fresca como se describe en el folleto de instrucciones principales del robot de cocina.
- Preparar el robot de cocina con el disco de corte de pasta que se desee.
- Cortar la pasta en trozos pequeños.
- Colocar el mando giratorio en la posición 7.
- Introducir uno a uno los trozos de masa en la boca de llenado y empujarlos hacia abajo con el empujador.
- Retirar la pasta moldeada y volver a introducirla por la bandeja de carga para que adquiera una consistencia especialmente blanda.
- Tras esta segunda pasada, cortar con un cuchillo la pasta a la longitud deseada directamente en el anillo roscado.
- Colocar la pasta sobre un trapo de algodón recubierto de harina o sobre una tabla de madera.

Consejo: Secar la pasta fresca para su conservación.

Galletas de mantequilla

- Preparar la masa de bizcocho como se describe en el folleto de instrucciones principales del robot de cocina.
- Preparar el robot de cocina con el accesorio para repostería y ajustar el molde deseado.
- Cortar la pasta en trozos pequeños.
- Colocar el mando giratorio en la posición 1-2.
- Introducir uno a uno los trozos de masa en la boca de llenado y empujarlos hacia abajo con el empujador.
- Cortar con un cuchillo la pasta moldeada a la longitud deseada directamente en el anillo roscado.
- Colocar la pieza de repostería sobre una bandeja de horno recubierta de harina o con papel para hornear.

Nota: Para obtener la forma deseada, no batir la masa demasiado blanda.

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM9.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar alimentos crus ou cozinhados, p. ex. carne, peixe e legumes.
- para utilizações adicionais descritas neste manual.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito e com o adaptador universal fornecido.

Evitar danos materiais

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

Componentes

→ Fig. 1

A	Acessório para picador de carne
B	Adaptador universal
C	Discos com furos ¹
D	Acessório para bolinhos de carne ¹
E	Calcador para máquina de salsichas ¹

F	Adaptador para biscoitos ²
G	Discos para massa ²
1	Caixa
2	Pino para alinhar as peças de encaixe
3	Recipiente de enchimento
4	Pé de suporte, ajustável em altura
5	Sem-fim com arrastador
6	Lâmina
7	Disco com furos, médio
8	Anel roscado
9	Calcador com compartimento de arrumação e tampa
10	Alavanca de retenção
11	Botão de desbloqueio

¹ Conforme o modelo

² Acessórios especiais

¹ Conforme o modelo

² Acessórios especiais

12	Alojamento e acionamento para acessórios
13	Disco com furos, grosso
14	Disco com furos, fino
15	Anel cónico para acessório para bolinhos de carne
16	Bico de bolinhos de carne
17	Anel de suporte para o calcador
18	Bico do calcador
19	Anel de suporte para adaptador para biscoitos
20	Suporte para forma
21	Forma
22	Disco de massa para fusili
23	Disco de massa para macarrão
24	Disco de massa para Cellentani
25	Disco de massa para Ditaloni rigati
26	Disco de massa para Rigatoni

¹ Conforme o modelo

² Acessórios especiais

Acessórios especiais

Aqui obtém uma visão geral dos acessórios especiais e da sua utilização.

Adaptador para biscoitos

O adaptador para biscoitos é adequado para moldar massa para biscoitos ou massa quebrada.

Calcador para máquina de salsichas

O calcador para máquina de salsichas é adequado para encher tripa artificial e natural com carne de enchido e para moldar rolinhos, p. ex., para Cevapcici.

Acessório para bolinhos de carne

O acessório para bolinhos de carne é adequado para moldar rissóis de massa e de carne.

Discos para massa

Os discos de massa são adequados para moldar os seguintes tipos de massas: Fusilli, macarrão, Cellentani, Ditaloni rigati e Rigatoni.

Proteção contra sobrecarga

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

Se o picador de carne ficar sobrecarregado ou bloqueado, o arrastador do sem-fim parte no ponto teórico de rutura previsto para o efeito.

Nota: Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo arrastador pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 10001090.

Substituir o arrastador

1. Solte o parafuso no arrastador com uma chave de parafusos adequada e retire o arrastador defeituoso.
2. Coloque o novo arrastador e aparafuse bem.

Operação

Preparar o aparelho base

Nota: O aparelho base ilustrado pode divergir do seu modelo em termos de formato e características.

1. Instale o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.
2. Coloque o adaptador universal com alavanca de retenção aberta no acionamento principal.

→ Fig. 2

Para fixar a picadora de carne no lado esquerdo do aparelho, coloque o adaptador universal rodado em 180°.

3. Aperte o adaptador universal no sentido dos ponteiros do relógio e feche a alavanca de retenção por completo.

→ Fig. 3

Adaptar o pé de suporte

A altura do pé de suporte deve ser adaptada consoante o aparelho base.

1. Para aparelhos sem visor, prima a tecla e engate a parte inferior do pé de suporte na posição superior.
→ Fig. 4
2. Para aparelhos com visor, prima a tecla e engate a parte inferior do pé de suporte na posição inferior.
→ Fig. 5

Montar os acessórios

Nota: Para utilizar o acessório especial, necessita das peças do picador de carne, exceto a lâmina e o disco com furos.

Montar o picador de carne

→ Fig. 6 - 9

Monte o calcador para máquina de salsichas

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 10 - 13

Monte o acessório para bolinhos de carne

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 14 - 17

Monte o adaptador para biscoitos

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 18 - 21

Monte o acessório com discos para massa

Siga o manual ilustrado.

Nota: Utilize os discos para massa apenas com a cobertura adequada.

→ Fig. 22 - 25

Colocar o acessório

→ Fig. 26 - 29

Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

Regulação	Utilização
7	Processe os alimentos com o picador de carne.

Regulação	Utilização
3-4	Utilizar calcador.
1-2	Utilizar o acessório para bolinhos de carne.
1-2	Processe massa com o adaptador para biscoitos.
7	Utilizar discos de massa.

Processar os alimentos

→ Fig. 30 - 32

Retirar o acessório

→ Fig. 33 - 35

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

Indicações de utilização

Picador de carne

- Caso pretenda obter uma consistência mais fina dos alimentos, repita o processo de trituração ou utilize discos perfurados grossos, médios e finos.
- Para conseguir uma boa mistura de todos os ingredientes, adicione outros alimentos durante o processamento, p. ex., cebolas e especiarias.

Utilização dos discos perfurados:

- **Disco perfurado fino** para carne de galinha, porco, vaca cozida, fígado cozido, peixe cozido para sopas; carne de porco e de vaca crua para picar; fígado cru, carne e bacon para enchidos; carne de porco para salsichas defumadas
- **Disco perfurado médio** para carne de porco e de vaca para pastéis e enchidos
- **Disco perfurado grosso** para carne de porco salteada para sopa de carne; restos para empadão, p. ex., a partir de carne assada ou enchidos

Calcador para máquina de salsichas

- Demolhe a tripa natural em água morna durante 10 minutos antes de a utilizar.
- Não encha demasiado a tripa do enchido, pois, caso contrário, os enchidos podem rebentar ao serem cozidos ou fritos.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 36

Guardar peças individuais

- ▶ Após a limpeza, guarde as peças individuais secas no compartimento de arrumação do calçador.

→ Fig. 37

Receitas

Aqui encontra uma seleção de receitas que foram especificamente desenvolvidas para o seu acessório.

Bolinhos de carne

Massa recheada

- 500 g de borrego cortado em tiras
- 500 g de trigoilho lavado e escorrido
- 1 pequena cebola picada

Preparação

- Prepare alternadamente borrego e trigo com o disco perfurado fino na picadora de carne.
- Adicione a cebola e misture bem a massa.
- Prepare a mistura mais duas vezes com a picadora de carne.

Para o recheio

- 400 g de borrego cortado em tiras
- 2 cebolas médias picadas
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de farinha
- 2 colheres de chá de pimenta da Jamaica
- Sal e pimenta

Preparação

- Prepare o borrego com o disco perfurado fino na picadora de carne.
- Refoge a cebola até ficar alourada.
- Adicione a carne de borrego e saltei-a bem.
- Adicione os restantes ingredientes e estufe tudo durante aprox. 1-2 minutos.
- Verta gordura em excesso e deixe arrefecer o enchimento.

Preparação dos bolinhos de carne

- Prepare a mistura para as massas recheadas com os acessórios para bolinhos de carne.
- Corte o tubo de massa em pedaços de 7,5 cm.
- Pressione uma extremidade do tubo de massa.
- Deite um pouco de recheio no tubo de massa e feche a outra extremidade do tubo de massa, pressionando-a.
- Aqueça o óleo até aos 180 °C e frite os bolinhos de carne durante aprox. 6 minutos até ficarem dourados.

