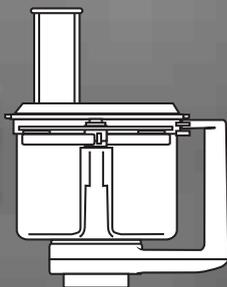




## MUZ8MM1



de Gebrauchsanleitung  
en Operating instructions  
fr Notice d'utilisation  
it Istruzioni per l'uso  
nl Gebruiksaanwijzing  
da Brugsanvisning  
no Bruksanvisning  
sv Bruksanvisning  
fi Käyttöohje  
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço  
el Οδηγίες χρήσης  
tr Kullanma talimatı  
pl Instrukcja obsługi  
hu Használati utasítás  
bg Указания за употреба  
ru Инструкция  
по эксплуатации  
ar تعليمات الاستخدام



# BOSCH

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM8.... beachten.

Das Zubehör eignet sich für die Küchenmaschinen MUM8.....

## Auf einen Blick

### Bitte Bildseite ausklappen.

#### Schüssel

auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

#### Deckel mit Einfüllschacht

auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.

#### Multi-Mixer

auf den Antrieb setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

#### Multifunktionsmesser

#### Zerkleinerungsscheiben

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

#### Betriebsposition

## Sicherheitshinweise

Multi-Mixer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Multi-Mixer nie am Grundgerät zusammenbauen.

Multi-Mixer nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Zum Einsetzen und Entnehmen des Multifunktionsmessers dieses nur am Kegelansatz anfassen.

Kinder vom Gerät fern halten.

## Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb.

Bei Überlastung bricht der Scheibenträger an der Antriebswelle und kann leicht ersetzt werden. Neue Scheibenträger sind beim Kundendienst erhältlich.

## Bedienen

### ⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfes Messer und scharfe Scheiben!**

Vorsicht beim Umgang mit dem Multifunktionsmesser und den Zerkleinerungsscheiben.

### **Achtung!**

Nur wenn der Multi-Mixer zusammengesetzt ist und der Deckel bis zum Anschlag der Deckelnase gedreht ist, lässt sich der Multi-Mixer auf die Küchenmaschine aufsetzen und betreiben. Eventuell die Deckelnase mit dem Daumen festhalten (**Bild 7**).

### **Achtung!**



Der Werkzeugantriebsschutzdeckel muss aufgesetzt sein, sonst läuft das Gerät nicht an (**Bild 8**).

**Bild 1**

**Bild 2**

**Bild 3**

**Bild 4**

**Bild 5**

**Bild 6**

## Multifunktionsmesser

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

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Messer am Kegelansatz einsetzen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Betriebsposition bringen.
- Multi-Mixer auf Antrieb aufsetzen, dabei Markierung beachten. Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Nachfüllen von Lebensmitteln während des Betriebes durch den Einfüllschacht möglich.

**Hinweis:** Der Deckel kann während der Arbeit und wenn der Multi-Mixer auf der Küchenmaschine angebracht ist nicht abgenommen werden.

## Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten und Multi-Mixer vom Antrieb abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Multi-Mixer leeren. Dazu das Multifunktionsmesser am Kegelansatz im Multi-Mixer zurückhalten.
- Multifunktionsmesser am Kegelansatz entnehmen.

## Zerkleinerungsscheiben

### Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

#### **Achtung!**

*Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade.*

### Wende-Raspelscheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

#### **Achtung!**

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

### Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan) und Nüssen.

#### **Achtung!**

*Die Reibscheibe ist nur einseitig benutzbar. Sie ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.*

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schneid- oder Raspelscheibe **mit der gewünschten Seite nach oben** auf den Scheibenträger setzen. Die Reibscheibe ist nur einseitig benutzbar.
- Scheibenträger einsetzen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnahe drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Betriebsposition bringen.
- Multi-Mixer auf Antrieb aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen: Stufe 1 oder 2 bei weichen und brüchigen Lebensmitteln, ansonsten Stufe 3 oder 4.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer leicht nachschieben, Füllhöhe beachten. Die maximale Füllhöhe befindet sich an der Unterkante der Scheibenträgernahe.

**Tipp:** Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

**Hinweis:** Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Multi-Mixer festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Multi-Mixer vom Antrieb nehmen, Deckel des Multi-Mixers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

#### **Nach der Arbeit**

#### **⚠ Verletzungsgefahr!**

*Zerkleinerungsscheiben nur zusammen mit dem Scheibenträger entnehmen.*

- Gerät am Drehschalter ausschalten und Multi-Mixer vom Antrieb nehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Zerkleinerungsscheiben am Scheibenträger aus der Schüssel nehmen.

## Reinigen und Pflegen

Alle Teile bis auf den Sockel sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Das Multifunktionsmesser immer mit der Kegelöffnung nach unten einlegen.

Sockel nur feucht abwischen.

## Anwendungsbeispiele – Multifunktionsmesser

### **Kräuter**

Maximalmenge: 10 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 20–30 Sekunden

Anmerkung: Verarbeitung nur in trockener Schüssel.

### **Zwiebeln, Knoblauch**

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 5–7 Sekunden

Anmerkung: Zwiebeln vierteln.

### **Nüsse, Mandeln**

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1–1½ Minuten

### **Fleisch**

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 30–60 Sekunden

Anmerkung: Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen. Fleisch in grobe Stücke schneiden.

**Gemüsebrei, Gemüsesuppen**

Maximalmenge: 375 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1 Minute

**Mayonnaise**

2 Eier

15 g Essig

½ TL Senf

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

300–400 g Öl

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

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

Verarbeitungszeit: 1½ Minuten

**Fleischteige, Füllungen, Pasteten**

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 4

Verarbeitungszeit: 1 Minute

Anmerkung: Fleisch zusammen mit restlichen Zutaten und Gewürzen einfüllen.

**Mixen (Milchmixgetränke, Soßen, Salatdressing und Cremesuppen)**

Maximalmenge, flüssig 0,5 l

Maximalmenge, fest 375 g

Stufe: 4

See operating instructions for food processor MUM8....

The accessories are suitable for food processors MUM8....

**Overview****Please fold out the illustrated back page.****Bowl****Fig. 1**

place on the base and rotate in an anti-clockwise direction.

**Lid with feed tube****Fig. 2**

place on the bowl and rotate in an anti-clockwise direction as far as the lid lug.

**Multi-blender****Fig. 3**

place on the drive and rotate in an anti-clockwise direction.

**Multi-function blade****Fig. 4****Cutting discs****Fig. 5****a** Reversible slicing disc – thick/thin**b** Reversible shredding disc – coarse/fine**c** Grating disc – medium fine**Operating position****Fig. 6****Safety instructions**

The multi-blender must be completely assembled before use. Never assemble the multi-blender on the base unit.

Do not attach/remove the multi-blender until the drive is at a standstill and the mains plug has been pulled out.

Keep fingers clear of the filling shaft, use the pusher to force down the ingredients.

When inserting and removing the multi-function blade, grip it by the conical base only. Keep children away from the appliance.

**Predetermined breaking point**

The predetermined breaking point protects the drive.

If the appliance is overloaded, the disc holder on the drive shaft breaks and can be easily replaced. New disc holders are available from customer service.

**Operation**

**⚠ Risk of injury from sharp blade and sharp discs!**

*Caution when handling the multi-function blade and cutting discs.*

**Warning!**

The multi-blender cannot be attached to the food processor and operated until it has been assembled and the lid rotated as far as the lid lug. If required, hold the lid lug with your thumb (Fig. 7).

**Attention!**

The tool drive cover must be attached, otherwise the appliance will not start (Fig. 8).

**Multi-function blade**

for chopping, puréeing, blending, cutting and for making sauces and milkshakes.

- Place the bowl on the base and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Insert the blade on the conical base.
- Add ingredients to be processed.
- Attach the lid (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the lid lug.
- Press the release button and move the swivel arm into the operating position.
- Attach the multi-blender to the drive, noting the mark. Rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Select the desired setting with the rotary switch.
- More food can be added through the filling shaft while the appliance is running.

**Note:** The lid cannot be removed while the appliance is running and when the multi-blender is attached to the food processor.

**After using the appliance**

- Switch off the appliance with the rotary switch and remove the multi-blender from the drive.
- Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
- Empty the multi-blender. To do this, restrain the multi-function blade on the conical base in the multi-blender.
- Remove the multi-function blade from the conical base.

**Cutting discs****Reversible slicing disc – thick/thin**

for cutting fruit and vegetables.

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side  
“3” for the thin slicing side

**Warning!**

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, bread rolls or chocolate.

**Reversible shredding disc – coarse/fine**  
for shredding vegetables, fruit and cheese, except hard cheese (e.g. parmesan).

Designation on the reversible shredding disc:  
“2” for the coarse shredding side  
“4” for the fine shredding side

**Warning!**

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

**Grating disc – medium fine**

for grating raw carrots, hard cheese (e.g. parmesan) and nuts.

**Warning!**

The grating disc can be used on one side only. It is not suitable for grating soft cheese or cheese slices.

- Attach the bowl to the base and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Place the slicing or shredding disc on the disc holder **with the required side face up**. The grating disc can be used on one side only.
- Insert the disc holder.
- Attach the lid (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the lid lug.
- Press the release button and move the swivel arm into the operating position.
- Attach the multi-blender to the drive and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Select the required setting with the rotary switch; setting 1 or 2 for soft and crumbly food, otherwise setting 3 or 4.
- Place ingredients which are to be processed in the filling shaft and gently force down with the pusher. Observe filling height. The maximum filling height is the lower edge of the disc holder hub.

**Tip:** To ensure ingredients are cut uniformly, process small amounts of thinly cut ingredients.

**Note:** If the multi-blender becomes blocked with the ingredients which are being processed, switch off the food processor, pull out the mains plug, wait until the drive has stopped, remove the multi-blender from the drive, take the lid off the multi-blender and empty the filling shaft.

**After using the appliance****⚠ Risk of injury!**

*Remove cutting discs with the disc holder only.*

- Switch off the appliance with the rotary switch and remove the multi-blender from the drive.
- Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
- Take the cutting discs on the disc holder out of the bowl.

**Cleaning and servicing**

All parts except the base are dishwasher-proof.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp. Always insert the multi-function blade with the conical opening face down.

Wipe the base with a damp cloth only.

**Application examples – multi-function blade****Herbs**

Maximum quantity: 10 g/½ oz

Setting: 4

Processing time: 20–30 seconds

Note: Process in dry bowl only.

**Onions, garlic**

Maximum quantity: 100 g/3½ oz

Setting: 4

Processing time: 5–7 seconds

Note: quarter onions

**Nuts, almonds**

Maximum quantity: 100 g/3½ oz

Setting: 4

Processing time: 1–1½ minutes

**Meat**

Maximum quantity: 300 g/11 oz

Setting: 4

Processing time: 30–60 seconds

Note: remove bones, gristle and sinews.

Cut meat into large pieces.

**Vegetable puree, vegetable soup**

Maximum quantity: 375 g/13½ oz

Setting: 4

Processing time: 1 minute

**Mayonnaise**

2 eggs

15 g/½ oz vinegar

½ tsp. mustard

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

300–400 g/11–14 oz oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting 4.
- Slowly pour the oil through the funnel and continue mixing until the mayonnaise emulsifies.

Processing time: 1½ minutes

**Meat pastes, stuffing, pâté**

Maximum quantity: 300 g/11 oz

Setting: 4

Processing time: 1 minute

Note: Add meat together with the remaining ingredients and spices.

**Blending (milkshakes, sauces, salad dressings and cream soups)**

Maximum quantity, liquid 0.5 l/18 fl oz

Maximum quantity, solid 375 g/13½ oz

Setting: 4

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUM8.....

Les accessoires sont conçus pour les robots ménagers MUM8....

## Vue d'ensemble

**Veillez déplier les volets illustrés.**

### Bol mélangeur figure 1

Posez-le sur le socle puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.

### Couvercle avec ouverture pour ajout figure 2

Posez-le sur le bol mélangeur puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante.

### Multimixeur figure 3

Placez-le sur l'entraînement puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.

### Lame multifonction figure 4

### Disques figure 5

**a** Disque à émincer réversible, épais/mince

**b** Disque à râper réversible, grossier/fin

**c** Disque à râper/concasser, mi-fin

### Position de marche figure 6

## Consignes de sécurité

N'utilisez le multimixeur qu'entièrement assemblé. Ne montez jamais le multimixeur sur l'appareil de base.

Installez/démontez le multimixeur seulement après l'avoir débranché et lorsque l'entraînement se trouve à l'arrêt. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour rajouter des ingrédients, utilisez le pilon poussoir.

Mettez en place/enlevez la lame multifonction uniquement en la prenant par sa jonction conique.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

## Pièce de rupture

La pièce de rupture protège l'entraînement. En cas de surcharge, le porte-disque casse au niveau de l'arbre. Cependant, il se remplace aisément. Vous pouvez vous procurer des portes-disques neufs auprès du service après-vente.

## Utilisation

**⚠ Risque de blessure avec la lame et les disques, tous très tranchants.**

*Prudence pendant les manipulations de la lame multifonction et des disques à réduire.*

**Attention :**

*Vous pouvez mettre en place le multimixeur sur le robot ménager puis l'utiliser uniquement après l'avoir assemblé et avoir tourné son couvercle jusqu'à ce qu'il encrante. Pour cela, retenez éventuellement le cran du couvercle avec le pouce (figure 7).*

### Attention



*Pour que l'appareil fonctionne, le couvercle de l'entraînement du mixeur doit être en place (figure 8).*

## Lame multifonction

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

- Enfoncez le bol mélangeur sur le socle puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Montez la lame sur la jonction conique.
- Versez les aliments à préparer.
- Mettez le couvercle en place (respectez le repère), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position de marche.
- Placez le multimixeur sur l'entraînement en respectant les repères. Tournez dans le sens anti-horaire jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Une fois le multimixeur en marche, vous pouvez ajouter des aliments par l'ouverture d'ajout des ingrédients.