Massas

- Prepare a massa alimentícia conforme descrito nas instruções de serviço principais do robô de cozinha.
- Prepare o robô de cozinha com o disco de massa pretendido.
- Corte a massa em pequenos pedaços.
- Coloque o seletor rotativo na fase 7.
- Deite os pedaços de massa individualmente no recipiente de enchimento e empurre-os para baixo com o calçador.
- Pegue na massa moldada e volte a colocá-la no recipiente de enchimento, isto fará com que fique especialmente maleável.
- Depois da segunda passagem, com uma faca cortar a massa diretamente no anel roscado com o comprimento desejado.
- Coloque a massa num pano de algodão polvilhado com farinha ou base de madeira.

Dica: Seque as massas frescas para as guardar.

Biscoitos

- Prepare a massa de pão-de-ló conforme descrito nas instruções de serviço principais do robô de cozinha.
- Prepare o robô de cozinha com o adaptador para biscoitos e ajuste a forma pretendida.
- Corte a massa em pequenos pedaços.
- Coloque o seletor rotativo na fase 1-2.

- Deite os pedaços de massa individualmente no recipiente de enchimento e empurre-os para baixo com o calcador.
- Com uma faca corte a massa diretamente no anel roscado com o comprimento desejado.
- Coloque os biscoitos num tabuleiro polvilhado com farinha ou forrado com papel vegetal.

Nota: Para obter a forma pretendida, não deve utilizar massa demasiado macia.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM9.
 - Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
 - Για τον τεμαχισμό ωμών ή βρασμένων τροφίμων, π.χ. κρέας, ψάρι και λαχανικά.
 - Για πρόσθετες εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
 - ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
 - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
 - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας και με τον παραδιδόμενο προσαρμογέα γενικής χρήσης.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περιβλημά.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περιβλήμα για τυχόν ξένα σώματα.

Συστατικά μέρη

→ Εικ. 1

A	Επίθεμα κρεατομηχανής
B	Προσαρμογέας γενικής χρήσης

C	Διάτρητοι δίσκοι ¹
D	Επίθεμα κεμπέ ¹
E	Επίθεμα πλήρωσης λουκάνικων ¹
F	Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ ²
G	Δίσκοι ζυμαρικών ²
1	Περιβλήμα
2	Πείρος για την ευθυγράμμιση των ένθετων εξαρτημάτων
3	Δοχείο πλήρωσης
4	Πόδι στήριξης, ρυθμιζόμενο ως προς το ύψος

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

² Ειδικά εξαρτήματα

5	Κοχλίας με σύνδεσμο
6	Μαχαίρι
7	Διάρτητος δίσκος, μεσαίος
8	Βιδωτός δακτύλιος
9	Εξάρτημα ώθησης με θήκη φύλαξης και καπάκι
10	Μοχλός ασφάλισης
11	Πλήκτρο απασφάλισης
12	Τποδοχή και μηχανισμός κίνησης των προσαρτημάτων
13	Διάρτητος δίσκος, χοντρός
14	Διάρτητος δίσκος, λεπτός
15	Κωνικός δακτύλιος για το επίθεμα κεμπέ
16	Ακροφύσιο κεμπέ
17	Δακτύλιος στήριξης για το εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικων
18	Ακροφύσιο του εξαρτήματος πλήρωσης λουκάνικων
19	Δακτύλιος στήριξης για το προσάρτημα κορνέ
20	Στήριγμα του ελάσματος διαμόρφωσης
21	Έλασμα διαμόρφωσης
22	Δίσκος ζυμαρικών για φουσίλι (fusilli)
23	Δίσκος ζυμαρικών για μακαρόνι (maccheroni)
24	Δίσκος ζυμαρικών για σελεντάνι (cellentani)
25	Δίσκος ζυμαρικών για Ditaloni rigati
26	Δίσκος ζυμαρικών για ριγκατόνι

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

² Ειδικά εξαρτήματα

Ειδικά εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα ειδικά εξαρτήματα και τη χρήση τους.

Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

Το προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ είναι κατάλληλο για το πλάσιμο από ζύμη μπισκότου ή ζύμη τάρτας.

Επίθεμα πλήρωσης λουκάνικων

Το επίθεμα πλήρωσης λουκάνικων είναι κατάλληλο για την πλήρωση τεχνητών και φυσικών εντέρων με κρέας και για σχηματισμό ρολών, π.χ. Β. για σουτζουκάκια (cevapci).

Επίθεμα κεμπέ

Το επίθεμα κεμπέ είναι κατάλληλο για τη διαμόρφωση πιτών ζύμης και πιτών κιμά.

Δίσκοι ζυμαρικών

Οι δίσκοι ζυμαρικών είναι κατάλληλοι για τη διαμόρφωση των παρακάτω τύπων ζυμαρικών: Φουσίλι (fusilli), μακαρόνι (maccheroni), σελεντάνι (cellentani), Ditaloni rigati και ριγκατόνι.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

Όταν η κρεατομηχανή υπερφορτωθεί ή μπλοκάρει, σπάει ο σύνδεσμος του κοχλία στο προκαθορισμένο για αυτό σημείο θραύσης.

Σημείωση: Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Ένα νέος σύνδεσμος είναι διαθέσιμος κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 10001090 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Αντικατάσταση συνδέσμου

1. Λύστε τη βίδα του συνδέσμου με ένα κατάλληλο κατσαβίδι και αφαιρέστε τον ελαττωματικό σύνδεσμο.
2. Τοποθετήστε τον νέο σύνδεσμο και σφίξτε τον.

Χειρισμός

Προετοιμασία της βασικής συσκευής

Σημείωση: Η απεικονιζόμενη βασική συσκευή μπορεί στη μορφή και στον εξοπλισμό να αποκλίνει από το μοντέλο σας.

1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται στις κύριες οδηγίες.
2. Τοποθετήστε τον προσαρμογέα γενικής χρήσης με ανοιχτό μοχλό ασφάλισης στον κύριο μηχανισμό κίνησης.
→ **Εικ. 2**
Για να συνδέσετε την κρεατομηχανή στην αριστερή πλευρά της συσκευής, περιστρέψτε τον προσαρμογέα γενικής χρήσης κατά 180° και τοποθετήστε τον.
3. Γυρίστε τον προσαρμογέα γενικής χρήσης στη φορά των δεικτών του ρολογιού και κλείστε τελείως τον μοχλό ασφάλισης.
→ **Εικ. 3**

Προσαρμογή του ποδιού στήριξης

Το ύψος του ποδιού στήριξης πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα με τη βασική συσκευή.

1. Για συσκευές χωρίς οθόνη ενδειξεων, πατήστε το πλήκτρο και ασφαλίστε το κάτω μέρος του ποδιού στήριξης στην επάνω θέση.
→ **Εικ. 4**
2. Για συσκευές με οθόνη ενδειξεων, πατήστε το πλήκτρο και ασφαλίστε το κάτω μέρος του ποδιού στήριξης στην κάτω θέση.
→ **Εικ. 5**

Συναρμολόγηση των προσαρτημάτων

Σημείωση: Για να χρησιμοποιήσετε το ειδικό εξάρτημα, σας είναι απαραίτητα τα μέρη της κρεατομηχανής, με εξαίρεση το μαχαίρι και τον διάτρητο δίσκο.

Συναρμολόγηση της κρεατομηχανής

→ **Εικ. 6 - 9**

Συναρμολόγηση του επιθέματος πλήρωσης λουκάνικων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ **Εικ. 10 - 13**

Συναρμολόγηση του επιθέματος κεμπέ

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ **Εικ. 14 - 17**

Συναρμολόγηση προσαρτήματος κορνέ

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ **Εικ. 18 - 21**

Συναρμολόγηση του επιθέματος με δίσκους ζυμαρικών

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

Σημείωση: Τοποθετήστε τους δίσκους ζυμαρικών μόνο με το κατάλληλο κάλυμμα.

→ **Εικ. 22 - 25**

Τοποθέτηση επιθέματος

→ **Εικ. 26 - 29**

Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

Ρύθμιση	Χρήση
7	Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με την κρεατομηχανή.
3-4	Χρησιμοποιείτε το προάρτημα πλήρωσης λουκάνικων.
1-2	Χρησιμοποιείτε το επίθεμα κεμπέ.
1-2	Επεξεργαστείτε τη ζύμη με το προάρτημα κορνέ.
7	Χρησιμοποιείτε τους δίσκους ζυμαρικών.

Επεξεργασία τροφίμων

→ **Εικ. 30 - 32**

Αφαίρεση επιθέματος

→ **Εικ. 33 - 35**

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

Προσέξτε τις υποδείξεις επεξεργασίας

Κρεατομηχανή

- Για την επίτευξη μιας λεπτότερης συνεκτικότητας των τροφίμων, επαναλάβετε τη διαδικασία τεμαχισμού ή χρησιμοποιήστε διαδοχικά τον χοντρό, μεσαίο και λεπτό διάτρητο δίσκο.
- Για την επίτευξη μιας καλής ανάμειξης όλων των συστατικών, προσθέστε περαιτέρω τρόφιμα κατά την επεξεργασία, όπως κρεμμύδια και μπαχαρικά.

Χρήση των διάτρητων δίσκων:

- **Διάτρητος δίσκος λεπτός** για βρασμένο κρέας κοτόπουλου, χοιρινό κρέας, βοδινό κρέας, βρασμένο συκώτι, βρασμένο ψάρι για σουπές, ωμό χοιρινό κρέας και βοδινό κρέας για ψητό κιμά, ωμό συκώτι, κρέας και λαρδί για λουκάνικο με συκώτι, χοιρινό κρέας για καπνιστό γερμανικό λουκάνικο
- **Διάτρητος δίσκος μεσαίος** για χοιρινό και βοδινό κρέας για πατέ και λουκάνικο cervelat
- **Διάτρητος δίσκος χοντρός** για ψητό χοιρινό κρέας για σουπά γκούλας, για γκρατέν από περισσεύματα, π.χ. από ψητό ή λουκάνικα

Επίθεμα πλήρωσης λουκάνικων

- Πριν την επεξεργασία μουλιάστε το φυσικό έντερο για 10 λεπτά σε χλιαρό νερό.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά το περίβλημα του λουκάνικου, επειδή διαφορετικά τα λουκάνικα μπορεί να "σκάσουν" κατά το βράσιμο ή το ψήσιμο.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **36**

Φύλαξη των ξεχωριστών εξαρτημάτων

- ▶ Μετά τον καθαρισμό, αποθηκεύστε τα στεγνά ξεχωριστά εξαρτήματα στον χώρο αποθήκευσης του εξαρτήματος ώθησης.
→ *Εικ.* **37**

Συνταγές

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συνταγές, οι οποίες εξελίχθηκαν ειδικά για τα εξαρτήματά σας.

Κεμπέ (μπιφτέκια με κενό εσωτερικά)

Πίτα

- 500 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 500 g πληγούρι από σιτάρι, πλυμένο και στραγγισμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

Παρασκευή

- Επεξεργαστείτε το αρνί και το σιτάρι εναλλάξ με τον λεπτό διάτρητο δίσκο στην κρεατομηχανή.
- Προσθέστε το κρεμμύδι και ανακατέψτε καλά τη ζύμη.
- Επεξεργαστείτε το μείγμα ακόμη δύο φορές με την κρεατομηχανή.

Γέμιση

- 400 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 κ.σ. λάδι
- 1 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.γλ. μπαχαρί
- Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

- Επεξεργαστείτε το αρνί με τον λεπτό διάτρητο δίσκο στην κρεατομηχανή.
- Σοτάρете τα κρεμμύδια, ώστε να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και τηγανίστε το.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και σοτάρете τα για περίπου 1-2 λεπτά.
- Στραγγίξτε το περισσευόμενο λίπος και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.

Παρασκευή κεμπέ

- Επεξεργαστείτε το μείγμα για τις πίτες με το επίθεμα κεμπέ.

el Συνταγές

- Χωρίστε την κούφια λωρίδα ζύμης σε κομμάτια μήκους 7,5 cm το καθένα.
- Πιέστε το ένα άκρο της πίτας για να κλείσει.
- Βάλτε λίγη γέμιση μέσα στην πίτα και πιέστε και το άλλο άκρο της πίτας για να κλείσει.
- Ζεστάνετε το λάδι στους 180 °C και τηγανίστε τα κεμπέ για περ. 6 λεπτά στη φριτζέζα, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Κόψτε τη ζύμη με ένα μαχαίρι απευθείας στον βιδωτό δακτύλιο στο επιθυμητό μήκος.
- Τοποθετήστε τα μικρά γλυκά τα φτιαγμένα με κορνέ πάνω σε ένα αλευρωμένο ή καλυμμένο με λαδόκολλα ταψί.

Σημείωση: Για να πάρετε το επιθυμητό σχήμα, μην επεξεργαστείτε μια πολύ μαλακή ζύμη.

Ζυμαρικά

- Προετοιμάστε τη ζύμη ζυμαρικών, όπως περιγράφεται στις κύριες οδηγίες της κουζινομηχανής.
- Προετοιμάστε την κουζινομηχανή με τον επιθυμητό δίσκο ζυμαρικών.
- Κόψτε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 7.
- Βάλτε τα κομμάτια της ζύμης ξεχωριστά στο δοχείο πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης προς τα κάτω.
- Αφαιρέστε τη διαμορφωμένη ζύμη και βάλτε την ξανά στο δοχείο πλήρωσης, έτσι γίνεται ιδιαίτερα εύπλαστη.
- Μετά τη δεύτερη διέλευση κόψτε τα ζυμαρικά με ένα μαχαίρι απευθείας στο βιδωτό δακτύλιο στο επιθυμητό μήκος.
- Τοποθετήστε τα ζυμαρικά πάνω σε μια αλευρωμένη βαβμακερή πετσέτα ή ξύλινη σανίδα.

Συμβουλή: Ξηράνετε τα φρέσκα ζυμαρικά για αποθήκευση.

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

- Προετοιμάστε τη ζύμη παντεσπάνι, όπως περιγράφεται στις κύριες οδηγίες της κουζινομηχανής.
- Προετοιμάστε την κουζινομηχανή με το προσάρτημα κορνέ και ρυθμίστε το επιθυμητό σχήμα.
- Κόψτε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1-2.
- Βάλτε τα κομμάτια της ζύμης ξεχωριστά στο δοχείο πλήρωσης και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης προς τα κάτω.

Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
 - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUM9 serisi bir mutfak robotu ile.
 - orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
 - Çiğ veya pişmiş besinleri doğramak için, örneğin et, balık ve sebze.
 - Bu kılavuzda belirtilen ek uygulamalar için.
 - ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
 - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
 - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
 - ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
 - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
 - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda ve birlikte gönderilen çok amaçlı adaptörle birlikte kullanınız.

Maddi hasarların önlenmesi

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

Yapı parçaları

→ Şek. 1

A	Et kıyma makinesi parçası
B	Çok amaçlı adaptör
C	Delikli diskler ¹
D	Kebbe ünitesi ¹
E	Sosis doldurma aparatı ¹
F	Sıkma hamur ön takımı ²

G	Makarna diski ²
1	Gövde
2	Ünitelerin hizalanması için pim
3	Malzeme doldurma kabı
4	Ayak, ayarlanabilir yükseklik
5	Kavrama üniteli helezon
6	Bıçak
7	Orta delikli disk
8	Montaj bileziği
9	Muhafaza gözlü tıkaç ve kapak
10	Kilitleme kolu
11	Kilidi açma düğmesi
12	Ekler için yuva ve tahrik
13	Kaba delikli disk
14	İnce delikli disk

¹ Modele bağlı

² Özel aksesuar

¹ Modele bağlı

² Özel aksesuar

tr Özel aksesuar

15	Kebbe ünitesi için koni halkası
16	Kebbe nozülü
17	Sosis doldurma için destek halkası
18	Sosis doldurma başlığı
19	Sıkma hamur ön takımı için destek halkası
20	Profil levhalı tutucu
21	Profil levha
22	Fusili için makarna diski
23	Maccheroni için makarna diski
24	Cellentani için makarna diski
25	Ditaloni rigati için makarna diski
26	Rigatoni için makarna diski

¹ Modele bağlı

² Özel aksesuar

Özel aksesuar

Burada özel aksesuarlara ve bunların kullanımına ilişkin genel bir görünüm sunulmaktadır.

Sıkma hamur ön takımı

Sıkma hamur ön takımı, kurabiye hamuruna veya tart hamuruna şekil vermek için uygundur.

Sosis doldurma aparatı

Sosis doldurma aparatı, yapay ve doğal kılıfları sosis eti ile doldurmak ve örneğin Cevapcici için rulo oluşturmak için uygundur.

Kebbe ünitesi

Kebbe ünitesi, hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.

Makarna diski

Makarna diskleri şu makarna türlerini şekillendirmek için uygundur: fusili, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati ve rigatoni.

Aşırı yüklenme emniyeti

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

Et kıyma makinesine aşırı yük uygulandığında veya makine bloke edildiğinde, helezonun kavrama ünitesi öngörülen nominal kırılma noktasından kırılır.

Not: Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Yeni bir tahrik ünitesi, müşteri hizmetlerinden 10001090 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.

Kavrama ünitesini değiştirme

1. Uygun bir tornavida ile kavrama ünitesindeki vidayı gevşetiniz ve arızalı sürücüyü çıkarınız.
2. Yeni kavrama ünitesini yerleştiriniz ve tekrar vidalayarak sabitleyiniz.

Kullanım

Ana cihazın hazırlanması

Not: Resimdeki ana cihaz tasarım ve donanım açısından sizdeki modelden farklı olabilir.

1. Ana cihazı, ana kılavuzda belirtildiği gibi kurun.
2. Çok amaçlı adaptörü kilitleme kolu açırken ana tahrikin üzerine yerleştiriniz. → Şek. 2
Et kıyma makinesini cihazın sol tarafına takmak için çok amaçlı adaptörü 180° çeviriniz.
3. Çok amaçlı adaptörü saat yönünde sıkınız ve kilitleme kolunu tamamen kapatınız. → Şek. 3

Ayak uyarlama

Standın ayak yüksekliği temel cihaza bağlı olarak ayarlanmalıdır.