**Remarque :** vous ne pouvez pas enlever le couvercle pendant le travail et lorsque le multimixeur se trouve sur le robot ménager.

## Après le travail

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif puis retirez le multimixeur de l'entraînement.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Videz le multimixeur. Pour cela, retenez la lame multifonction dans le multimixeur par la jonction conique.
- Enlevez la lame multifonction par la jonction conique.

## Disques à émincer

### Disque à émincer réversible, épais/mince

Pour émincer les fruits et les légumes.

Indication portée sur le disque à émincer réversible :

«1» sur le côté de coupe épais,  
«3» sur le côté de coupe mince.

#### Attention :

*Ce disque réversible ne convient pas pour émincer le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat.*

### Disque à râper réversible, grossier/fin

Pour râper les légumes, les fruits, et le fromage, excepté le fromage dur (par ex. le parmesan).

Indication portée sur le disque à râper réversible :

«2» sur le côté de râpe grossier  
«4» sur le côté de râpe fin

#### Attention :

*Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Pour râper le fromage mou, utilisez le côté grossier.*

### Disque à râper/concasser, mi-fin

Pour râper/concasser les pommes de terre crues, le fromage dur (par ex. le parmesan) et les noix.

#### Attention :

*Le disque à râper/concasser ne s'utilise que d'un côté. Il ne convient pas pour râper le fromage mou et le fromage en tranche.*

- Enfoncez le bol mélangeur sur le socle puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez le disque à émincer ou le disque à râper sur le porte-disque, **côté voulu vous regardant**. Le disque à râper/concasser mi-fin ne fonctionne que d'un côté.
- Montez le porte-disque dans l'appareil.
- Mettez le couvercle en place (respectez le repère), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce sa saillie encrante.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position de marche.
- Placez le multimixeur sur l'entraînement puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Amenez l'Interrupteur rotatif sur la position souhaitée : position 1 ou 2 pour les aliments tendres ou friables, position 3 ou 4 pour les autres.

- Versez les ingrédients à émincer ou râper dans l'ouverture pour ajout puis poussez légèrement à l'aide du pilon poussoir. Respectez le niveau de remplissage. Le niveau de remplissage maximal correspond au bord inférieur du moyeu du porte-disque.

**Un conseil :** vous obtiendrez une coupe régulière si vous introduisez les aliments minces en bloc.

**Remarque :** si les aliments à couper restent bloqués dans le multimixeur, éteignez le robot ménager, débranchez-le de la prise de courant, attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement, enlevez le multimixeur de l'entraînement, retirez son couvercle, et videz l'ouverture pour ajout des ingrédients.

### Après le travail

#### ⚠ Risque de blessure !

*Enlevez les disques uniquement avec le porte-disque.*

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif puis enlevez le multimixeur de l'entraînement.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- Enlevez les disques du bol mélangeur en les tenant par le porte-disque.

## Nettoyage et entretien

Toutes les pièces sauf le socle se nettoient au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles pourraient se déformer. Rangez toujours la lame multifonction avec l'ouverture conique tournée vers le bas. Essuyez le socle uniquement avec une serviette de cuisine humide.

## Exemples d'utilisation, lame multifonction

### Herbes aromatiques

Quantité maximale : 10 g

Position : 4

Durée de préparation : 20 à 30 secondes

Remarque : préparer uniquement dans le bol mélangeur sec.

### Oignons, ail

Quantité maximale : 100 g

Position : 4

Durée de préparation : 5 à 7 secondes

Remarque : coupez les oignons en quatre.

**Noix, amandes**

Quantité maximale : 100 g

Position : 4

Durée de préparation : 1 à 1 minutes et demie

**Viande**

Quantité maximale : 300 g

Position : 4

Durée de préparation : 30 à 60 secondes

Remarque : enlevez les os, cartilages et tendons. Coupez la viande en gros morceaux.

**Purées et bouillies de légumes**

Quantité maximale : 375 g

Position : 4

Durée de préparation : 1 minute

**Mayonnaise**

2 œufs

15 g de vinaigre

½ cuiller à café de moutarde

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

300 à 400 g d'huile

Ces ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 4.
- Versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

Durée de préparation : 1 minute et demie

**Farces, pâtés**

Quantité maximale : 300 g

Position : 4

Durée de préparation : 1 minute

Remarque : mettez la viande dans le mixeur avec les autres ingrédients et les épices.

**Mixer (boissons au lait, sauces, vinaigrettes et soupes veloutées)**

Quantité maximale, liquide : 0,5 l

Quantité maximale, solide : 375 g

Position : 4

Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM8.....

L'accessorio è idoneo per le macchine da cucina MUM8....

**Guida rapida****Si prega di aprire la pagina con le figure.****Contenitore di miscelazione** figura 1

Applicare sullo zoccolo e ruotare senza premere in senso antiorario fino all'arresto.

**Coperchio con apertura per l'aggiunta di ingredienti** figura 2

Applicare sul contenitore di miscelazione e ruotare in senso antiorario fino all'arresto del gancio del coperchio.

**Multi-mixer** figura 3

Applicare sull'ingranaggio e ruotare in senso antiorario, fino all'arresto.

**Lama multifunzione** figura 4**Dischi sminuzzatori** figura 5

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

**Posizione di funzionamento** figura 6**Istruzioni di sicurezza**

Usare il multi-mixer solo dopo averlo completamente assemblato. Non assemblare mai il multimixer sull'apparecchio base.

Montare/smontare il multi-mixer solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non introdurre le dita nel pozzetto di carico, per spingere gli alimenti usare il pestello.

Per inserire e togliere la lama multifunzione, afferrarla solo sul pomello conico.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

**Punto di rottura prestabilita**

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio.

In caso di sovraccarico il portadisco si rompe sull'asse di azionamento e può essere facilmente sostituito. I portadischi nuovi sono disponibili presso il servizio assistenza clienti.

## Uso

### ⚠ **Pericolo di ferite causate dalla lama tagliente e dai dischi taglienti!**

Fate attenzione nel maneggiare la lama multifunzione ed i dischi sminuzzatori.

#### **Attenzione!**

Il multi-mixer può essere montato sul robot da cucina e fatto funzionare solo se è completamente assemblato ed il coperchio è stato ruotato fino all'arresto del gancio del coperchio. Eventualmente dovrete mantenere fermo con il pollice il gancio del coperchio (figura 7).

#### **Attenzione!**



Il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio utensile deve essere applicato, altrimenti l'apparecchio non si avvia (figura 8).

## Lama multifunzione

per macinare, frullare, miscelare, sminuzzare e preparare salse e frullati.

- Inserire il contenitore di miscelazione sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Inserire la lama afferrandola per il pomello conico.
- Introdurre gli alimenti da lavorare.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del gancio del coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di funzionamento.
- Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio, ciò facendo tenere presente il riferimento. Ruotare in senso antiorario fino all'arresto.
- Disporre la manopola sulla velocità desiderata.
- Durante il funzionamento è possibile aggiungere alimenti attraverso il pozzetto di carico.

**Avvertenza:** il coperchio non può essere tolto durante il funzionamento e quando il multi-mixer è applicato sul robot da cucina.

#### **Dopo l'uso**

- Spegnerne l'apparecchio con la manopola e smontare il multi-mixer dall'ingranaggio.
- Ruotare il coperchio in senso orario e toglierlo.
- Vuotare il multi-mixer. A tal fine trattenerne con il pomello conico la lama multifunzione nel multimixer.
- Togliere la lama multifunzione afferrandola per il pomello conico.

## Dischi sminuzzatori

### **Disco doppia funzione per affettare spesso/sottile**

Per affettare frutta e ortaggi.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

#### **Attenzione!**

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per tagliare formaggio duro, pane, panini e cioccolato.

### **Disco doppia funzione per grattugiare grosso/fine**

Per grattugiare ortaggi, frutta e formaggio, escluso il formaggio duro (per es. parmigiano).

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grosso

«4» per il lato grattugia fine

#### **Attenzione!**

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso.

### **Disco grattugia – medio-fine**

Per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano) e noci.

#### **Attenzione!**

Il disco grattugia può essere usato con un solo lato. Non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

- Inserire il contenitore di miscelazione sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario senza premere fino all'arresto.
- Collocare il disco per affettare o il disco per grattugiare sul portadisco **con il lato desiderato rivolto verso l'alto**. Il disco grattugia è utilizzabile su un solo lato.
- Collocare il portadisco.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del gancio del coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di funzionamento.
- Montare il multi-mixer sull'ingranaggio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Regolare l'interruttore rotante alla velocità desiderata: Grado 1 oppure 2 per alimenti teneri e fragili, altrimenti grado 3 o 4.

- Introdurre gli alimenti da lavorare nell'apertura di aggiunta e spingerli leggermente con il pestello, fare attenzione al livello di riempimento.

Il livello di riempimento massimo corrisponde al bordo inferiore del mozzo del portadisco.

**Consiglio:** per avere un alimento sminuzzato uniformemente, lavorare gli alimenti sottili uniti in mazzetti.

**Avvertenza:** se gli alimenti da lavorare dovessero bloccare il multi-mixer, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina di alimentazione, attendere che l'ingranaggio si fermi, smontare il multi-mixer dall'ingranaggio, togliere il coperchio del multimixer e vuotare il pozzetto di carico.

### Dopo il lavoro

#### **⚠ Pericolo di ferite!**

*Togliere i dischi sminuzzatori solo con il portadisco.*

- Spegnere l'apparecchio con la manopola e togliere il multi-mixer dall'ingranaggio.
- Ruotare il coperchio in senso orario e toglierlo.
- Afferrare i dischi sminuzzatori per mezzo del portadisco e toglierli dal contenitore di miscelazione.

### Pulizia e cura

Tutte le parti, tranne lo zoccolo, sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie. Disporre la lama multifunzione sempre con l'apertura conica rivolta verso il basso. Pulire lo zoccolo solo con un panno umido.

### Esempi d'impiego – Lama multifunzione

#### **Erbe aromatiche**

Quantità massima: 10 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 20–30 secondi

Nota: lavorazione solo in contenitore di miscelazione asciutto.

#### **Cipolle, aglio**

Quantità massima: 100 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 5–7 secondi

Nota: tagliare le cipolle in quattro

#### **Noci, mandorle**

Quantità massima: 100 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 1–1½ minuti

#### **Carne**

Quantità massima: 300 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 30–60 secondi

Nota: togliere ossi, cartilagini e tendini.

Tagliare la carne a pezzetti grossolani.

#### **Crema di verdura, minestre di verdura**

Quantità massima: 375 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 1 minuto

#### **Maionese**

2 uova

15 g di aceto

½ cucchiaino di senape

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

300–400 g di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Miscelare gli ingredienti (tranne l'olio) per qualche secondo alla velocità 4.
- Versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e miscelare fino ad emulsionare la maionese.

Tempo di lavorazione: 1½ minuti

#### **Impasti di carne, farcie, pasticci**

Quantità massima: 300 g

Velocità: 4

Tempo di lavorazione: 1 minuto

Nota: introdurre la carne insieme con gli altri ingredienti e spezie.

#### **Frullare (frullati misti di latte, salse, dressing per insalata e passati)**

Quantità massima, liquido 0,5 l

Quantità massima, solido 375 g

Velocità: 4

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM8.... in acht nemen.

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM8....

## In één oogopslag

**De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.**

**Kom** afb. 1  
op de sokkel zetten en tegen de klok i draaien.

**Deksel met vulopening** afb. 2  
op de kom zetten en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.

**Multimixer** afb. 3  
op de aandrijving zetten en tegen de klok in draaien.

**Multifunctioneel mes** afb. 4

**Fijnmaakschijven** afb. 5

**a** snijschijf – dik/dun

**b** raspschijf – grof/fijn

**c** maalschijf – middelfijn

**Bedrijfsstand** afb. 6

## Veiligheidsvoorschriften

De multimixer uitsluitend in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

De multimixer nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.

De multimixer alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Het multifunctionele mes uitsluitend vastpakken bij het kegelgedeelte wanneer u het aanbrengt of verwijderd.

Kinderen uit de buurt van het apparaat houden.

## Breekpunt

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving.

Bij overbelasting breekt de schijfhouder op de aandrijfjas. Deze kan eenvoudig worden vervangen. Nieuwe schijfhouders zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

## Bedienen

**⚠ Verwondingsgevaar door scherp mes en scherpe schijven!**

*Voorzichtig bij het hanteren van het multifunctionele mes en de fijnmaakschijven.*

**Attentie!**

*Alleen wanneer de multimixer in elkaar is gezet en het deksel tot aan de aanslag van de dekselneus is gedraaid, kan de multimixer op de keukenmachine worden gezet en worden gebruikt. Eventueel kunt u de dekselneus met de duimen vasthouden (afb. 7).*

**Attentie!**



*Het veiligheidsdeksel van de hulpstuk-aandrijving moet zijn aangebracht, anders gaat het apparaat niet lopen (afb. 8).*

## Multifunctioneel mes

voor het hakken, pureren, mixen, fijnmaken en het maken van sauzen en mixdrank.

- Kom op de sokkel steken en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Mes aan het kegelgedeelte aanbrengen.
- Levensmiddel toevoegen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letter) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in de bedrijfsstand zetten.
- Multimixer op de aandrijving steken, hierbij de markeringen in acht nemen. Tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Tijdens het mixen kunnen levensmiddelen worden toegevoegd via de vulschacht.

**N.B.:** Tijdens het gebruik en als de multimixer op de keukenmachine is aangebracht, kan het deksel niet worden verwijderd.

## Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar en de multimixer van de aandrijving nemen.
- Deksel met de klok meedraaien en verwijderen.
- Multimixer leegmaken. Hiertoe het multifunctionele mes aan het kegelgedeelte in de multimixer tegenhouden.
- Multifunctionele mes aan het kegelgedeelte verwijderen.

## Fijnmaakschijven

### Snijschijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Aanduiding op de snijschijf:

„1” = dikke snijzijde

„3” = dunne snijzijde

#### **Attentie!**

*De snijschijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade.*

### Raspschijf – grof/fijn

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmesan).

Aanduiding op de raspschijf:

„2” = grove raspzijde

„4” = fijne raspzijde

#### **Attentie!**

*De raspschijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas uitsluitend raspen met de grove zijde.*

### Maalschijf – middelfijn

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmesan) en noten.

#### **Attentie!**

*De maalschijf kan maar aan één kant worden gebruikt. De schijf is niet geschikt voor het raspen van zachte kaas en snijdbare kaas.*

- Kom op de sokkel steken en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Snij- of raspschijf **met de gewenste zijde naar boven** op de schijfhouder plaatsen. De maalschijf kan slechts aan een zijde worden gebruikt.
- Schijfhouder aanbrengen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in de bedrijfsstand zetten.
- Multimixer op de aandrijving plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten: stand 1 of 2 bij zachte en brosse levensmiddelen, anders stand 3 of 4.
- Levensmiddel in de vulschacht doen en met de stopper iets aandrukken. Op de vulhoogte letten. De maximale vulhoogte is de onderzijde van de schijfhoudernaaf.

**Tip:** Voor een gelijkmatig snijresultaat dun snijgoed in bundels verwerken.

**N.B.:** Als er levensmiddelen klem blijven zitten in de multimixer, de keukenmachine uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken, wachten tot de aandrijving stilstaat, de multimixer van de aandrijving nemen, het deksel van de multimixer nemen en de vulschacht leegmaken.

## Na gebruik

### **⚠ Verwondingsgevaar!**

*Fijnmaakschijven uitsluitend samen met de schijfhouder verwijderen.*

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar en de multimixer van de aandrijving nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
- Schijven aan de schijfhouder uit de kom nemen.

## Reinigen en onderhoud

Alle onderdelen behalve de sokkel kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet klemzetten in de afwasautomaat; ze kunnen vervormd raken. Het multifunctionele mes altijd met de kegelopening naar onderen plaatsen. De sokkel uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

## Toepassingsvoorbeelden – multifunctioneel mes

### **Kruiden**

Max. hoeveelheid: 10 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 20–30 seconden

Opmerking: verwerken in een droge kom.

### **Uien, knoflook**

Max. hoeveelheid: 100 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 5–7 seconden

Opmerking: uien in 4 stukken snijden.

### **Noten, amandelen**

Max. hoeveelheid: 100 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1–1½ minuut

### **Vlees**

Max. hoeveelheid: 300 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 30–60 seconden

Opmerking: bot, kraakbeen en pezen verwijderen. Vlees in grote stukken snijden

**Groentepuree, groentesoep**

Max. hoeveelheid: 375 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1 minuut

**Mayonaise**

2 eieren

15 g azijn

½ theelepel mosterd

snuffje zout

suiker naar smaak

300–400 g olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

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

Verwerkingstijd: 1½ minuut

**Vleesdeeg, vulling, pasteien**

Max. hoeveelheid: 300 g

Stand: 4

Verwerkingstijd: 1 minuut

Opmerking: Vlees samen met de overige ingrediënten en kruiden toevoegen

**Mixen (melk–mixdranken, sauzen, saladedressing en crèmesoep)**

Max. hoeveelheid, vloeibaar 0,5 l

Max. hoeveelheid, vast 375 g

Stand: 4

Læs og overhold køkkenmaskinens MUM8... brugsanvisning.

Tilbehøret er beregnet til køkkenmaskinen MUM8....

**Overblik****Fold siderne med illustrationerne ud.****Skål** Fig. 1  
sættes på soklen og drejes mod venstre.**Låg med påfyldningsåbning** Fig. 2  
sættes på skålen og drejes mod venstre, indtil stoppet sidder fast i lågets næse.**Multi-blender** Fig. 3  
sættes på drevet og drejes mod venstre.**Multifunktionskniv** Fig. 4**Snitteskiver** Fig. 5**a** vende-snitteskive – tyk/tynd**b** vende-råkostskive – grov/fin**c** Riveskive – middelfin**Driftsposition** Fig. 6**Sikkerhedsanvisninger**

Multi-blenderen må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle multi-blenderen på køkkenmaskinen.

Drevet skal stå stille og netstikket være trukket ud, når multi-blenderen sættes på/tages af maskinen.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen.

Brug altid stopperen til at skubbe ned med.

Tag altid fat i multifunktionsknivens koniske del, når den isættes og tages ud.

Hold børn væk fra apparatet.

**Fast brudsted**

Det faste brudsted beskytter drevet.

Skiveholderen på drivakslen brækker, hvis den overbelastes. Den kan nemt erstattes.

Nye skiveholdere kan fås hos kundeservice.

## Betjening

⚠ **Kvæstelsesfare da kniven og skiverne er skarpe!**

Håndtér multifunktionskniven og hakkeskiverne med omhu.

**Pas på!**

Multi-blenderen skal være samlet rigtigt og låget skal være drejet indtil stoppet på lågnæsen, før den sættes fast på køkkenmaskinen til brug. Brug evt. tommelfingeren til at holde lågnæsen fast (Fig. 7).

### Bemærk!



Beskyttelseslåget til værktøjsdrevet skal være sat på, da maskinen ellers ikke kan starte (Fig. 8).

### Multifunktionskniv

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

- Sæt skålen på soklen og drej den mod venstre indtil stop.
- Anbring kniven ved den koniske del.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Sæt låget på (se markering) og drej det mod venstre indtil lågnæsens stop.
- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i driftsposition.
- Sæt multi-blenderen på drevet, mens der holdes øje med markeringen. Drej den mod venstre indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Det er muligt at komme yderligere ingredienser gennem påfyldningsåbningen, når maskinen kører.

**Bemærk:** Låget kan ikke tages af blenderen, når blenderen er i gang og multi-blenderen befinder sig på køkkenmaskinen.

### Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet og tag multi-blenderen af køkkenmaskinen.
- Drej låget mod højre og tag det af.
- Tøm multi-blenderen.
- Hold multifunktionskniven tilbage ved den koniske del i multi-blenderen.
- Tag multifunktionskniven af ved den koniske del.

## Snitteskiver

### Vende-snitteskive – tyk/tynd

Snitter frugt og grønt.

Betegnelse på vende-snitteskiven:

„1” = tyk snitteside

„3” = tynd snitteside

**OBS!**

Vende-snitteskiven er ikke egnet til at snitte hård ost, brød, rundstykker og chokolade.

### Vende-råkostskive – grov/fin

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

Betegnelse på vende-råkostskiven:

„2” = grov råkostskive

„4” = fin råkostskive

**OBS!**

Vende-råkostskiven er ikke egnet til råkost af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side.

### Riveskive – middelfin

Til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan) og nødder.

**OBS!**

Riveskiven må kun benyttes på den ene side. Den er ikke egnet til at rive blød ost og skæreoost.

- Sæt skålen på soklen og drej den mod venstre indtil stop.
- Anbring skære- eller riveskiven på skiveholderen **med den ønskede side opad**. Riveskiven kan kun benyttes på den ene side.
- Isæt skiveholderen.
- Sæt låget på (se markering) og drej det mod venstre indtil lågnæsens stop.
- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i driftsposition.
- Sæt multi-blenderen på drevet og drej den mod venstre indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin: trin 1 eller 2 ved bløde fødevarer og fødevarer, der kan brække, ellers trin 3 eller 4.
- Kom ingredienserne ned i påfyldnings-skakten. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Hold øje med påfyldningshøjden. Den maks. påfyldningshøjde ses på underkanten af skiveholderen.

**Tip:** Snit tynde madvarer i bundter, det giver et mere ensartet snit.

**Bemærk:** Hvis madvarerne sætter sig i klemme i multi-blenderen: Sluk for køkkenmaskinen, træk stikket ud og vent til drevet står helt stille. Tag herefter multi-blenderen af drevet, låget af multiblenderen og tøm påfyldningsåbningen.

### Efter arbejdet

#### ⚠ **Kvæstelsesfare!**

*Snitteskiverne må kun tages af sammen med skiveholderen.*

- Sluk for maskinen med grebet og tag multi-blenderen af drevet.
- Drej låget mod højre og tag det af.
- Tag snitteskiverne op af skålen ved skiveholderen.

### Rengøring og pleje

Alle dele på multi-blenderen, undtagen soklen, kan tåle opvaskemaskine.

Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet. Multifunktionskniven skal altid anbringes i opvaskemaskinen med den koniske åbning nedad.

Soklen tørres af med en fugtig klud.

### Eksempler på brug – multifunktionskniv

#### **Friske krydderurter**

Max. mængde: 10 g

Trin : 4

Snitte-/hakketid: 20–30 sekunder

Bemærkning: Snitning/hakning i tør skål.

#### **Løg, hvidløg**

Max. mængde: 100 g

Trin: 4

Snitte-/hakketid: 5–7 sekunder

Bemærkning: Skær løgene i kvarte.

#### **Nødder eller mandler**

Max. mængde: 100 g

Trin: 4

Snitte-/hakketid: 1–1,5 minut.

#### **Kød**

Max. mængde: 300 g

Trin: 4

Snitte-/hakketid: 30–60 sekunder

Bemærkning: Fjern knogler, brusk og sener.

Skær kødet i grove stykker.

#### **Grøntsagspure, grøntsagssuppe**

Max. mængde: 375 g

Trin: 4

Snitte-/hakketid: 1 minut.

#### **Mayonnaise**

2 æg

15 g eddike

½ tsk sennep

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

300–400 g olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 4 i et par sekunder.
- Hæld langsomt olie gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

Blandetid: 1,5 minutter

#### **Køddej, fyldninger, postejer**

Max. mængde: 300 g

Trin: 4

Snitte-/hakketid: 1 minut.

Bemærkning: Kom kødet i sammen med de øvrige ingredienser og krydderier.

#### **Blendning (blandede drinks med mælk, sovs, salatdressing og cremesupper)**

Max. mængde, flydende: 0,5 l

Max. mængde, fast konsistens: 375 g

Trin: 4

Se betjeningsanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM8.....

Tilbehøret egner seg for MUM8... kjøkkenmaskin.

## Et overblikk

**Brett ut siden med bilder.**

### Bolle

settes på og dreies mot klokken retning.

**Bilde 1**

### Lokk med åpning for påfylling

settes på bollen og dreies mot klokken retning inntil nesene sitter fast.

**Bilde 2**

### Hurtigmikser

settes på drevet og dreies mot klokken retning.

**Bilde 3**

### Foodprocessorkniv

**Bilde 4**

### Kutteskiver

**Bilde 5**

**a** Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

**b** Vendbar riveskive, grov, fin

**c** Raspeskive, middels fin

### Driftsposisjon

**Bilde 6**

## Sikkerhetshenvisninger

Denne foodprocessoren må kun brukes når den er komplett montert. Produktet må aldri monteres sammen på basismaskinen, men stå adskilt.

Multimikseren må kun settes på og tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Ikke grip inn i påfyllingsåpningen, for skyving av ingrediensene må du bruke en støter.

For innsetting og uttaking av foodprocessorkniven må du kun gripe fatt i kjegledelen.

Hold barn borte fra maskinen.

## Avbryterpunkt

Det innebyggede avbryterpunktet beskytter motoren.

Ved overbelastning bryter skiveholderen ved drivakslingen. Denne kan imidlertid lett skiftes ut. Nye skivebærere kan fås hos kundeservice.

## Betjening

**⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver og skiver!**

Vær forsiktig i omgangen med multifunksjonskniven og kutteskivene.

**Obs!**

Foodprocessoren lar seg kun sette oppå kjøkkenmaskinen og kan kun drives når den er satt sammen og lokket er skrudd på inntil nesene sitter fast. Eventuelt må nesene på lokket holdes fast med tommelen. **(Bilde 7)**

**OBS!**



Beskyttelseslokket for verktøydrevet må være satt på, ellers går maskinen ikke (bilde 8).

## Foodprocessorkniv

For hakking, mosing, miksing, kutting og for framstilling av sauser og blandete drikker.

- Sett bollen oppå sokkelen og drei den mot klokken retning inntil anslag.
- Sett kniven innpå kjegledelen.
- Fyll på ingrediensene.
- Sett lokket på (ta hensyn til markeringen) og drei det mot klokken retning til anslag.
- Trykk utløsertasten og sett svingarmen i driftsposisjon.
- Sett multimikseren oppå drevet, ta hensyn til markeringen. Drei den imot klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Det er mulig å fylle på ingredienser i påfyllingsåpningen mens maskinen er i drift.

**Henvisning:** Lokket kan ikke tas av under arbeidet og når foodprocessoren er satt på kjøkkenmaskinen.

## Etter miksing

- Slå maskinen av med dreiebryteren og ta multimikseren av drevet.
- Drei lokket i klokken retning og ta den av.
- Tøm multimikseren. Hold foodprocessorkniven igjen ved kjegledelen.
- Ta så foodprocessorkniven av kjeglen.

## Kutteskivene

### Vendbar skjæreskive, tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker.

Betegnelser på skjæreskiven:

"1" for den tykke skjæresiden

"3" for den tynne skjæresiden

#### **OBS!**

*Den vendbare skjæreskiven er ikke egnet for å skjære opp hard ost, brød, rundstykker og sjokolade.*

### Vendbar riveskive, grov, fin

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f. eks. parmesan).