1. Ekranı olmayan cihazlar için düğmeye basınız ve standın alt kısmının ayağını üst konumda kilitleyiniz. → Şek. 4

2. Ekranlı cihazlar için düğmeye basınız ve standın altının ayak kısmını aşağı konumda kilitleyiniz.
→ Şek. 5

Parçaları birleştirme

Not: Özel aksesuarı kullanmak için bıçak ve delikli disk hariç olmak üzere et kıyma makinesinin parçaları gereklidir.

Et kıyma makinesini birleştirme

→ Şek. 6 - 9

Sosis doldurma aparatının monte edilmesi

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. 10 - 13

Kebbe ünitesinin birleştirilmesi

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. 14 - 17

Sıkma hamur ön takımının birleştirilmesi

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. 18 - 21

Ek parçanın makarna diskleri ile birleştirilmesi

Resimli kılavuzu izleyiniz.

Not: Makarna diskini sadece uygun kapakla birlikte yerleştiriniz.

→ Şek. 22 - 25

Üst parçayı takma

→ Şek. 26 - 29

Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

Ayar	Kullanımı
7	Et kıyma makinesi ile besinleri işleyin.
3-4	Sosis doldurmayı kullanınız.
1-2	Kebbe ünitesini kullanınız.
1-2	Sıkma hamur ön takımı ile hamur işleyiniz.
7	Makarna diskini kullanınız.

Besinleri işleme

→ Şek. 30 - 32

Üst parçayı çıkartma

→ Şek. 33 - 35

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

İşleme uyarıları

Et kıyma makinesi

- Besinlerin daha ince bir kıvamda olmasını sağlamak için parçalama işlemini tekrarlayınız veya delikli diskleri kaba, orta ve ince olarak birbiri ardına kullanınız.
- Tüm malzemelerin iyi bir şekilde karışmasını sağlamak için, işleme sırasında soğan ve baharat gibi diğer gıdaları ekleyiniz.

Delikli disklerin kullanımı:

- **İnce delikli disk** pişmiş tavuk, domuz, sığır eti, pişmiş ciğer, pişmiş çorbalık balık, kızartmalı kıyma için çiğ domuz ve sığır eti; çiğ ciğer, ciğer sucuğu için ve iç yağı, ince kıyılmış etten sucuk için domuz eti
- **Orta delikli disk** pate ve servelat sosisi için domuz ve sığır eti
- **Kaba delikli disk** gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; artıklardan yapılan güveç, ör. kızartma veya sosis

Sosis doldurma aparatı

- Doğal bağırsağı işlemeyen önce 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sosis sarmalarını "tıka basa" doldurmayınız, aksi halde sosisler pişerken veya kızarıırken patlayabilir.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 36

Ayrı parçaların saklanması

- ▶ Temizledikten sonra, kurumuş ayrı parçaları tıkaçın saklama bölümünde saklayınız.
→ Şek. 37

Tarifler

Bu bölümde aksesuarınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

Kebbe

Doldurulmuş hamur

- 500 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
- 500 g bulgur, yıkanmış ve suyu süzölmüş
- 1 küçük soğan, doğranmış

Hazırlama

- Kuzu etini ve buğdayı ince delikli diskindeki et kıyma makinesine dönüştürümlü koyarak işleyiniz.
- Soğanı ekleyiniz ve hamuru iyice karıştırınız.
- Karışımı iki kez daha et kıyma makinesi ile işleyiniz.

Dolgu

- 400 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
- 2 orta büyüklükte soğan, doğranmış
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çay kaşığı yenibahar
- Tuz ve karabiber

Hazırlama

- Kuzu etini kıyma makinesindeki ince delikli disk ile işleyiniz.
- Soğanları kızıl kahverengi olacak şekilde kızartınız.
- Kuzu etini ilave ediniz ve iyice kızartınız.
- Kalan malzemeleri ekleyiniz ve her şeyi yakl. 1-2 dakika buharda pişiriniz.
- Fazla yağı dökünüz ve dolguyu soğumaya bırakınız.

Kebbe hazırlanması:

- Köfte karışımını kebbe ünitesi ile işleyiniz.
- İçi boş hamur rulosundan 7,5 mm uzunluğunda parçalar kesiniz.
- Doldurulmuş hamur bohçasının bir ucunu bastırıp kapatınız.
- İçine biraz doldurma maddesi koyunuz ve hamur borusunun diğer ucunu da bastırıp kapatınız.
- Sıvı yağ 180 °C'de ısıtınız ve kebbeleri yağ içinde yaklaşık 6 dakika kızıl kahverengi oluncaya kadar kızartınız.

Makarna

- Makarna hamurunu, mutfak robotunun ana kılavuzunda açıklanan şekilde hazırlayınız.
- İsteddiğiniz makarna diski ile mutfak robotunu hazırlayınız.
- Hamuru küçük parçalar halinde kesiniz.
- Döner şalteri 7. kademeğe getiriniz.
- Hamur parçalarını doldurma deliğine teker teker koyunuz ve tıkaç ile aşağı doğru itiniz.
- Şekil verilen hamuru çıkartınız ve tekrar doldurma deliğine yerleştiriniz, böylece hamur çok daha ince bir kıvam alır.
- İkinci geçişten sonra makarnaları doğrudan montaj bileziği üzerinde bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz.
- Makarnaları unlanmış pamuklu bir bez veya bir ahşap kesme tahtası üzerine koyunuz.

İpucu: Taze makarnayı saklamak için kurutunuz.

Sıkma çörek

- Bisküvi hamurunu, mutfak robotunun ana kılavuzunda açıklanan şekilde hazırlayınız.
- Mutfak robotunu sıkma hamur ön takımı ile hazırlayınız ve istediğiniz şekli ayarlayınız.
- Hamuru küçük parçalar halinde kesiniz.
- Döner şalteri 1-2 kademesine getiriniz.
- Hamur parçalarını doldurma deliğine teker teker koyunuz ve tıkaç ile aşağı doğru itiniz.
- Hamuru, doğrudan dişli bilezik üzerinde bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz.
- Sıkma çörekleri unlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş bir fırın kabına yerleştiriniz.

Not: İstenilen şekli elde etmek için hamuru çok yumuşak işlemeyiniz.



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- razem z robotem kuchennym z serii MUM9.
 - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
 - do rozdrabniania surowych lub gotowanych artykułów spożywczych, np. mięsa, ryb i warzyw.
 - do dodatkowych zastosowań opisanych w tej instrukcji obsługi.
- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
 - ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
 - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
 - ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Przystawek używać tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej oraz z dostarczonym adapterem uniwersalnym.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Części składowe

→ Rys. 1

A	Maszyna do mielenia mięsa
B	Adapter uniwersalny
C	Sitka ¹
D	Przystawka do kebbe ¹

¹ W zależności od modelu

² Akcesoria specjalne

E	Przystawka do nadziewania kielbasy ¹
F	Przystawka do wyciskania ciastek ²
G	Nasadka do makaronu ²
1	Obudowa
2	Kolek do wyrównania wkładek
3	Taca wysypowa
4	Nóżka, z regulacją wysokości
5	Ślimak z zabierakiem
6	Nóż
7	Tarcza perforowana do średnio grubego tarcia
8	Nakrętka
9	Popychacz ze schowkiem i pokrywą
10	Dźwignia blokady

¹ W zależności od modelu

² Akcesoria specjalne

pl Akcesoria specjalne

11	Przycisk zwalniający
12	Uchwyt do napędu i przystawek
13	Tarcza perforowana do grubego tarcia
14	Tarcza perforowana do drobnego tarcia
15	Pierścień stożkowy przystawki do kebbe
16	Dysza do kebbe
17	Pierścień nośny nadziewarki do kielbasy
18	Dysza nadziewarki do kielbasy
19	Pierścień nośny do przystawki do formowania ciastek
20	Uchwyt wzornika
21	Wzornik
22	Nasadka do makaronu fusili
23	Nasadka do makaronu maccheroni
24	Nasadka do makaronu cellentani
25	Nasadka do makaronu ditaloni rigati
26	Nasadka do makaronu rigatoni

¹ W zależności od modelu

² Akcesoria specjalne

Akcesoria specjalne

W tym miejscu można znaleźć przegląd akcesoriów specjalnych posiadanego urządzenia i ich zastosowań.

Przystawka do wyciskania ciastek

Przystawka do wyciskania ciastek nadaje się do formowania herbatników i kruchych ciastek.

Przystawka do nadziewania kielbasy

Przystawka do nadziewania kielbasy jest przeznaczona do napełniania sztucznych i naturalnych osłonek mięsem oraz do formowania nadzienia w rulon, np. do cevapčići.

Przystawka do kebbe

Przystawka do kebbe jest przeznaczona do formowania ciasta lub zmielonego mięsa w ten sposób, aby umożliwić wypełnienie go dowolnym nadzieniem.