Betegnelser på riveskiven:

"2" for den grove rivesiden

"4" for den fine rivesiden

#### **OBS!**

*Rive-vendeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun rives med den grove siden.*

### Raspeskive, middelsfin

For rasping av rå poteter, hard ost (f. eks. parmesan) og nøtter.

#### **OBS!**

*Raspeskiven kan kun brukes på en side.*

*Raspeskiven er ikke egnet for å raspe myk ost eller ost som kan skjæres opp.*

- Sett bollen på sokkelen og drei den mot klokken retning inntil anslag.
- Skjære- eller riveskive settes **med den ønskede siden oppover** på skiveholderen. Raspeskiven kan kun brukes på en side.
- Sett inn skiveholderen.
- Sett lokket på (ta hensyn til markeringen) og drei mot klokken retning til anslag.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i driftsposisjon.
- Ta av lokket på drivkassen: Drei lokket inntil låsen åpnes.
- Sett dreiebryteren på ønsket trin: Bruk trinn 1 og 2 ved myke ting som lar seg lett bearbeide, ellers brukes trinn 3 eller 4.
- Sett dreiebryteren på ønsket trin: Trinn 1 eller 2 for myke, møre matvarer, ellers trinn 3. Fyll på de ingrediensene som skal bearbeides i utløpsåpningen og skyv etter med støteren.

**Tips!** Dersom maten skulle hope seg opp i multmikseren, må kjøkkenmaskinen slås av. Vent til drevet er stoppet opp.

Ta multmikseren av drevet, ta av lokket på foodprocessoren og tøm utløpsåpningen.

## Etter arbeidet

### **⚠ Fare for skade!**

*Kutteskivene må kun tas ut sammen med medbringeren.*

- Slå maskinen av med dreiebryteren og ta multimikseren av drevet.
- Drei lokket i klokken retning og ta det av.
- Ta av skiven sammen med medbringeren.

## Rengjøring og pleie

Alle delene unntatt sokkelen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, da de kan bli skjeve.

Foodprocessorkniven må legges med kjegleåpningen ned.

Sokkelen må kun tørkes av med en fuktig klut.

## Brukseksempler – Foodprocessorkniven

### Urter

Maksimal mengde: 10 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 20–30 sekunder

Bemerkning: Må kun bearbeides i en tørr skål.

### Løk, hvitløk

Maksimal mengde: 100 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 5–7 sekunder

Bemerkning: Løken må deles opp i båter.

### Nøtter, mandler

Maksimal mengde: 100 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 1–1 ½ minutter

### Kjøtt

Maksimal mengde: 300 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 30–60 sekunder

Bemerkning: Knoker, brus og sener må fjernes. Skjær kjøttet i grove stykker.

### Grønnsakmos, grønnsaksuppe

Maksimal mengde: 375 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 1 minutt

**Majones**

2 egg

15 g eddik

½ ts sennep

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

300–400 g olje

Alle ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 4.
- Hell så oljen langsomt igjennom trakten og bland den sammen inntil majonesen emulgerer.

Bearbeidelsestid: 1½ minutt.

**Kjøttdeig, fyllinger, paier**

Maksimal mengde: 300 g

Trinn: 4

Bearbeidelsestid: 1 minutt

Bemerkning: Fyll på kjøttet sammen med de andre ingrediensene.

**Miksing (milkshake, sauser, salatdressing og kremsupper)**

Maksimal mengde, flytende væske: 0,5 l

Maksimal mengde, fast: 375 g

Trinn 4

Se även bruksanvisningen till köksmaskinen

MUM8....

Detta tillbehör passar till köksmaskinen

MUM8....

**Beskrivning av matberedartillsatsen****Vik ut oppslaget med bilder.****Skål bild 1**

Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar.

**Lock med påfyllningsrör bild 2**

Sätt locket på skålen och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen.

**Matberedartillsats bild 3**

Sätt matberedartillsatsen på drivuttaket och vrid moturs tills den fastnar.

**Multifunktionskniv bild 4****Riv- och skärskivor bild 5****a** vändbar skärskiva – tunt/tjockt**b** vändbar riv- och strimmelskiva – fin/grov**c** medelfin rivskiva**Arbetsläge bild 6****Säkerhetsanvisningar**

Matberedartillsatsen ska vara helt ihopmonterad innan den placeras på drivuttaket.

Sätt aldrig fast eller ta loss tillsatsen eller delar av den medan köksmaskinen är igång.

Köksmaskinen måste vara avstängd och stickkontakten utdragen ur vägguttaket när matberedartillsatsen sätts fast/lossas.

Stoppa aldrig ned fingrarna i påfyllningsröret.

Använd alltid påmataren.

Ta aldrig kniven i skärytorna när den ska sättas fast resp. lossas utan ta i plastskaftet.

Låt inte barn leka med matberedartillsatsen eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

**Överbelastningskydd**

Matberedartillsatsen har ett inbyggt skydd mot överbelastning.

Vid överbelastning bryts medbringaren på skivhållaren av. Nya skivhållare finns att köpa hos service.

## Så gör man

### ⚠ **Vår försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivbladen!**

Multifunktionskniven och skär- och rivskivorna har mycket vass egg.

#### **Obs!**

Matberedartillsatsen måste vara helt ihopmonterad och lockets låskil ska ha vridits till stopp innan tillsatsen sätts på köksmaskinens drivuttag och startas. Eventuellt måste låskilen hållas fast med tummen (se **bild 7**).

#### **Obs!**



Skuddslocket måste sitta över drivuttaget, annars startar inte maskinen (**bild 8**).

## Multifunktionskniven

Används för att hacka, göra puré, ört- och bärsåser och blanda vätskor.

- Sätt skålen på drivsockeln och vrid moturs tills den sitter fast.
- Fatta kniven i plastskaftet och sätt i den.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen.
- Tryck ner låsknappen och ställ drivarmen i arbetsläge.
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget. Observera markeringen. Vrid moturs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Fyll på med mera livsmedel under gång genom påfyllningsröret.

**Observera att** locket inte går att ta av när maskinen är igång eller så länge som tillsatsen sitter monterad på köksmaskinen.

### När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet och lossa matberedartillsatsen från motorstativet.
- Vrid locket medurs och lyft av det.
- Töm skålen. Håll fast kniven i plastskaftet i skålen under tömningen.
- Fatta kniven i plastskaftet och ta ut den.

## Riv- och skärskivor

### Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

Lämplig för att skära frukt, grönsaker och rotfrukter, t.ex. gurka, morötter, potatis, purjolök m.m.

Skivan är märkt på följande sätt:

"1" = tjocka skivor

"3" = tunna skivor

#### **Obs!**

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska eller choklad.

### Vändbar riv- och strimmelskiva – fin/grov

Lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost (ej hårdost t.ex. parmesanost).

Skivan är märkt på följande sätt:

"2" = river/strimlar grovt

"4" = river/strimlar fint

#### **Obs!**

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva nötter. Ost, typ Herrgård och Grevé rives alltid med den grova sidan.

### Medelfin rivskiva/potatisrivskiva

Lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesan) och nötter.

#### **Obs!**

Denna rivskiva är inte lämplig för att riva ost, typ t.ex. Herrgård och Grevé och mjukare ostsorter.

- Sätt skålen på drivsockeln och vrid moturs tills den sitter fast.
- Sätt i önskad skiva i skivhållaren med **önskad sida uppåt**. Observera att rivskivan bara har en skärsida.
- Sätt skivhållaren i skålen.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen.
- Tryck ner låsknappen på köksmaskinen och ställ drivarmen i rätt arbetsläge.
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och vrid moturs tills den fastnar.
- Vrid strömbrytaren till önskad hastighet: Hastighet 1 eller 2 när livsmedlet är mjukt eller sprött, annars hastighet 3 eller 4.
- Lägg livsmedlet i matarröret och tryck lätt med påmataren.  
Töm skålen när det bearbetade livsmedlet når skivhållarens underkant.

**Tips:** Skivor av t.ex. morötter blir jämntunna om du fyller matarröret med morötter.

**Viktigt!** Om en grönsak etc. fastnar: Stäng av köksmaskinen, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills maskinen står helt stilla. Lossa sedan matberedartillsatsen från motorstativet, ta av locket, töm matarröret och ta bort det som fastnat.

### När arbetet är färdigt

#### **⚠ Var försiktig!**

*Ta aldrig ut bara riv- eller skärskivan utan lyft alltid ut skivhållaren med skivan på plats i skivhållaren.*

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet och lossa matberedartillsatsen från motorstativet.
- Vrid locket medurs och lyft av det.
- Lyft ut skivhållaren med skivan.

### Rengöring och skötsel

Samtliga delar utom drivsockeln kan rengöras i diskmaskin.

Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen.

Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Lägg alltid multifunktionskniven med öppningen nedåt. Drivsockeln torkas endast ren med fuktig duk.

### Exempel på när multifunktionskniven kan användas

#### **Färskt kryddgrönt, t.ex. persilja**

Max mängd: 10 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 20–30 sekunder

Anmärkning: Skålen och det färska kryddgröna måste vara torra.

#### **Gul lök, vitlök**

Max mängd: 100 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 5–7 sekunder

Anmärkning: Skala och dela gul lök först i fyra bitar.

#### **Nötter, mandel**

Max mängd: 100 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 1–1½ minut

#### **Kött**

Max mängd: 300 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 30–60 sekunder

Anmärkning: Ta bort brosk, ben, skinn och senor. Skär i ca 1 cm stora tärningar.

#### **Grönsaksmos, grönsakssoppor**

Max mängd: 375 g

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 1 minut

#### **Majonnäs**

2 ägg

2 tsk senap

½ msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

ca 2½ dl matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom matoljan) några sekunder på hastighet 4.
- Häll matoljan långsamt genom påfyllningsröret och fortsatt blanda till jämntjock konsistens.

Tid för bearbetning: 1½ minut

#### **Blandad köttfärs, fyllningar, pastejer**

Max mängd: 300 g inkl. alla ingredienser

Hastighet: 4

Tid för bearbetning: 1 minut

Anmärkning: Lägg kött och övriga ingredienser och kryddor i skålen.

Noudata yleiskoneen käyttöohjeita MUM8.....  
Varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen  
MUM8... kanssa.

## Laitteen osat

**Käännä esiin ohjeiden lopussa olevat  
kuvasivut.**

**Kulho** kuva 1  
asetä jalustan päälle ja käännä  
vastapäivään.

**Kansi, jossa on täyttöaukko** kuva 2  
asetä kulhon päälle ja käännä vastapäivään  
kannessa olevan nokan vasteeseen asti.

**Teholeikkuri** kuva 3  
asetä käyttöliitännän päälle ja käännä  
vastapäivään.

**Monitoimiterä** kuva 4

**Hienonnusterät** kuva 5

**a** käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

**b** käännettävä raastinterä – karkea/hieno

**c** hienoraastinterä

**Käyttöasento** kuva 6

## Turvallisuusohjeita

Kokoa ensin teholeikkuri ja kiinnitä se vasta  
sitten peruskoneeseen.

Kiinnitä/irrota teholeikkuri vain, kun moottori  
on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu  
pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppilon tai  
poistoaukkoon. Työnnä ainekset leikkuriin  
survimella painaen. Kiinnitä ja poista  
monitoimiterä vain kartioon tarttumalla.  
Pidä pienet lapset poissa laitteen läheltä.

## Murtumiskohta

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöakselia  
vaurioitumiselta.

Käyttöakseliin kiinnitetty teräpidike murtuu  
ylikuormituksessa. Sen tilalle voi kuitenkin  
helposti vaihtaa uuden. Laitteen mukana  
toimitetaan uudet teräpidikkeet.

## Käyttö

**⚠ Varo terävää terää ja teräviä terälevyjä –  
loukkaantumisvaara!**

*Käsittele varovasti monitoimiterää ja  
hienonnusteriä.*

## Huom.!

*Teholeikkurin voi asettaa yleiskoneeseen ja  
sitä voi käyttää vain, kun teholeikkurin osat  
kiinnitetty paikoilleen ja kansi on käännetty  
kannessa olevan nokan vasteeseen asti.  
Mahdollisesti on pidettävä peukalolla kiinni  
kannen nokasta (kuva 7).*

## Huom.!

*Varusteiden käyttöliitännän suojakannen  
tulee olla paikallaan, muutoin laite ei  
käynnisty (kuva 8).*

## Monitoimiterä

piikkoo, hienontaa, sekoittaa ja soseuttaa  
ainekset sekä valmistaa kastikkeet ja juomat.

- Asetä kulho jalustan päälle ja käännä  
vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä terä kartion avulla.
- Laita käsiteltävät elintarvikkeet kulhoon.
- Asetä kansi paikoilleen (ota huomioon  
merkki) ja käännä vastapäivään kannessa  
olevan nokan vasteeseen asti.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi  
käyttöasentoon.
- Asetä teholeikkuri käyttöliitännän päälle,  
ota samalla huomioon merkki. Käännä  
vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi käyttönopeus.
- Voit lisätä elintarvikkeita käytön aikana  
täyttösuppilon kautta.

**Huomautus:** Kantta ei voi irrottaa työskentelyn  
aikana kun teholeikkuri on kiinnitetty  
yleiskoneeseen.

## Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä valitsimesta ja irrota  
teholeikkuri käyttöliitännästä.
- Käännä kantta myötapäivään ja irrota.
- Tyhjennä teholeikkuri. Pidä tällöin kiinni  
kartiosta, jotta monitoimiterä pysyy  
leikkurissa.
- Irrota monitoimiterä kartion avulla.

## Hienonnusterät

**Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut**  
viipaloi hedelmät ja vihannekset

Merkinnät käännettävässä viipalointiterässä:

"1" paksuille viipaleille

"3" ohuille viipaleille

## Huom.!

*Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan  
juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan  
viipalointiin.*

## Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

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

Merkinnät käännettävässä raastinterässä:

”2” karkealle raasteelle

”4” hienolle raasteelle

### **Huom.!**

*Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain karkealta puolelta.*

## Hienoraastinterä

raastaa raa’at perunat, kovan juuston (esim. parmesaani) ja rouhii pähkinät.

### **Huom.!**

*Hienoraastinterässä on vain yksi toimiva puoli. Terä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.*

- Aseta kulho jalustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä viipalointi- tai raastinterä paikoilleen teräpidikkeeseen **haluamasi puoli ylöspäin**. Hienoraastinterässä on vain yksi toimiva puoli.
- Kiinnitä teräpidike paikoilleen.
- Aseta kansi paikoilleen (ota huomioon merkki) ja käännä vastapäivään kannessa olevan nokan vasteeseen asti.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi käyttönopeus: asento 1 tai 2 pehmeille ja helposti mureneville elintarvikkeille, muuten asento 3 tai 4.
- Laita viipaloitavat tai raastettavat elintarvikkeet täyttösuppiloon ja työnnä leikkuriin survimella kevyesti painaen. Ota huomioon täyttökorkeus. Maksimi täyttökorkeus on teräpidikkeen nokan alareunassa.

**Ohje:** Kun hienonnettavat ainekset ovat ohuita, käsittele ne nipuittain, niin lopputuloksesta tulee tasainen.

**Huomautus:** Jos elintarvikkeet juuttuvat kiinni teholeikkuriin, kytke yleiskone pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta, odota kunnes toiminta on pysähtynyt, irrota teholeikkuri käyttöliitännästä, poista leikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

## Käytön jälkeen

### **△ Loukkaantumiswaara!**

*Poista hienonnusterät vain yhdessä teräpidikkeen kanssa.*

- Kytke laite pois päältä valitsimesta ja irrota teholeikkuri käyttöliitännästä.
- Käännä kantha myötäpäivään ja irrota.
- Poista hienonnusterät teräpidikkeen avulla kulhosta.

## Puhdistus

Kaikki teholeikkurin osat ovat konepesun kestäviä, jalustaa lukuunottamatta. Varo, että muoviosat eivät joudu puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto voi muuttua. Sijoita monitoimiterä astianpesukoneeseen aina kartioaukko alaspäin.

Pyyhi jalusta puhtaaksi kostealla liinalla.

## Käyttöesimerkkejä – monitoimiterä

### **Yrtit**

Maksimimäärä: 10 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 20–30 sekuntia

Huomautus: hienonna yrtit vain kuivassa kulhossa.

### **Sipulit, valkosipuli**

Maksimimäärä: 100 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 5–7 sekuntia

Huomautus: paloittele sipulit neljään osaan.

### **Pähkinät, mantelit**

Maksimimäärä: 100 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 1–1½ minuuttia

### **Liha**

Maksimimäärä: 300 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 30–60 sekuntia

Huomautus: Poista luut, rusto ja jänteet. Paloittele liha.

### **Vihannessose, vihanneskeitot**

Maksimimäärä: 375 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 1 minuutti

**Majoneesi**

2 munaa

15 g etikkaa

½ tl sinappia

riipaus suolaa

riipaus sokeria

300–400 g öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 4.
- Kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käsittelyaika: 1½ minuuttia

**Lihataikinat, täytteet, pasteijat**

Maksimimäärä: 300 g

Nopeus: 4

Käsittelyaika: 1 minuutti

Huomautus: Täytä liha kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa.

**Sekoittaminen (maitojuomat, kastikkeet, salaattikastikkeet ja kermaiset keitot)**

Maksimimäärä nesteitä 0,5 l

Maksimimäärä kiinteitä aineksia 375 g

Nopeus: 4

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina)

MUM8.....

El accesorio es adecuado para el robot de cocina MUM8....

**Vista general del aparato****Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.****Colocar el recipiente sobre la base;** Fig. 1 girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).**Colocar la tapa con la abertura para incorporar ingredientes sobre el recipiente;** Fig. 2

girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope del saliente de la tapa.

**Miniprocador** Fig. 3

Colocar la batidora sobre el accionamiento y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).

**Disco multifunción** Fig. 4**Discos cortadores** Fig. 5**a** Disco reversible para picar y cortar – grueso / delgado**b** Disco rallador reversible – grueso / fino**c** Disco rallador, semifino**Posición de funcionamiento** Fig. 6**Consejos y advertencias de seguridad**

Utilizar el miniprocador sólo estando completamente armado. ¡No armar nunca el miniprocador estando montado en la unidad básica!

Montar o retirar el miniprocador sólo con el accionamiento parado y el cable de conexión del aparato retirado de la toma de corriente. ¡No introducir nunca los dedos en el recipiente de la batidora múltiple! Trabajar siempre con el empujador.

Montar y desmontar el disco multifunción sujetándolo sólo por el saliente cónico que incorpora.

Mantener alejados a los niños del aparato.

## Punto de rotura prescrito

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del miniprocador.

En caso de producirse una sobrecarga, el soporte portadiscos situado en el eje de accionamiento se rompe. Esta pieza se puede sustituir con toda facilidad. Los soportes portadiscos de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio Postventa.

## Manejo

### ⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de los discos cortantes!

Hay que prestar suma atención y cuidado al manejar o manipular el disco multifunción y los discos cortadores o picadores.

#### ¡Atención!

El miniprocador sólo se puede montar sobre el accionamiento y utilizar si está completamente armado y la tapa está colocada y girada hasta el tope del saliente.

En caso necesario, sujetar con el dedo pulgar el saliente de la tapa (Fig. 7).

#### ¡Atención!



La tapa protectora del accionamiento de accesorio tiene que estar colocada sobre éste, de lo contrario no se pone en marcha el aparato (Fig. 8).

## Disco multifunción

Para picar, hacer puré, batir, preparar salsas o batidos.

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Montar el disco.
- Introducir el alimento que se desea elaborar en el recipiente.
- Colocar la tapa en el recipiente, prestando atención a la marca de orientación; girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de funcionamiento.
- Montar el miniprocador sobre el accionamiento, prestando atención a la marca de orientación. Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo adecuado.
- La incorporación o reposición de ingredientes durante el funcionamiento del aparato se efectúa a través de la boca de entrada.

**Advertencia:** La tapa del miniprocador no se puede retirar estando éste en funcionamiento o mientras permanezca montado sobre la unidad básica (robot de cocina).

## Tras concluir el trabajo con el miniprocador

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio. Retirar el miniprocador de la unidad básica.
- Girar la tapa hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla del miniprocador.
- Vaciar el recipiente, sujetando el disco por el saliente cónico.
- Retirar el disco del miniprocador sujetándolo por el saliente cónico.

## Discos para cortar y picar

### Disco reversible para picar y cortar – grueso / delgado

para cortar fruta y verdura.

Identificación del disco reversible para cortar:

- «1» caracteriza el lado de corte grueso
- «3» caracteriza el lado de corte delgado

#### ¡Atención!

Este disco reversible para picar y cortar no es adecuado para picar o cortar queso duro, pan, panecillos y chocolate.

### Disco reversible para rallar – grueso / fino

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

Identificación del disco reversible para rallar:

- «2» caracteriza la cara de rallado grueso
- «4» caracteriza la cara de rallado fino

#### ¡Atención!

Este disco no es adecuado para rallar nueces. Para rallar queso tierno, trabajar sólo con la cara para rallado grueso.

### Disco rallador, semifino

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

#### ¡Atención!

Este disco sólo se puede emplear por una cara. El disco no es adecuado para rallar queso tierno.

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Montar el disco para picar o rallar, con la cara que se desea utilizar hacia arriba, sobre el soporte portadiscos. Téngase presente que el disco rallador sólo tiene una cara útil.
- Montar el soporte portadiscos en su sitio.
- Colocar la tapa en el recipiente, prestando atención a la marca de orientación; girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de funcionamiento.
- Montar la batidora múltiple sobre el accionamiento; girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo adecuada: Posición «1» ó «2» para alimentos blandos o quebradizos, posición «3» ó «4» para los restantes tipos de alimentos.
- Introducir el alimento que se desee elaborar a través del recipiente del miniprocador, empujando suavemente con el empujador. Prestar atención a la altura de llenado admisible. La máxima altura de llenado admisible se encuentra en el borde inferior del soporte portadiscos.

**Consejo práctico:** Para lograr el corte regular de alimentos delgados, cortar éstos en manojos.

**Advertencia:** En caso de quedar atascado el alimento cortado o rallado en la máquina, desconectar el aparato (unidad básica) y extraer el cable de conexión de la red eléctrica. Aguardar a que el accionamiento se haya detenido. Retirar el miniprocador del aparato. Retirar la tapa de la batidora y vaciar el recipiente del miniprocador.

### Tras concluir el trabajo con el aparato

#### **⚠ ¡Peligro de lesiones!**

*¡Retirar los discos sólo conjuntamente con el soporte portadiscos!*

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio
- Girar la tapa del miniprocador hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirla.
- Extraer el disco del miniprocador conjuntamente con el soporte portadiscos.

## Cuidados y limpieza

Todas las piezas, excepto la base, se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Colocar el disco multifunción siempre con la abertura cónica hacia abajo.

Limpiar la base con un paño húmedo.

## Ejemplos de aplicación práctica – Disco multifunción

### Hierbas finas

Máxima cantidad admisible: 10 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 20–30 segundos

Observación: Elaborar las hierbas finas sólo en un recipiente seco.

### Cebollas, ajos

Máxima cantidad admisible: 100 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 5–7 segundos

Observación: Cortar las cebollas en cuatro trozos

### Nueces, almendras

Máxima cantidad admisible: 100 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 1½ minutos

### Carne

Máxima cantidad admisible: 300 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 30–60 segundos

Observación: Limpiar la carne de huesos, cartílagos y tendones. Cortarla en trozos gruesos.

### Puré de verduras, sopas de verdura

Máxima cantidad admisible: 375 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 1 minuto

**Mayonesa**

2 huevos

15 gramos de vinagre

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

300–400 gramos de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «4». Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en dicha posición.
- Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Tiempo de elaboración: 1–1½ minutos

**Pasteles de carne, rellenos**

Máxima cantidad admisible: 300 gramos

Posición de trabajo: 4

Tiempo de elaboración: 1 minuto

Observación: Poner la carne, conjuntamente con los ingredientes restantes y las especias, en el recipiente.

**Batidos de leche, salsas, aderezos para ensaladas y cremas**

Máxima cantidad admisible, ingredientes líquidos: 0,5 litros

Máxima cantidad admisible, ingredientes sólidos: 375 gramos

Posición de trabajo: 4

Ter em atenção as instruções de serviço da máquina de cozinha MUM8.....

O acessório destina-se à máquina de cozinha MUM8...

**Familiarização com o aparelho****Favor desdobrar a página com ilustrações.****Tigela****Fig. 1**

aplicar sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

**Tampa com abertura de enchimento****Fig. 2**

colocar sobre a tigela e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros de relógio até ao batente do bico da tampa.

**Multimisturador****Fig. 3**

aplicar no accionamento e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

**Lâmina multifunções****Fig. 4****Discos de triturar****Fig. 5****a** Disco reversível de corte – grosso/fino**b** Disco reversível de ralar – grosso/fino**c** Disco de raspar – médio**Posições de serviço****Fig. 6****Instruções de segurança**

Utilizar o multimisturador só depois de completamente montado. Nunca montar os acessórios do multimisturador sobre o aparelho base.

Aplicar e retirar o multimisturador só depois do accionamento estar parado e a ficha desligada da tomada.

Não mexer com as mãos nas aberturas de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar sempre um calcador.

Para aplicar ou retirar a lâmina multifunções, agarrar sempre pela base cónica.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

**Elemento teórico de ruptura**

O elemento teórico de ruptura montado, protege o accionamento.

Em caso de sobrecarga, o arrastador do disco parte-se junto do veio de accionamento e pode, facilmente, ser substituído.

Novos arrastadores podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos.

## Utilização

### ⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina e aos discos afiados!

Cuidado na manipulação da lâmina de multifunções e dos discos de picar/triturar.

#### Atenção!

Só depois de montado o multimisturador e aplicada a respectiva tampa, rodando-a até ao batente do bico, é possível aplicar o multimisturador na máquina de cozinha e pô-lo a funcionar. Eventualmente, deverá segurar no bico da tampa com o polegar (Fig. 7).

#### Atenção!



A tampa de protecção do accionamento da ferramenta tem que estar montada, caso contrário o aparelho não funciona (Fig. 8).

## Lâmina multifunções

para picar, fazer purés, misturar, triturar e para a preparação de molhos e batidos.

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Montar a lâmina na base cónica.
- Introduzir os alimentos que se pretende trabalhar.
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodá-la em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente do bico.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante em posição de serviço.
- Aplicar o multimisturador no accionamento, prestando atenção à marcação. Rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida.
- Através da câmara de enchimento, é possível adicionar alimentos durante o funcionamento.

**Indicações:** Durante o funcionamento e se o multimisturador estiver montado na máquina de cozinha, a tampa do misturador não pode ser retirada.

### Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector rotativo e retirar o multimisturador do accionamento.
- Retirar a tampa, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

- Despejar o conteúdo do multimisturador. Para isso, manter a lâmina multifunções aplicada na base cónica no multimisturador.
- Retirar a lâmina multifunções da base cónica.

## Discos de triturar/picar

### Disco reversível de corte – grosso/fino

para cortar fruta e legumes.

Indicação no disco reversível de corte:

«1» para a face de corte grosso

«3» para a face de corte fino

#### Atenção!

O disco reversível de corte não é apropriado para cortar queijo rijo, pão e chocolate.

### Disco reversível para ralar – grosso/fino

para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (por ex. Parmesão).

Indicação no disco reversível de ralar:

«2» para a face de ralar grossa

«4» para a face de ralar fina

#### Atenção!

O disco reversível para ralar não é apropriado para ralar nozes. O queijo macio só deve ser ralado com o lado grosso do disco.