Nasadki do makaronu

Nasadki do makaronu są przeznaczone do kształtowania następujących rodzajów makaronu: fusili, maccheroni, cellentani, ditaloni rigati i rigatoni.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Jeżeli maszynka do mielenia mięsa zostanie przeciążona lub zablokowana, zabierak ślimaka łamie się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

Uwaga: Części zamienne z przewidzianym miejscem przełomu nie są objęte gwarancją. Nowy zabierak można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 10001090.

Wymiana zabieraka

1. Odkręcić śrubę w zabieraku za pomocą odpowiedniego wkrętaka i usunąć uszkodzony zabierak.
2. Włożyć nowy zabierak i przykręcić.

Obsługa

Przygotowywanie korpusu urządzenia

Uwaga: Kształt i wyposażenie pokazanego na ilustracji urządzenia głównego może się różnić od posiadanego modelu.

1. Ustawić urządzenie w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.
2. Adapter uniwersalny z otwartą dźwignią blokady umieścić na napędzie głównym. → Rys. 2

Aby zamocować maszynkę do mielenia po lewej stronie urządzenia, obróć uniwersalny adapter o 180°.

3. Obrócić adapter uniwersalny w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i całkowicie zamknąć dźwignię blokady.
→ Rys. **3**

Dopasowanie nóżki

Wysokość nóżki dostosować w zależności od korpusu urządzenia.

1. W przypadku urządzeń bez wyświetlacza nacisnąć przycisk i zablokować dolną część nóżki w górnej pozycji.
→ Rys. **4**
2. W przypadku urządzeń bez wyświetlacza nacisnąć przycisk i zablokować dolną część nóżki w dolnej pozycji.
→ Rys. **5**

Składanie przystawek

Uwaga: Do korzystania z przystawek potrzebne są części maszyny do mielenia mięsa, z wyjątkiem noża i tarczy perforowanej.

Składanie maszyny do mielenia mięsa

→ Rys. **6 - 9**

Montaż przystawki do nadziewania kielbasy

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **10 - 13**

Montaż przystawki do kebbe

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **14 - 17**

Montaż przystawki do formowania ciastek

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **18 - 21**

Montaż przystawki do makaronu

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

Uwaga: Wkładać tylko nasadki do makaronu z dopasowaną osłoną.

→ Rys. **22 - 25**

Zakładanie przystawki

→ Rys. **26 - 29**

Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

Ustawienie - Zastosowanie

7	Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu maszyny do mielenia mięsa.
3-4	Użyć nadziewarki do kielbasy.
1-2	Użyć przystawki do kebbe.
1-2	Przygotować ciasto przy użyciu przystawki do formowania ciastek.
7	Użyć nasadek do makaronu.

Przetwarzanie artykułów spożywczych

→ Rys. **30 - 32**

Zdejmowanie przystawki

→ Rys. **33 - 35**

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

Wskazówki dotyczące przygotowania

Maszyna do mielenia

- W celu uzyskania drobniejszej konsystencji produktów spożywczych, powtórzyć proces mielenia lub użyć kolejno różnych sитеk do grubego, średniego i drobnego mielenia.
- Aby uzyskać dobre połączenie wszystkich składników, w trakcie obróbki dodać inne produkty spożywcze, np. cebulę i przyprawy.

Przeznaczenie sитеk:

- **Sitko do drobnego** mielenia gotowanego mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego, gotowanej wątróbki, gotowanej ryby do zup; surowego mięsa wieprzowego i wołowego na kotlety mielone; surowej wątróbki, mięsa i słoniny na kielbasę pasztetową; mięsa wieprzowego na metkę
- **Sitko do średniego** mielenia mięsa wieprzowego i wołowego na pasztet i serwatkę

pl Przegład procesu czyszczenia

- **Sitko do grubego** mielenia smażonego mięsa wieprzowego na zupę gulaszową; pozostałości smażonego pożywienia czy kielbasy, które można wykorzystać do różnego rodzaju zapiekank

Przystawka do nadziewania kielbasy

- Przed napełnieniem jelita naturalnego zamoczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Osłonki do kielbas nie wypełniać nadmiernie, ponieważ podczas gotowania lub smażenia kielbasy mogłyby zostać rozerwane.

Przegład procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 36

Przechowywanie elementów wyposażenia

- ▶ Po umyciu wysuszone elementy przechowywać w schowku popychacza.
→ Rys. 37

Przepisy kulinarne

W tym miejscu zostały podane różne przepisy przystosowane specjalnie do posiadanej przystawki.

Kebbe

Pieróg

- 500 g baraniny, pociętej w paski
- 500 g kaszy pszennej bulgur, wyplukanej i osuszonej
- 1 mała cebula, posiekana

Przyrządzanie

- Mielić naprzemiennie baraninę i kaszę za pomocą sitka do drobnego mielenia w maszynce do mielenia.
- Dodać cebulę i dobrze wymieszać ciasto.
- Mieszalinę zmielić dwukrotnie za pomocą maszyny do mielenia.

Nadzienie

- 400 g baraniny, pociętej w paski
- 2 średniej wielkości cebule, posiekane
- 1 łyżka stołowa oleju
- 1 łyżka stołowa mąki

- 2 łyżeczki ziela angielskiego

- Sól i pieprz

Przyrządzanie

- Mielić baraninę za pomocą sitka do drobnego mielenia w maszynce do mielenia.
- Cebulę przysmażyć na kolor złoto-brązowy.
- Dodać baraninę i przysmażyć.
- Dodać pozostałe składniki i dusić przez około 1-2 minut.
- Odląć nadmiar tłuszczu i pozostawić nadzienie do ostygnięcia.

Przyrządzanie kebbe

- Masę na pierogi uformować za pomocą przystawki do kebbe.
- Z uformowanego rulonu odcinać kawałki o długości 7,5 cm.
- Zlepić otwór pieroga z jednej strony.
- Niewielką ilość farszu włożyć do pieroga i zlepić z drugiej strony.
- Rozgrzać olej do 180 °C i smażyć kebbe przez około 6 minut, aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.

Makaron

- Ciasto na makaron przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi robota kuchennego.
- Przygotować robot kuchenny zakładając wybraną nasadkę do makaronu.
- Ciasto pokroić na małe kawałki.
- Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 7.
- Wkładać kawałki ciasta pojedynczo na tacę wyspową i przesuwac w dół popychaczem.
- Wyjąć uformowane ciasto i ponownie przepuścić przez maszynkę - dzięki temu będzie bardziej elastyczne.
- Po drugim zagniataniu odciąć makaron nożem bezpośrednio przy nakrętce na żądaną długość.
- Ułożyć makaron na posypaną mąką tkaninę bawełnianą lub na drewnianą deskę.

Wskazówka: Wysuszyć świeży makaron w celu przechowywania.

Ciasteczka z maszynki do mielenia

- Ciasto przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi robota kuchennego.
- Przygotować robot kuchenny z przystawką do formowania ciastek i ustawić pożądany kształt.
- Ciasto pokroić na małe kawałki.
- Ustawić przełącznik obrotowy na poziomie 1-2.
- Wkładać kawałki ciasta pojedynczo na tacę wysypową i przesuwać w dół popychaczem.
- Ciasto odciąć nożem bezpośrednio przy nakrętce na żądaną długość.
- Układać ciasteczka na blasze posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Uwaga: Aby uzyskać pożądany kształt, wyrabiane ciasto nie może być zbyt miękkie.

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
 - Керуйте інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUM9.
 - з оригінальними частинами й приладдям.
 - для подрібнювання сирих або варених продуктів, наприклад м'яса, риби й овочів.
 - для додаткових завдань, описаних у цій інструкції.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
 - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
 - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
 - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
 - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
 - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції та з універсальним адаптером, що постачається.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Складники

→ Мал. 

A	Насадка-м'ясорубка
B	Універсальний адаптер
C	Диски з перфорацією ¹
D	Насадка для кеббе ¹

¹ Залежно від моделі

² Спеціальне приладдя

E	Насадка для фарширування ковбаси ¹
F	Насадка для печива ²
G	Насадка для пасти ²
1	Корпус
2	Стрижень для вирівнювання насадок
3	Завантажувальна чаша
4	Ніжка, з регулюванням висоти
5	Шнек із захоплювачем
6	Ніж
7	Перфорований диск із середніми отворами
8	Гвинтове кільце
9	Штовхач з відсіком і кришкою для зберігання

¹ Залежно від моделі

² Спеціальне приладдя

10	Стопорний важіль
11	Кнопка розблокування
12	Кріплення та привод для насадок
13	Перфорований диск із великими отворами
14	Перфорований диск із дрібними отворами
15	Конусне кільце для насадки для кеббе
16	Трубка для кеббе
17	Опорне кільце для фарширування ковбаси
18	Трубка для фарширування ковбаси
19	Опорне кільце для кондитерської насадки
20	Тримач для формувальної пластини
21	Формувальна пластина
22	Насадка для пасти для спіральок фузілі
23	Насадка для пасти з макаронами
24	Насадка для пасти з челентані
25	Насадка для пасти з діталоні рігатті
26	Насадка для пасти з рігатоні

¹ Залежно від моделі

² Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя

Тут наведено огляд спеціального приладдя і його застосування.