### Disco de raspar – medio

para raspar batatas cruas, queijo rijo (por ex. Parmesão) e nozes.

#### Atenção!

O disco de raspar só é utilizável de um lado. Ele não é apropriado para raspar queijo macio e queijo em fatias.

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o disco de cortar ou de ralar, **com o lado pretendido para cima**, sobre o suporte de discos. O disco de raspar só é utilizado de um lado.
- Montar o suporte de discos.
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodá-la em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente do bico.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante em posição de serviço.
- Aplicar o multimisturador no accionamento e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector na fase pretendida: Fase 1 ou 2 para alimentos macios e frágeis, de contrário, fase 3 ou 4.

- Adicionar os alimentos a trabalhar através da abertura de enchimento, empurrando levemente com o calcador. Dar atenção ao nível para enchimento.  
O nível máximo de enchimento está indicado no canto inferior do cubo de suporte do disco.

**Sugestão:** Para um resultado de corte uniforme, os alimentos finos devem ser cortados e enrolados num molho.

**Indicação:** Se os alimentos a trabalhar ficarem colados no multimisturador, deverá desligar a máquina de cozinha. Desligar a ficha da tomada, esperar que o accionamento fique completamente parado e retirar o multimisturador do accionamento. Retirar a tampa do multimisturador e esvaziar a abertura de enchimento.

### Depois do trabalho

#### ⚠ **Perigo de ferimento!**

*Retirar os discos de triturar/ralar sempre juntamente com o respectivo suporte.*

- Desligar o aparelho por intermédio do selector rotativo e retirar o multimisturador do accionamento.
- Retirar a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar da tigela os discos de triturar/ralar no respectivo suporte.

### Limpeza e manutenção

Todos os componentes, excepto a base, podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Não deixar que os componentes de plástico fiquem presos na máquina de loiça, pois eles podem ficar deformados. A lâmina multifunções deve ser sempre aplicada com a abertura cónica para baixo. A base deve ser limpa apenas com um pano húmido.

### Exemplos de aplicação – Lâmina multifunções

#### **Ervas aromáticas**

Quantidade máxima: 10 gr

Fase: 1

Tempo de confecção: 20 a 30 segundos

Nota: Trabalhar com a tigela seca.

#### **Cebolas, alhos**

Quantidade máxima: 100 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 5 a 7 segundos

Nota: Cortar as cebolas em quartos.

#### **Nozes, amêndoas**

Quantidade máxima: 100 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 1 a 1 ½ minutos

#### **Carne**

Quantidade máxima: 300 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 30 a 60 segundos

Nota: Retirar os ossos, tendões e nervos.

Partir a carne em pedaços grossos.

#### **Caldo de legumes, sopas de legumes**

Quantidade máxima: 375 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 1 minuto

#### **Maionese**

2 ovos

15 gr de vinagre

½ colher de chá de mostarda

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

300 a 400 gr de óleo

Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) durante alguns segundos, na fase 4.
- Adicionar, lentamente, o óleo através do funil e misturar bem até que a maionese fique com a consistência pretendida.

Tempo de confecção: 1 ½ minutos

#### **Recheios com carne**

Quantidade máxima: 300 gr

Fase: 4

Tempo de confecção: 1 minuto

Nota: Adicionar a carne juntamente com os restantes ingredientes e condimentos.

#### **Misturar (batidos com leite, molhos, tempero para saladas e sopas cremosas)**

Quantidade máxima: líquido 0,5 l

Quantidade máxima: sólidos 375 gr

Fase: 4

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής MUM8.....

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για τις κουζίνομηχανές MUM8.....

## Με μια ματιά

**Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.**

### Μπολ

**εικόνα 1**

τοποθετήστε το πάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

### Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης

**εικόνα 2**

τοποθετήστε το πάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού.

### Πολυμίξερ

**εικόνα 3**

τοποθετήστε το στην κίνηση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

### Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης

**εικόνα 4**

### Δίσκοι κοπής/τριψίματος

**εικόνα 5**

- a** Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο
- b** Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- c** Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

### Θέση λειτουργίας

**εικόνα 6**

## Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε το πολυμίξερ μόνο σε πλήρη συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε το πολυμίξερ ποτέ στη βασική συσκευή. Τοποθετείτε/Αφαιρείτε το πολυμίξερ **μόνον**, όταν είναι ακινητοποιημένη η κίνηση και όταν έχει τραβηχτεί το φιν από την πρίζα. Μην πιάνετε στο στόμιο πλήρωσης, για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού πολλαπλής χρήσης το πιάνετε **μόνο** στην κωνική βάση. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

## Σημείο θραύσης από υπερφόρτωση

Το τοποθετημένο σημείο θραύσης προστατεύει την κίνηση.

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο φορέας δίσκου στον άξονα κίνησης, ο οποίος όμως μπορεί να αντικατασταθεί εύκολα. Κανούργιο φορέα δίσκου μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Χειρισμός

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερό μαχαίρι και τους κοφτερούς δίσκους!

*Προσοχή κατά τη χρήση του μαχαιριού πολλαπλής χρήσης και των δίσκων κοπής.*

### **Προσοχή!**

*Μόνον όταν είναι συναρμολογημένο το πολυμίξερ και στραμμένο το καπάκι μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού, μπορείτε να τοποθετήσετε το πολυμίξερ στην κουζίνομηχανή και να το λειτουργήσετε. Ενδεχομένως θα πρέπει να κρατάτε τη μύτη του καπακιού με τον αντίχειρα (εικόνα 7).*

### **Προσοχή!**



*Το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου πρέπει να είναι τοποθετημένο, διαφορετικά η συσκευή δεν ξεκινά (εικόνα 8).*

## Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης

για το κόψιμο, την πολτοποιήση, την ανάμιξη και για την παρασκευή σαλτσών και κοκτέιλ.

- Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι στην κωνική βάση.
- Γεμίστε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.
- Τοποθετήστε το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα σε θέση λειτουργίας.

- Τοποθετήστε το πολυμίξερ στην κίνηση, προσέχοντας το σημάδι. Γυρίστε αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.
- Η συμπλήρωση τροφίμων κατά τη λειτουργία είναι δυνατή από το στόμιο πλήρωσης.

**Υπόδειξη:** Κατά την εργασία και όταν το πολυμίξερ είναι τοποθετημένο στην κουζίνομηχανή, δεν μπορεί να αφαιρεθεί το καπάκι.

### Μετά την εργασία

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το πολυμίξερ από την κίνηση.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αδειάζετε το πολυμίξερ. Για τον σκοπό αυτό κρατάτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης στην κωνική βάση μέσα στο πολυμίξερ.
- Αφαιρείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης στην κωνική βάση.

### Δίσκοι κοπής/τριψίματος

**Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο**  
για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Ονομασία στον δίσκο κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„1“ για την πλευρά για χοντρό κόψιμο  
„3“ για την πλευρά για ψιλό κόψιμο

#### **Προσοχή!**

*Ο δίσκος κοπής που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας.*

**Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο**  
για το τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα).

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές:

„2“ για την πλευρά για χοντρό τρίψιμο  
„4“ για την πλευρά για ψιλό τρίψιμο

#### **Προσοχή!**

*Ο δίσκος τριψίματος που περιστρέφεται και από τις δύο πλευρές δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο καρυδιών και φουντουκιών. Το μαλακό τυρί τρίβεται μόνον με τη χοντρή πλευρά.*

#### **Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο**

για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), φουντουκιών και καρυδιών.

#### **Προσοχή!**

*Ο δίσκος τριψίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από τη μία πλευρά και δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού και φετών τυριού.*

- Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
  - Τοποθετήστε το δίσκο κοπής ή τριψίματος **με την επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω** επάνω στη θήκη δίσκων. Ο δίσκος τριψίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από τη μία πλευρά.
  - Τοποθετήστε τη θήκη δίσκων.
  - Τοποθετήστε το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού.
  - Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα σε θέση λειτουργίας.
  - Τοποθετήστε το πολυμίξερ πάνω στην κίνηση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
  - Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα: Βαθμίδα 1 ή 2 σε μαλακό τρόφιμα ή τρόφιμα που σπάζουν εύκολα, διαφορετικά βαθμίδα 3 ή 4.
  - Βάλτε τα τρόφιμα στο στόμιο πλήρωσης και σπρώξτε ελαφρά με τον πιεστή, προσέξτε το ύψος πλήρωσης. Το μέγιστο ύψος πλήρωσης βρίσκεται στην κάτω άκρη του φορέα δίσκου.
- Συμβουλή:** Για να κόβονται τα τρόφιμα ομοιόμορφα, δουλεύετε τα λεπτά τρόφιμα σε ματσάκια.

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση που τα τρόφιμα μαγκώσουν μέσα στο πολυμίξερ, θέτετε την κουζίνομηχανή εκτός λειτουργίας, τραβήξετε το φιν από την πρίζα, περιμένετε να ακινητοποιηθεί η κίνηση, πάρτε το πολυμίξερ από την κίνηση, αφαιρέστε το καπάκι του πολυμίξερ και αδειάστε το στόμιο πλήρωσης.

### Μετά την εργασία

#### ⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

*Αφαιρείτε τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο μαζί με το φορέα δίσκου.*

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας και παίρνετε το πολυμίξερ από τη κίνηση.
- Στρέφεται το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε τους δίσκους κοπής/τριψίματος στον φορέα του δίσκου από το μπολ.

### **Καθαρισμός και φροντίδα**

Όλα τα μέρη εκτός από τη βάση πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο, γιατί υπάρχει κίνδυνος παραμόρφωσης. Τοποθετείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης πάντοτε με το κωνικό άνοιγμα προς τα κάτω. Σκουπίζετε τη βάση μόνο με βρεγμένο πανί.

### **Παραδείγματα εφαρμογής – Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης**

#### **Αρωματικά χόρτα**

Μέγιστη ποσότητα: 10 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 20–30

δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Επεξεργασία μόνο σε στεγνό μπολ.

#### **Κρεμμύδια, σκόρδο**

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 5–7 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Κόβετε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.

#### **Καρύδια, φουντούκια, αύδαλα**

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 1–1½ λεπτό

### **Κρέας**

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 30–60

δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τους τένοντες.

### **Πολτός λαχανικών, σούπες λαχανικών**

Μέγιστη ποσότητα: 375 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτό

### **Μαγιονέζα**

2 αβγά

15 g ξύδι

½ κ.τ.σ. μουστάρδα

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

300–400 g λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα 4**.
- Ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και συνεχίζετε να χτυπάτε το μίγμα, μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Διάρκεια επεξεργασίας: 1½ λεπτό.

### **Ζύμες με βάση το κρέας, γεμίσεις, πατέ**

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτό

Παρατήρηση: Βάζετε το κρέας μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και μπαχαρικά.

### **Ανάμιξη (μυλκ-σέικ, σάλτσες, σάλτσες για σαλάτες και κρεμόσουλπες)**

Μέγιστη ποσότητα, υγρά: 0,75 l

Μέγιστη ποσότητα, στερεά: 375 g

Βαθμίδα: 4

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz MUM8.....  
Aksesuarlar MUM8... mutfak robotu için uygundur.

## Genel bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

### Kab Resim 1

Taban soketinin üzerine takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

### Malzeme ilave etme ağızlı kapak Resim 2

Kabın üzerine kapatınız ve bu kapağı, kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

### Çok fonksiyonlu mikser Resim 3

Tahrik motoruna takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

### Çok fonksiyonlu bıçak Resim 4

### Doğrama diskleri Resim 5

- a Çevrilebilir kesme diski; kalın/ince
- b Çevrilebilir raspalama diski; kaba/ince
- c Rendeleme diski; orta ince

### İşletme pozisyonu Resim 6

## Güvenlik bilgileri

Çok fonksiyonlu mikseri sadece tamamen monte edilmiş durumda kullanınız. Çok fonksiyonlu mikseri kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz; daha önce tamamen monte edip, sonra ana cihaza takınız.

Müli mikseri sadece motor, yani tahrik sistemi duruyorken ve elektrik fişi prizden çekilip çıkarılmışken takınız/çıkarınız. Elinizi doldurma ağzına sokmayınız; malzeme bastırmak için bastırma tıkaçını kullanınız.

Çok fonksiyonlu bıçağı takıp çıkarırken sadece konik kısımdan tutunuz. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

## Zaruri kırılma yeri

Sisteme entegre edilmiş olan zaruri kırılma yeri, tahrik sistemini ve motoru korur. Aşırı yüklenme halinde, disk tutucu düzeni tahrik (motor) milinden kırılır ve bu parça rahatlıkla değiştirilebilir. Yeni disk tutucuları, yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

## Cihazın Kullanılması

**⚠ Keskin bıçaklardan ve keskin disklerden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Çok fonksiyonlu bıçağı ve doğrama disklerini kullanırken dikkatli olunuz.

### Dikkat!

Çok fonksiyonlu mikseri ancak tamamen monte edilmiş şekilde ve kapak, kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirildikten sonra mutfak robotuna takılıp çalıştırılabilmektedir. Gerekirse kapak dilini baş parmağınız ile sabit tutunuz (**Resim 7**).

### Dikkat!

Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı takılmış olmalıdır, aksi halde cihaz çalışmaya başlamaz (**Resim 8**).

## Çok fonksiyonlu bıçak

Doğramak, pürelmek, karıştırmak, kıymak, sos ve karışık içecekler yapmak için kullanılır.