Насадка для печива

Насадка для печива підходить, щоб формувати пісочне й інше печиво.

Насадка для фарширування ковбаси

Насадка для фарширування ковбаси придатна для заповнення штучних та природних оболонок ковбасним м'ясом для формування рулетиків, наприклад чевапчічі.

Насадка для кеббе

Насадка для кеббе придатна для формування конвертиків з тіста або фаршу.

Насадка для пасти

Насадка для пасти придатна для формування наступних сортів макаронів: спіральки фузілі, макарони, челентані, діталоні рігатті і рігатоні.

Захист від перевантаження

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

У разі перевантаження або блокування м'ясорубки захоплювач шнека ламається в спеціально передбаченому місці.

Зауваження: На частини з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Новий захоплювач можна замовити в сервісній службі за номером 10001090.

Заміна захоплювача

1. Послабте гвинт із захоплювачем придатною викруткою та вийміть пошкоджений захоплювач.
2. Установіть і пригвинтіть новий захоплювач.

Експлуатація

Підготовка основного блока

Зауваження: Показаний на ілюстрації основний блок приладу може відрізнитися від вашої моделі за формою і комплектацією.

1. Установіть основний блок, як описано в головній інструкції.

uk Експлуатація

- Універсальний адаптер з відкритим ва-
желем фіксації встановіть на головний
привод.

→ Мал. 2

Щоб прикріпити м'ясорубку на лівій
стороні приладу, встановіть уні-
версальний адаптер оберненим на
180°.

- Універсальний адаптер міцно закрутіть
у напрямку годинникової стрілки та
повністю закрийте важіль фіксації.

→ Мал. 3

Коригування ніжки

Висоту ніжки необхідно коригувати зале-
жно від основного блоку приладу.

- Для приладу без дисплея натисніть
кнопку та зафіксуйте нижню частину
ніжки у верхньому положенні.

→ Мал. 4

- Для приладу з дисплеєм натисніть
кнопку та зафіксуйте нижню частину
ніжки у нижньому положенні.

→ Мал. 5

Збирання насадок

Зауваження: Щоб користуватися спеці-
альним приладдям, вам потрібні частини
м'ясорубки, за винятком ножів і
перфорованих дисків.

Збирання м'ясорубки

→ Мал. 6 - 9

Збирання насадки для фарширування ковбаси

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 10 - 13

Збирання насадки для кеббе

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 14 - 17

Збирання кондитерської насадки

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 18 - 21

Збирання насадки для пасти

Керуйтеся графічною інструкцією.

Зауваження: Вставляйте насадку для
пасти лише з придатною захисною пане-
ллю.

→ Мал. 22 - 25

Розміщення насадки

→ Мал. 26 - 29

Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів,
зважайте на рекомендації щодо швид-
кості.

Нала- штуван- ня	Застосування
7	Обробка продуктів м'ясоруб- кою.
3-4	Використовуйте пристрій для фарширування ковбас.
1-2	Використовуйте насадку для кеббе.
1-2	Використовуйте кондите- рську насадку.
7	Використовуйте насадку для пасти.

Обробка продуктів

→ Мал. 30 - 32

Зняття насадки

→ Мал. 33 - 35

Порада: Одразу після користування чи-
стьте всі деталі, щоб залишки не присиха-
ли.

Вказівки щодо обробки

М'ясорубка

- Для бездоганної консистенції змішаних
продуктів, повторіть процес подрібнен-
ня або використовуйте послідовно
диски з перфорацією з великою,
середньою та дрібною перфорацією.
- Щоб досягти якісного перемішування
всіх інгредієнтів, під час процесу по-
дрібнення додайте інші продукти, на-
приклад, цибулю та спеції.

Використання дисків з перфорацією:

- **диск з дрібною перфорацією** для вареного курячого, свиного та яловичого м'яса, вареної печінки, риби для супів; сирі свинини та яловичини для м'ясного рулета; сирі печінки, м'яса та сала для ліверної ковбаси; свинини для сардельок
- **диск з перфорацією середніх розмірів** для свинини та яловичини для паштетів та сервелату
- **диск з перфорацією великих розмірів** для смаженої свинини на гуляш; обрізки для м'ясного суфле, наприклад з печені або ковбаси

Насадка для фарширування ковбаси

- Замочіть натуральну оболонку перед обробкою на 10 хвилин у теплій воді.
- Не заповнюйте ковбасну оболонку занадто щільно, інакше ковбаски можуть лопнути під час варіння або смаження.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. **36**

Зберігання окремих деталей

- ▶ Після очищення зберігайте сухі деталі у відділі для зберігання штовхача.
- Мал. **37**

Рецепти

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладдя.

Кеббе

Тісто для конвертика

- 500 г баранини, нарізаної соломкою
- 500 г крупи з пшениці булгур, промити і дати воді стекти
- 1 маленька цибулина, подрібнена

Приготування

- Баранину і пшеницю по черзі пропустіть через м'ясорубку з диском дрібною перфорацією.
- Додайте цибулю і ретельно перемішайте тісто.

- Суміш ще двічі перепустіть через м'ясорубку.

Начинка

- 400 г баранини, нарізаної соломкою
- 2 цибулини середньої величини, подрібнені
- 1 столова ложка олії
- 1 столова ложка борошна
- 2 чайних ложки духмяного перцю
- сіль і перець

Приготування

- Ягнятину пропустіть через м'ясорубку з диском дрібною перфорацією.
- Підсмажте цибулю до золотисто-коричневого кольору.
- Додайте ягнятину та просмажте.
- Додайте інші інгредієнти та тушуйте все бл. 1-2 хвилин.
- Злийте надлишок жиру та залиште начинку охолонути.

Приготування кеббе

- За допомогою насадки для вареників приготуйте фарш для кеббе.
- Порожнисту трубочку з фаршу наріжте шматочками завдовжки 7,5 см.
- Заліпіть один край конвертика.
- Додайте трохи начинки у конвертик і стисніть інший кінець конвертика.
- Нагрійте олію до 180 °C і готуйте кеббе у фритюрі бл. 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.

Макарони

- Підготуйте тісто для макарон, як описано в основній інструкції з експлуатації кухонного комбайна.
- Підготуйте кухонний комбайн з бажаною насадкою для пасти.
- Поріжте тісто на дрібні шматки.
- Поверніть перемикач у на рівень 7.
- Кладіть шматки тіста по одному в приймальний лоток, підштовхуючи їх вниз штовхачем.
- Зніміть сформоване тісто і знову додайте у приймальний лоток, таким чином воно стане особливо еластичним.

uk Рецепти

- Після другого циклу переробки зрізайте сформоване тісто ножем на бажану довжину безпосередньо біля гвинтового кільця.
- Покладіть макаронні вироби на посипану борошном бавовняну серветку або дерев'яну дошку.

Порада: Висушіть свіжі макарони для зберігання.

Фігурне печиво

- Підготуйте бісквітне тісто, як описано в основній інструкції з експлуатації кухонного комбайна.
- Підготуйте кухонний комбайн з кондитерською насадкою та встановіть бажану форму.
- Поріжте тісто на дрібні шматки.
- Поверніть перемикач у на рівень 1-2.
- Кладіть шматки тіста по одному в приймальний лоток, підштовхуючи їх вниз штовхачем.
- Відріжайте сформоване тісто ножем на бажану довжину безпосередньо біля гвинтового кільця.
- Покладіть фігурне печиво на деко, посипане борошном або вкрите папером для випікання.

Зауваження: Щоб отримати бажану форму, не робіть тісто надто м'яким.



Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM9;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения сырых или вареных продуктов, таких как мясо, рыба и овощи.
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте аксессуары только в рекомендованном рабочем положении и с входящим в комплект универсальным адаптером.

Предотвращение материально-го ущерба

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

Составные части

→ Рис. 1

A Насадка-мясорубка

B Универсальный адаптер

C Формовочные диски¹

D Насадка-кеббе¹

E Насадка для набивки колбас¹

F Насадка-шаблон для выпечки²

G Насадки для макарон²

1 Корпус

2 Штифт для регулировки насадок

3 Загрузочный лоток

4 Подставка, с регулировкой по высоте

5 Шнек с поводковой втулкой

6 Нож

7 Формовочный диск для средней рубки

¹ В зависимости от модели

² Специальные принадлежности

¹ В зависимости от модели

² Специальные принадлежности

ru Специальные принадлежности

8	Кольцо с резьбой
9	Толкатель с отсеком для хранения и крышкой
10	Фиксирующий рычаг
11	Кнопка фиксации
12	Крепление и привод насадки
13	Формовочный диск для крупной рубки
14	Формовочный диск для мелкой рубки
15	Конусное кольцо для насадки-кеббе
16	Насадка-кеббе
17	Опорное кольцо насадки для набивки колбас
18	Основная часть насадки для набивки колбас
19	Опорное кольцо насадки-шаблона для выпечки
20	Держатель формовочной планки
21	Формовочная планка
22	Насадка для макарон Фузилли
23	Насадка для макарон Маккерони
24	Насадка для макарон Челлентани
25	Насадка для макарон Диталони ригати
26	Насадка для макарон Ригатони

¹ В зависимости от модели

² Специальные принадлежности

Специальные принадлежности

Ниже представлен обзор специальных принадлежностей и их назначения.

Насадка-шаблон для выпечки

Насадка-шаблон для выпечки подходит для формования песочного и другого печенья.

Насадка для набивки колбас

Насадка для набивки колбас подходит для заполнения фаршем искусственных и натуральных оболочек, а также для формирования колбасок, например, Чевапчи-чи.

Насадка-кеббе

Насадка-кеббе используется при вылепливании изделий из теста или мясного фарша.

Насадки для макарон

Насадки для макарон используются для вылепливания следующих видов макаронных изделий: Фузилли, Маккерони, Челлентани, Диталони ригати и Ригатони.

Защита от перегрузки

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

В случае перегрузки или заедания мясорубки поводковая втулка шнека ломается в специально предусмотренном месте.

Заметка: На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новую поводковую втулку можно приобрести в сервисной службе по номеру 10001090.

Замена поводковой втулки

1. Ослабьте винт во втулке с помощью подходящей отвертки и извлеките неисправную втулку.
2. Установите и привинтите новую поводковую втулку.

Эксплуатация

Подготовка основного блока

Заметка: Изображенный основной блок может отличаться от вашей модели по форме и оснащению.

1. Установите основной блок, как описано в главной инструкции по эксплуатации.

- Поместите универсальный адаптер с открытым стопорным рычагом на основной привод.
→ Рис. 2
Чтобы закрепить мясорубку на левой стороне прибора, поверните универсальный адаптер на 180° и установите его.
- Поверните универсальный адаптер по часовой стрелке и закройте стопорный рычаг до упора.
→ Рис. 3

Регулирование высоты подставки

Подставку необходимо отрегулировать по высоте основного блока прибора.

- На приборах без дисплея нажмите кнопку и зафиксируйте со щелчком нижнюю часть подставки в верхнем положении.
→ Рис. 4
- На приборах с дисплеем нажмите кнопку и зафиксируйте со щелчком нижнюю часть подставки в нижнем положении.
→ Рис. 5

Сборка насадок

Заметка: Для использования специальных принадлежностей требуются части мясорубки, за исключением ножа и формовочного диска.

Сборка мясорубки

→ Рис. 6 - 9

Сборка насадки для набивки колбас

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 10 - 13

Сборка насадки-кеббе

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 14 - 17

Сборка насадки-шаблона для выпечки

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 18 - 21

Сборка насадки для макарон

Следуйте инструкции в картинках.

Заметка: Устанавливайте насадку для макарон только с диском для получения соответствующей формы.

→ Рис. 22 - 25

Установка насадки

→ Рис. 26 - 29

Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

Настройка	Применение
7	Переработка продуктов мясорубкой.
3-4	Используйте насадку для набивки колбас.
1-2	Используйте насадку-кеббе.
1-2	Переработка теста насадкой-шаблоном для выпечки.
7	Используйте насадки для макарон.

Переработка продуктов

→ Рис. 30 - 32

Снятие насадки

→ Рис. 33 - 35

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

Инструкции по использованию Мясорубка

- Для максимального измельчения повторите процесс несколько раз или используйте один за другим диски с крупной, средней и мелкой перфорацией.
- Для тщательного смешивания всех ингредиентов, добавляйте остальные продукты, такие как лук и специи, прямо во время переработки.

ru Обзор чистки

Использование дисков:

- **Диск с мелкой перфорацией** для вареной курицы, свинины, говядины, вареной печени, вареной рыбы для супов; сырой свинины и говядины для мясного рулета; сырой печени, мяса и бекона для ливерной колбасы; свинины для салямы
- **Диск с перфорацией среднего размера** для свинины и говядины для паштета и сервелата
- **Диск с крупной перфорацией** для жареной свинины для супа-гуляша; ингредиентов для запеканки, например, жареного или колбасы

Насадка для набивки колбас

- Перед обработкой замочите натуральные оболочки в теплой воде на 10 минут.
- Не набивайте оболочку для колбас слишком плотно, иначе колбаски могут лопнуть при варке или жарке.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 36

Хранение деталей прибора

- ▶ После очистки и сушки храните детали прибора в отсеке для хранения толкателя.

→ Рис. 37

Рецепты

Здесь приводится подборка рецептов, разработанных специально для ваших принадлежностей.

Кеббе

Фарш для трубочек

- 500 г баранины, нарезанной полосками
- 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
- 1 маленькая луковица, рубленая

Приготовление

- Попеременно измельчайте баранину и пшеницу в мясорубке, используя диск с мелкой перфорацией.

- Добавьте лук и хорошо перемешайте тесто.
- Еще раз пропустите массу через мясорубку.

Начинка

- 400 г баранины, нарезанной полосками
- 2 луковицы средней величины, нарубленные
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 столовая ложка муки
- 2 чайных ложки душистого перца
- соль и перец

Приготовление

- Переработайте баранину в мясорубке, используя диск с мелкой перфорацией.
- Обжарьте лук до золотистого цвета.
- Добавьте баранину и обжарьте.
- Добавьте остальные ингредиенты и обжаривайте прим. 1–2 минуты.
- Слейте лишний жир и дайте начинке остыть.

Приготовление кеббе

- Переработайте тесто насадкой-кеббе.
- Полуколку колбаску из фарша нарежьте на кусочки длиной 7,5 см.
- Защепите один конец такой трубочки.
- Положите немного начинки в кусочек теста и зажмите другой конец теста.
- Разогрейте масло до 180 °С и обжаривайте кеббе около 6 минут до золотистого цвета.

Макаронны

- Подготовьте тесто для макарон, как описано в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.
- Подготовьте кухонный комбайн с соответствующей насадкой для макарон.
- Разделите тесто на небольшие порции.
- Установите поворотный переключатель на режим 7.
- Положите куски теста по отдельности в загрузочный лоток и протолкните вниз толкателем.
- Выньте сформированное тесто и положите его обратно в загрузочный лоток, так оно станет особенно гладким.

- После второго прохода нарежьте макароны непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину.
- Выложите макароны на обсыпанную мукой хлопчатобумажную салфетку или деревянную доску.

Рекомендация: Свежевылепленные макароны следует просушить перед хранением.

Фигурное печенье

- Подготовьте бисквитное тесто, как описано в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.
- Подготовьте кухонный комбайн с насадкой-шаблоном для выпечки и установите необходимую форму.
- Разделите тесто на небольшие порции.
- Установите поворотный переключатель на режим 1–2 .
- Положите куски теста по отдельности в загрузочный лоток и протолкните вниз толкателем.
- Нарежьте тесто непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину.
- Выложите фигурное печенье на обсыпанный мукой или покрытый бумагой для выпечки противень.

Заметка: Чтобы получить нужную форму, тесто должно быть не слишком мягким.

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM9.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة، مثل اللحوم والأسماك والخضروات.
- لتطبيقات إضافية موصوفة في هذا الدليل.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا تركيب الملحقات أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تتركب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ استخدم الملحقات في وضع الشغل المُخصَّص له فقط ومع المهائى متنوع الاستخدامات المرفق.

F	قمع تشكيل عجين الحلويات ²
G	أقراص المعكرونة ²
1	جسم الماكينة
2	مسمار لمحاذاة الملحقات
3	وعاء التعبئة
4	قائم، قابل لضبط الارتفاع
5	القطعة الملزونية مع لاقط
6	السكين
7	قرص مثقب متوسط
8	حلقة الثبيت
9	كباس مزود بموضع حفظ وغطاء
10	ذراع إحكام الغلق
11	زر فك تأمين الغلق
12	موضع تثبيت وحدة إدارة التجهيزات العلوية

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أغراضاً في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

الأجزاء

– الشكل 1

A	ملحق مفرمة اللحم
B	المهائى متنوع الاستخدامات
C	الأقراص المثقبة ¹
D	تجهيزة علوية للكبة ¹
E	تجهيزة علوية لكباس السجق ¹

¹ على حسب الطراز
² ملحقات خاص

¹ على حسب الطراز
² ملحقات خاص

التأمين ضد التحميل الزائد
 يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.
 عندما تحمّل مفرمة اللحم أو تُحجز، ينكسر لاقط القطعة الحلزونية عند موضع الانكسار المفترض المُخصص لذلك.
ملاحظة: قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر لاقط جديد تحت رقم الطلب 10001090 لدى خدمة العملاء.

استبدال اللاقط

1. قم بخل البرغي الموجود في اللاقط باستخدام مفك مناسب وأخلع اللاقط التالف.
2. رُجّب اللاقط الجديد وأحكم ربطه.