- Kabı taban soketinin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Bıçağın konik kısmı üzerinden takınız.
- İşlenecek besinleri doldurunuz.
- Kapağı kapatınız (işaretlere dikkat ediniz) ve kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilit açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu işletme pozisyonuna çeviriniz.
- Müli mikseri tahrik sisteminin üzerine takınız ve bu esnada ilgili işaretlere dikkat ediniz. Saatin çalışma yönünün tersine doğru, sonuna kadar çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Cihaz çalışırken, besinlerin doldurma deliği üzerinden ilave edilmesi mümkündür.

**Not:** Kapak, cihaz çalışırken ve çok fonksiyonlu mikser mutfak robotuna takılıyken, çıkarılamaz.

## İşiniz bittikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız ve çok fonksiyonlu mikseri tahrik sisteminden çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çıkarınız.
- Çok fonksiyonlu mikseri boşaltınız. Bunun için, çok fonksiyonlu bıçağı konik kısmından tutarak, çok fonksiyonlu mikserin içinde kalmasını sağlayınız.
- Çok fonksiyonlu bıçağı konik kısmından tutarak çıkarınız.

## Doğrama diksleri

### Çevrilebilir kesme diski – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Çevrilebilir kesme diski üzerindeki tanım işareti:

"1" kalın kesme tarafı için

"3" ince kesme tarafı için

#### **Dikkat!**

*Çevrilebilir kesme diski, sert peynir, ekmek, küçük kahvaltı ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir.*

### Çevrilebilir raspa diski – kaba/ince

Meyve, sebze ve peynir (örn. parmanca gibi sert peynirler hariç) raspalamak için kullanılır.

Çevrilebilir raspalama diski üzerindeki tanım işareti:

"2" kaba raspalama tarafı için

"4" ince raspalama tarafı için

#### **Dikkat!**

*Çevrilebilir raspa diski, fındık raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peynirler sadece diskin kaba tarafı ile raspanmalıdır.*

### Rendeleme diski – orta ince

Rendeleme diski, çiğ patates, sert peynir (örn. parmanca) ve fındık türlerini rendelemek için kullanılır.

#### **Dikkat!**

*Rendeleme diskinin sadece bir yüzü kullanılabilir. Yumuşak peynir ve kalıp peynir rendelemek için uygun değildir.*

- Kabı taban soketinin üzerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kesme veya raspalama diskini, **kullanmak istediğiniz taraf yukarıya doğru** olacak şekilde disk tutucuya takınız. Rendeleme diskinin sadece bir yüzü kullanılabilir.
- Disk tutucuyu yerine takınız.

- Kapağı kapatınız (işaretlere dikkat ediniz) ve kapak diline çarpılıp duruncaya, yani sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kilit açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu işletme pozisyonuna çeviriniz.
- Çok fonksiyonlu mikseri tahrik sistemine (motora) takınız ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız: Yumuşak ve kırılan besinlerde kademe 1 veya 2, diğer besinlerde kademe 3 veya 4 ayarlanmalıdır.
- İşlenecek besinleri malzeme ilave etme kısmına doldurunuz ve bastırma tıkaçı ile hafifçe iteleyiniz; doldurma seviyesine dikkat ediniz.  
Azami doldurma seviyesi, disk tutucu göbeğinin alt kenarına kadardır.

**Yararlı bilgi:** Kesilen malzemelerin muntazam, yani düzgün olması için, kesilecek malzeme ince ise, deste şeklinde kesiniz.

**Not:** İşlenecek besinler çok fonksiyonlu mikserde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini prizden çekiniz, motorun durmasını bekleyiniz, çok fonksiyonlu mikseri tahrik motorundan çıkarınız, çok fonksiyonlu mikserin kapağını çıkarınız ve doldurma ağzındaki malzemeleri boşaltınız.

## İşiniz bittikten sonra

### ⚠ **Yaralanam tehlikesi!**

*Doğrama dikslerini sadece disk tutucu ile birlikte çıkarınız.*

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız ve çok fonksiyonlu mikseri tahrik sisteminden çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çıkarınız.
- Doğrama dikslerini disk tutucu ile birlikte kabın içinden çıkarınız.

## Temizlenmesi ve bakımı

Soket tabanı hariç, tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmalarına dikkat ediniz. Aksi halde deforme olma tehlikesi söz konusudur. Çok fonksiyonlu bıçağı daima konik deliği aşağıya doğru olacak şekilde yerleştiriniz.  
Soket tabanı sadece nemli bir bez ile siliniz.

## Kullanım örnekleri – Çok fonksiyonlu bıçak

### Otsu baharatlar

Azami miktar: 10 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 20–30 saniye

Not: Malzemeler sadece kuru kab içinde işlenmelidir.

### Soğan, sarmısak

Azami miktar: 100 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 5–7 saniye

Not: Soğanları dörde bölünüz.

### Fındık, badem

Azami miktar: 100 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 1–1,5 dakika

### Et

Azami miktar: 300 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 30–60 saniye

**Not:** Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri ayırınız. Eti kaba parçalar şeklinde doğrayınız.

### Sebze ezmesi, sebze çorbası

Azami miktar: 375 g

Kademe: 4

İşleme süresi: 1 dakika

### Mayonez

2 yumurta

15 g sirke

½ çay kaşığı hardal

1 tutam tuz

1 tutam şeker

300–400 g likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 4 kademesinde karıştırınız.
- Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine döküp, mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

İşleme süresi: 1,5 dakika

### Etili hamur, dolmalık içi, börek

Azami miktar, sıvı: 0,5 l

Azami miktar, katı: 375 g

Kademe: 4

Değişiklikler olabilir.

Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego MUM8.....  
Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do robotów kuchennych serii MUM8....

## Opis urządzenia

**Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.**

### Miska rysunek 1

nałożyć na podstawę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

### Pokrywa z otworem wyspowym rysunek 2

pokrywkę nałożyć na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy.

### Multi-mikser rysunek 3

nałożyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

### Noż wielofunkcyjny rysunek 4

### Tarcze do rozdrabniania rysunek 5

- dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/drobno
- dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno
- tarcza do średniodrobnej tarcia

### Pozycja robocza rysunek 6

## Wskazówki bezpieczeństwa

Multi-mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany. Nie wolno montować multi-miksra na korpusie urządzenia. Multi-mikser zakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy, a wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego.

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wyspowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża wielofunkcyjnego chwycić tylko za nasadkę stożkową. Urządzenie chronić przed dziećmi.

## Zabierak tarcz jako zabezpieczenie napędu

Słaby punkt zabieraka tarcz stanowi ochronę napędu. W przypadku przeciążenia zabierak tarcz łamie się na wale napędowym, można go jednak łatwo wymienić. Zapasowe zabieraki tarcz można nabyć w autoryzowanym punkcie serwisowym.

## Obsługa

### ⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami i ostrymi tarczami.**

Proszę zachować ostrożność przy manipulowaniu nożem wielofunkcyjnym i tarczami do rozdrabniania.

#### **Uwaga!**

Multi-mikser można nałożyć na korpus maszyny i włączyć tylko wtedy, jeżeli jest całkowicie zmontowany, a pokrywa przekręcona do oporu noska pokrywy. Ewentualnie należy przytrzymać nosek pokrywy kciukiem (rysunek 7).

#### **Uwaga!**



Pokrywa osłaniająca napęd narzędzi musi być założona, w przeciwnym przypadku urządzenie nie włącza się (rysunek 8).

### **Nóż wielofunkcyjny**

do siekania, rozcierania na pure, miksowania, rozdrabniania oraz przygotowania sosów i napojów.

- Miskę nałożyć na podstawę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Nóż chwycić za nasadkę stożkową i założyć.
- Włożyć produkty przeznaczone do przygotowania.
- Pokrywę nałożyć na miskę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji pracy.
- Multi-mikser nałożyć na napęd, zwrócić przy tym uwagę na oznaczenia. Następnie przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiedni zakres.
- W czasie pracy urządzenia można dodawać składniki poprzez otwór wysypowy.

**Wskazówka:** Pokrywy nie można zdjąć ani w czasie pracy, ani wtedy, jeżeli multi-mikser założony jest na korpusie robota kuchennego.

### **Po pracy**

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika i zdjąć multi-mikser z napędu.
- Pokrywę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Opróżnić mikser, nóż wielofunkcyjny przytrzymać przy tym za nasadkę stożkową.
- Wyjąć nóż wielofunkcyjny chwytając za nasadkę stożkową.

### **Tarcze do rozdrabniania**

#### **Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/drobno**

do krojenia owoców i warzyw.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia:

„1” strona do krojenia na grube plasterki

„3” strona do krojenia na drobne plasterki

#### **Uwaga!**

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, butek ani czekolady.

#### **Dwustronna tarcza tnąca na wiórki – grubo/drobno**

do tarcia warzyw, owoców i sera, oprócz sera twardego (np. parmezan).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia:

„2” strona do tarcia na grube wiórki

„4” strona do tarcia na drobne wiórki

#### **Uwaga!**

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Twaróg trzeć tylko na stronie grubej.

#### **Tarcza do średnirodobnego tarcia**

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan) i orzechów.

#### **Uwaga!**

Tarcza do drobnego tarcia jest tylko jednostronna. Nie nadaje się ona do tarcia twarogu ani krojonego sera.

- Miskę nałożyć na podstawę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Na zabierak założyć odpowiednią tarczę, **zwrócić uwagę, aby właściwa strona obrócona była do góry.** Tarcza do średnirodobnego tarcia jest tylko jednostronna.
- Założyć zabierak z tarczą.
- Pokrywę nałożyć na miskę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji pracy.
- Multi-mikser założyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Wyłącznik obrotowy nastawić w odpowiedniej pozycji:  
Zakres 1 lub 2 dla miękkich lub kruchych produktów spożywczych, a w pozostałych przypadkach zakres 3 lub 4.
- Produkty przeznaczone do przygotowania wkładać przez otwór wyspowy i popychać lekko popychaczem, zwracać uwagę na wysokość napełnienia.  
Miskę można napełniać najwyżej do dolnej krawędzi piasty zabieraka tarcz.

**Wskazówka:** Cienkie produkty ciąć w wiązках, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

**Wskazówka:** Jeżeli włożone produkty zablokują się w multi-mikserze, należy wyłączyć robot kuchenny, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, odczekać do zatrzymania napędu, zdjąć multi-mikser z napędu, zdjąć pokrywę multi-miksra i opróżnić otwór wyspowy.

### Po pracy

#### ⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

Tarcze do rozdrabniania wyjmować tylko razem z zabierakiem.

- Urządzenie wyłączyć pokrętelem wyłącznika i zdjąć multi-mikser z napędu.
- Pokrywę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć tarczę do rozdrabniania chwytając za zabierak.

### Czyszczenie urządzenia

Wszystkie części oprócz podstawy można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji. Nóż wielofunkcyjny wkładać zawsze w taki sposób, aby otwór stożka odwrócony był w dół.

Podstawę wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

### Przykłady zastosowania – nóż wielofunkcyjny

#### Zioła i zieleń

Maksymalna ilość: 10 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 20–30 sekund

Uwaga: Zioła lub zieleń wkładać tylko do suchej miski.

#### **Cebula, czosnek**

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 5–7 sekund

Uwaga: Cebulę pokroić w ćwiartki.

#### **Orzechy, migdały**

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1–1,5 minuty

#### **Mięso**

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 30–60 sekund

Uwaga: Usunąć chrząstki, kości i ścięgna.

Mięso pokroić na grube kawałki.

#### **Papki z warzyw, zupy jarzynowe**

Maksymalna ilość: 375 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1 minuta

#### **Majonez**

2 jajka

15 g octu

½ łyżeczki musztardy

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

300–400 g oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

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

Czas przygotowania: 1,5 minuty

#### **Ciasta mięsne, farsze i paszety**

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 4

Czas rozdrabniania: 1 minuta

Uwaga: Mięso rozdrabniać razem z pozostałymi składnikami i przyprawami.

#### **Miksowanie (napoje, sosy, sosy do sałatek i zupy kremowe)**

Maksymalna ilość, składniki płynne: 0,5 l

Maksymalna ilość, składniki stałe: 375 g

Zakres: 4

Zmiany zastrzeżony.

Tartsa be a konyhagép használati utasításában foglaltakat MUM8....!  
A tartozék a MUM8... konyhai gépekhez való.

## A készülék részei

Hajtsa ki a képes oldalt.

### Tál 1. ábra

Helyezze a tálat a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.

### Fedél az utántöltő nyílással 2. ábra

A fedelet helyezze a tálra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedélrő ütközéséig.

### Multi-Mixer 3. ábra

Helyezze a Multi-Mixert a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.

### Többfunkciós kés 4. ábra

### Aprítótárcsák 5. ábra

- a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony
- b Forgó-órlótárcsa – durva/finom
- c Reszelőtárcsa – közepesen finom

### Üzemi-helyzet 6. ábra

## Biztonsági utasítások

A Multi-Mixert csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A Multi-Mixert sohase az alapkészüléken szerelje össze.

A multi-mixert csakis álló meghajtóműnél, kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon be a betöltőnyílásba, és használja a tömőeszközt az étel utántolásához.

A többfunkciós kések felrakásához és levételéhez azokat csak a kezdőkúpnál fogja meg.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

## Lehetséges (tervezett) törési hely

A beépített lehetséges (tervezett) törési hely védi a meghajtóművet.

Túlterhelésnél a meghajtótengely tárcsatartója eltörik, ezt azonban könnyen ki lehet cserélni. Az új tárcsatartó a vevőszolgálatnál kapható.

## Kezelés

### ⚠ **Az éles kés és az éles tárcsák sérüléseket okozhatnak!**

Legyen óvatos, amikor a többfunkciós kést és az aprítólemezeket használja.

### **Figyelem!**

Csak akkor működtesse vagy helyezze fel a Multi-Mixert a konyhagépre, ha az össze van szerelve, és a fedél a fedélrő ütközéséig rá van csavarva. Esetleg a fedélrőrt a hüvelykujjával tartsa meg (**7. ábra**).