الاستعمال

تحضير الجهاز الأساسي

ملاحظة: يمكن أن يختلف الجهاز الأساسي المصوّر في الشكل والتجهيزات عن الطراز الخاص بك.

1. انصب الجهاز الأساسي، كما هو موضّح في الدليل الأساسي.
2. ضع المهايئ العام مع فتح ذراع إحكام الغلق على وحدة الإدارة الرئيسية.
 ← الشكل 2
3. تثبت مفرمة اللحم على جانب الجهاز الأيسر، قم بتركيب المهايئ العام مع تدويره بزاوية 180 درجة.
3. أحكم ربط المهايئ العام بتدويره في اتجاه حركة عقارب الساعة وأغلق ذراع إحكام الغلق بالكامل.

← الشكل 3

ضبط القائم

يجب ضبط ارتفاع القائم حسب الجهاز الأساسي.

1. بالنسبة للأجهزة غير المزودة بوحدة عرض، اضغط على الزر وقم بتثبيت الجزء السفلي للقائم في الوضع العلوي.

← الشكل 4

13	قرص مثقب خشن
14	قرص مثقب ناعم
15	حلقة مخروطية للتجهيزة العلوية للكبّة
16	فوهة الكبّة
17	حلقة دعم كباس السجق
18	فوهة كباس السجق
19	حلقة دعم قمع تشكيل البيتي فور
20	حامل لوح الأشكال
21	لوح الأشكال
22	قرص معكرونة فوزيلي
23	قرص معكرونة مكاروني
24	قرص معكرونة سيلينتاني
25	قرص معكرونة ديتالوني ريجاتي
26	قرص معكرونة ريجاتوني

¹ على حسب الطراز
² ملحق خاص

الملحقات الخاصة

تتلقى هنا نظرة عامة على الملحقات الخاصة واستخدامها.

قمع تشكيل عجين الحلويات

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

التجهيزة العلوية لكباس السجق

التجهيزة العلوية لكباس السجق مناسبة لحشو الأمعاء الطبيعية والاصطناعية بلحم السجق ولتشكيل لفائف اللحم، مثلاً لتحضير طبق كافا تشيسي.

التجهيزة العلوية للكبّة

التجهيزة العلوية للكبّة مناسبة لتشكيل أكياس العجين أو اللحم المفروم.

أقراص المعكرونة

أقراص المعكرونة مناسبة لتشكيل أنواع المعكرونة التالية: فوزيلي، مكاروني، سيلينتاني، ديتالوني ريجاتي وريجاتوني.

معالجة المواد الغذائية

← الشكل 30 - 32

فك الأداة

← الشكل 33 - 35

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

إرشادات التحضير

مفرمة اللحم

- للحصول على طعام بقوام أنعم، كرر عملية التقطيع أو استخدم أقراص مثقبة خشنة، متوسطة، ناعمة. تلو بعضها البعض.
- للحصول على خليط جيد من جميع المكونات، أضف الأطعمة الأخرى أثناء التحضير، مثل البصل والتوابل. استخدام الأقراص المثقبة:
- **القرص المثقب الناعم** مناسب للحم دجاج، لحم دسم، لحم بقري مطهي، كبدة مطهية، سمك مطهي لأنواع الحساء؛ لحم دسم ولحم بقري نيء؛ اللحم المفروم؛ كبدة نيئة، لحم ولحم دسم مقعد نيء؛ لنقانق الكبدة؛ لحم دسم للنقانق
- **القرص المثقب المتوسط** مناسب للحم دسم ولحم بقري لصنع الفطائر ونقانق السلق
- **القرص المثقب الخشن** مناسب للحم دسم مقلي لحساء الخضروات مع اللحم؛ بقايا الصواني مثلاً من قطع اللحم أو النقانق

التجهيزة العلوية لكباس السجق

- قم بنقع الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة 10 دقائق قبل التحضير.
- لا تقم بحشو أغلفة النقانق أكثر من اللازم، حيث يمكن أن تنفجر النقانق عند السلق أو التحمير.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 36

حفظ الأجزاء المفردة

- ◀ احفظ الأجزاء المفردة الجافة بعد تنظيفها في موضع حفظ الكباس.

← الشكل 37

2. بالنسبة للأجهزة المزودة بوحدة عرض، اضغط على الزر وقم بتثبيت الجزء السفلي للقائم في الوضع السفلي.

← الشكل 5

تجميع التجهيزات

ملاحظة: لاستخدام الملحق الفاص، تحتاجُ إلى أجزاء مفرمة اللحم، باستثناء السكين والقرص المثقب.

تجميع مفرمة اللحم

← الشكل 6 - 9

تجميع التجهيزة العلوية لكباس السجق

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 10 - 13

تجميع التجهيزة العلوية للكبة

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 14 - 17

تجميع قمع تشكيل البيتي فور

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 18 - 21

تجميع التجهيزة العلوية مع أقراص المعكرونة

اتبع الدليل المصوّر.

ملاحظة: اقتصر على تركيب أقراص المعكرونة مع الغطاء المناسب.

← الشكل 22 - 25

تركيب التجهيزة العلوية

← الشكل 26 - 29

توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

وضع الضبط الاستخدام

7	معالجة المواد الغذائية باستخدام مفرمة اللحم.
3-4	استخدم كباس السجق.
1-2	استخدم التجهيزة العلوية للكبة.
1-2	قم بتحضير العجين باستخدام قمع تشكيل البيتي فور.
7	استخدم أقراص المعكرونة.

الوصفات

تجد هنا باقةً من وصفات، صُمِّمت خصيصاً من أجل الملحق الخاص بك.

الكبة

كيس العجين

- 500 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح
- 500 جرام حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من الماء
- 1 بصلة صغيرة، مفرومة

التحضير

- قم بتحضير لحم الضأن والحبوب بالتبادل بالقرص المثقب الناعم في مفرمة اللحم.
- أضف البصل واخلط العجين بشكل جيد.
- قم بتحضير الخليط مرة أخرى بواسطة مفرمة اللحم.

المشو

- 400 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح
- 2 بصلة متوسطة، مفرومة
- 1 ملعقة زيت كبيرة
- 1 ملعقة دقيق كبيرة
- 2 ملعقة صغيرة من فلفل حلو
- ملح وفلفل

التحضير

- قم بتحضير لحم الضأن بالقرص المثقب الناعم في مفرمة اللحم.
- قم بتحمير البصل حتى يكتسب اللون الذهبي.
- أضف لحم الضأن إلى البصل وقم بقلية جيداً.
- أضف المكونات المبقية وقم بتشويح كافة المكونات لمدة من دقيقة إلى دقيقتين تقريباً.
- تخلص من الدهون الفائضة واطرك المشو ليبرد.

إعداد الكبة

- قم بتحضير الخليط لأكياس العجين بالتجهيز العلوية لكبة.
- افصل قطع يبلغ طول كل منها حوالي 7.5 سم من شريط العجين المجوف.
- أغلق أحد طرفي كيس العجين.
- أضف قليلاً من المشو في كيس العجين وأغلق الطرف الآخر لكيس العجين.
- قم بتسخين زيت على درجة 180 م وتحمير الكبة لحوالي 6 دقائق حتى تكتسب اللون الذهبي.

المعكرونة

- قم بتحضير عجين المعكرونة كما هو موضح في الدليل الرئيسي لخلط المطبخ.
- استخدم خلط المطبخ مع قرص المعكرونة المرغوب.
- اقطع العجين إلى قطع صغيرة.
- ضع المفتاح الدوار على المستوى 7.
- أدخل قطع العجين مفردة في وعاء المشو، وادفعها للأسفل باستخدام الكباس.
- انزع العجين المُشكّل، وأدخله مجدداً في وعاء المشو، وبذلك يصبح العجين ليئاً تماماً.
- بعد المرحلة الثانية، اقطع المعكرونة بالطول المرغوب باستخدام سكين على حلقة التثبيت مباشرة.
- ضع المعكرونة على قطعة قماش من القطن أو لوح خشبي بعد رشهما بالدقيق.
- نصيحة: جفف المعكرونة الطازجة لحفظها.

بيتي فور

- قم بتحضير عجين البسكويت كما هو موضح في الدليل الرئيسي لخلط المطبخ.
- استخدم خلط المطبخ مع قمع تشكيل البيتي فور واضبط الشكل المرغوب.
- اقطع العجين إلى قطع صغيرة.
- ضع المفتاح الدوار على المستوى 1-2.
- أدخل قطع العجين مفردة في وعاء المشو، وادفعها للأسفل باستخدام الكباس.
- اقطع العجين بالطول المرغوب باستخدام سكين على حلقة التثبيت مباشرة.
- ضع البيتي فور على لوح خبز مرشوش بالدقيق أو مغطى بورق مخبوزات.
- ملاحظة: لا تقم بتحضير العجين اللين للغاية للحصول على الشكل المرغوب.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001272539 (021109)

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

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