### **Figyelem!**



*Az eszköz-meghajtómű védőfedelet fel kell tenni, egyébként a készülék nem indul (**8. ábra**).*

## Többfunkciós kés

a vagdaláshoz, pürésítéshez, mixeléshez, felaprításhoz valamint szószok és mixelt italok készítéséhez.

- A fedelet helyezze a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Helyezze a kést a kezdőkúpra.
- Tölts be a feldolgozandó élelmiszert.
- A fedelet helyezze fel (ügyeljen a jelölésre), és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedélrő ütközéséig.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza üzemi-helyzetbe.
- Tegye fel a multi-mixert a meghajtóműre, vegye figyelembe a jelölést. Fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Működés közben élelmiszert tölthet be a betöltőnyíláson.

**Mejegyzés:** A fedelet nem szabad levenni a munkavégzés alatt, vagy amikor a Multi-Mixer a konyhagépre fel van szerelve.

## A munka után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval, és vegye le a Multi-Mixert a meghajtásról.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.
- Üritse ki a Multi-Mixert. Ehhez tartsa vissza a Multi-Mixerben a többfunkciós kést a kezdőkúpnál.
- Vegye le a többfunkciós kést a kezdőkúpnál.

## Aprítótárcsák

### Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

a gyümölcsök és zöldségek vágására.

Jelölések a forgató-vágótárcsán:

„1” a vastag vágási oldalhoz

„3” a vékony vágási oldalhoz

#### **Figyelem!**

*A forgató-vágótárcsa nem alkalmas a kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé vágásához.*

### Forgató-örlőtárcsa – durva/finom

a zöldség, gyümölcs és sajt őrlésére, kivéve kemény sajtok (pl. parmezán).

Jelölések a forgató-örlőtárcsán:

„2” a durva őrlési oldalhoz

„4” a finom őrlési oldalhoz

#### **Figyelem!**

*A forgató-örlőtárcsa nem alkalmas diófélék őrlésére. Puha sajtokat csak a durva oldallal őrlöjön.*

### Örlőtárcsa – közepesen finom

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán) és diófélék őrlésére.

#### **Figyelem!**

*Az örlőtárcsa csak egyoldalasan használható. Nem alkalmas lágy- és szeletelhető sajtok őrléséhez.*

- A fedelet helyezze a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A vágó- vagy örlőtárcsát a kívánt oldallal felfelé helyezze a tárcsatartóra. Az örlőtárcsa csak egyoldalasan használható.
- Helyezze be a tárcsatartót.
- A fedelet helyezze fel (ügyeljen a jelölésre), és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedélórr ütközéséig.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza üzemi-helyzetbe.
- Helyezze fel a Multi-Mixert a meghajtásra, és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Állítsa a forgókapcsolót a kívánt fokozatra: 1. vagy 2. fokozat a puha és könnyen aprítható élelmiszerhez, egyéb élelmiszereknél 3. vagy 4. fokozat.
- A feldolgozandó élelmiszert adja az utántöltőnyílásba, és gyengéden tolja utána a tömőeszközzel. A töltési magasságra ügyeljen.

A maximális töltési magasság jele

a tárcsatartó persely alsó élénél található.

**Tipp:** Az egyenletesre vágott darabokhoz, a keskeny felválni való anyagot kötegenként vágja fel.

**Megjegyzés:** Ha a feldolgozandó élelmiszer a Multi-Mixerbe beszorulna, kapcsolja ki a konyhagépet, húzza ki a hálózati csatlakozót, várja meg, amíg a meghajtás megáll, vegye le a meghajtásról a Multi-Mixert, vegye le a fedelét és ürítse ki a betöltőnyílást.

### A munka után

#### **⚠ Sérülésveszély!**

*Az aprítótárcsát csak a tárcsatartóval együtt vegye le.*

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval, és vegye le a Multi-Mixert a meghajtásról.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.
- Az aprítótárcsákat a tárcsatartóval vegye ki a tából.

### Tisztítás és ápolás

Minden alkatrész a lábazatig, mosogatógépben is elmosogatható.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert ezek deformálódhatnak. A kést mindig a kúpnyílással lefelé helyezze be. A lábazatot csak nedves ruhával törölje le

### Felhasználási példák – többfunkciós kés

#### **Fűszerek**

Maximális mennyiség 10 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő 20–30 másodperc

Megjegyzés: a feldolgozás csak száraz táliban történjen.

#### **Hagyma, fokhagyma**

Maximális mennyiség: 100 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 5–7 másodperc

Megjegyzés: negyedelje fel a vöröshagymát.

#### **Diófélék, mandulák**

Maximális mennyiség: 100 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 1–1 ½ perc

**Hús**

Maximális mennyiség: 300 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 30–60 másodperc

Megjegyzés: a csontokat, a porcogókat és az inakat távolítsa el. Darabolja fel a húst nagy darabokra.

**Zöldségpép, zöldségleves**

Maximális mennyiség: 375 gr

4-es fokozat

Feldolgozási idő 1 perc

**Majonéz**

2 tojás

15 gr ecet

½ teáskanál mustár

1 csipet só

1 csipet cukor

300–400 gr olaj

Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig a 4-es fokozaton keverje össze.
- Az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá, és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

Feldolgozási idő: 1 ½ perc.

**Húsos tészták, töltelékek és pástétomok**

Maximális mennyiség: 300 g

4-es fokozat

Feldolgozási idő: 1 perc

Megjegyzés: a húst a hátralévő hozzávalókkal és fűszerekkel töltsse bele.

Mixelés (tejes turmix-italok, szószok, salátaöntetek és krémevesek).

Maximális mennyiség, folyékony = 0,5 liter

Maximális mennyiség, szilárd = 375 gr

4-es fokozat

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Съблюдавайте упътването за употреба на кухненския робот MUM8.....

Накрайниците са подходящи за кухненските работи MUM8....

**С един поглед**

**Молим, отворете страницата със снимките.**

**Съд** **схема 1**

поставете го върху основата и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка.

**Капак с отвор за пълнене** **схема 2**

поставете го върху съда и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато върхът на капака се застопори.

**Мултифункционален миксер** **схема 3**

поставете го върху задвижването и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка.

**Мултифункционален нож** **схема 4**

**Шайби за раздробяване** **схема 5**

- Обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко
- Обръщаема шайба за настъргване – едро/дребно
- Шайба за настъргване – средно едро

**Положение за работа** **схема 6**

**Указания за безопасност**

Използвайте мултифункционалният миксер само напълно сглобен. Никога не сглобявайте мултифункционалният миксер, когато е поставен върху основния корпус на уреда. Поставяйте/сваляйте мултимиксера само при пълнен покой на задвижващия механизъм и когато уредът е изключен от електрическата мрежа. Не бъркайте в отвора за пълнене, за да придобияте продуктите, използвайте капачето на отвора за пълнене.

За да монтирате и демонтирате мултифункционалният нож, хващайте го само за топчестата наставка за монтиране.

Не допускайте деца в близост до уреда.

## Прекъсвач със зададени параметри

Вграденият прекъсвач защитава задвижването.

При пренатоварване устройството за предаване на движението на задвижващия вал се чупи и може лесно да бъде подменено.

Ново устройство за предаване на движението можете да намерите в специализираните ни.

## Обслужване

### ⚠ Опасност от нараняване посредством острите ножове и острите ръбове на шайбите!

Внимавайте при работа с многофункционалния нож и с шайбите за раздробяване.

#### Внимание!

Мултифункционалният миксер може да бъде поставен върху кухненския робот и експлоатиран само в напълно сглобен вид и при правилно поставен капак. Евентуално трябва да придържате с палец върха на капака, докато припасне (схема 7).

#### Внимание!



Предпазната капачка на задвижващият механизъм трябва да е поставена, в противен случай уреда няма да работи. (Схема 8)

## Мултифункционален нож

за накълцване, приготвяне на пюре, разбъркване, раздробяване и за приготвяне на сосове и коктейлни напитки.

- Поставете съда върху основата и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.
- Поставете ножа върху наставката – топче.
- Поставете продуктите, които ще обработвате.
- Поставете капака (съблюдавайте маркировката) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато върха на капака се застопори.

- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в работно положение.
- Поставете мултимиксера в задвижващия механизъм, като спазвате обозначенията. Завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.
- Настройте въртящия се ключ-шалтер на желаната степен.
- По време на работа с миксера е възможно добавянето на хранителни продукти през отвора за пълнене.

**Забележка:** По време на работа и когато мултифункционалният миксер е монтиран върху кухненския робот, капакът не може да се свалят.

## След работа

- Изключете уреда от въртящия се бутон-шалтер и демонтирайте мултифункционалният миксер от задвижването.
- Завъртете капака в посоката на часовниковата стрелка и го свалете.
- Изпразнете мултифункционалният миксер. За целта върнете мултифункционалният нож за топчестата наставка в мултифункционалният миксер.
- Свалете мултифункционалният нож, като го държите за топчестата наставка.

## Шайби за раздробяване

### Обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко

за нарязване на плодове и зеленчуци. Означения върху обръщаемата шайба за рязане:

«1» за страната за дебело рязане  
«3» за страната за рязане на тънко

#### Внимание!

Обръщаемата шайба за рязане не е пригодена за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад.

### Обръщаема шайба за настъргване – едро/ситно

за настъргване на зеленчуци, плодове сирена, без твърди сирена (напр. «Пармезан») и орехи.

Означения върху обръщаемата шайба за настъргване:

«2» за страната за едро настъргване  
«4» за страната за настъргване на дребно

### **Внимание!**

*Обръщаемата шайба за настъргване не е пригодена за настъргване на орехи. Меки сирена стържете само със страната за едро настъргване.*  
**Шайба за настъргване – средно едро**

за настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. «Пармезан») и орехи.

### **Внимание!**

*Шайбата за настъргване е пригодена само за едностранно използване. Тя не е пригодена за настъргване на меки или нарязани сирена.*

- Поставете съда върху основата и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.
- Обръщаемите за рязане или настъргване се поставят върху носача за шайбите нагоре **със страната, която ще използвате**. Шайбата за средно едро настъргване може да се използва само едностранно.
- Монтирайте носача за шайбите
- Поставете капака (съблюдавайте маркировката) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато върхът на капака се застопори.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в работно положение.
- Поставете мултифункционалния миксер върху задвижването и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение.
- Поставете въртящия ключ за степените в желаното положение: Степен 1 или 2 за меките и трошливи продукти, а в останалите случаи степен 3 или 4.
- Поставете продуктите, които ще обработвате, в отвора за пълнене и леко ги прибутвайте с капачето му, за нивото на напълване.

- Максималното ниво за напълване е отбелязано на долния ръб на носещата главина за шайбите.

**Идея:** Ако искате да постигнете равномерно нарязани продукти, когато обработвате тънки продукти, ги режете на снопчета.

**Забележка:** Ако продуктите, които обработвате, заседнат в мултифункционалния миксер, изключете кухненския робот, изтеглете щепсела от контакта, изчакайте задвижването да спре напълно, демонтирайте мултифункционалния миксер от задвижването, свалете капака на мултифункционалния миксер и изпразнете отвора за пълнене.

### **След работа**

#### **⚠ Опасност от нараняване!**

*Сваляйте шайбите за раздробяване само заедно с носача за шайбите.*

- Изключете уреда от въртящия се ключ- шалтер и свалете мултифункционалния миксер от задвижването.
- Завъртете капака в посоката на часовниковата стрелка и го свалете.
- Извадете шайбите за раздробяване от съда, като ги държите за носача за шайбите.

### **Почистване и поддръжка**

Всички части с изключение на основата са устойчиви на миене в миялна машина.

Не затискайте частите от пластмаса в миялната машина, защото е възможно да се деформират. Поставете мултифункционалния нож винаги с отвора надолу. Основата избърсвайте само с влажна кърпа.

### **Примери за използване – мултифункционален нож**

#### **Подправки**

Максимално количество: 10 г

Степен: 4

Време за обработка: 20–30 секунди

Забележка: Обработвайте ги само в сух съд.

**Лук, чесън**

Максимално количество: 100 г

Степен: 4

Време на обработка: 5–7 секунди

Забележка: Разделете лука на четири.

**Орехи, бадеми**

Максимално количество: 100 г

Степен: 4

Време на обработка: 1–1,5 минути

**Месо**

Максимално количество: 300 г

Степен: 4

Време на обработка: 30–60 секунди

Забележка: Отстранете кокали, хрущяли и жили. Нарезете месото на едри парчета.

**Зеленчуково пюре, зеленчукови супи**

Максимално количество: 375 г

Степен: 4

Време на обработка: 1 минута

**Майонеза**

2 яйца

15 г оцет

1,5 чаени лъжички горчица

1 щипка сол

1 щипка захар

300–400 г олио

Всички продукти трябва да са с еднаква температура.

- Размесете продуктите (без олиото) няколко секунди на степен 4.
- Наливайте олиото бавно през фунията и разбърквайте, докато майонезата стане на гладка каша.

Време за обработка: 1,5 минути

**Кайма, пълнежи, пастети**

Максимално количество: 300 г

Степен: 4

Време на обработка: 1 минута

Забележка: Поставете месото заедно с другите продукти и подправки.

**Разбъркване (коктейли с мляко, млечни шейкове, сосове, сосове за салати и кремсупи)**

Максимално количество,

течни продукти: 0,5 л

продукти: 375 г

Степен: 4

Выполняйте, пожалуйста, указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM8....

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM8....

**Комплектация**

**Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.**

**Емкость для смешивания** **рисунок 1**  
устанавливается на цоколь и поворачивается против часовой стрелки.

**Крышка с загрузочным отверстием** **рисунок 2**

устанавливается на емкость для смешивания и поворачивается против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не достигнет упора.

**Многофункциональный миксер** **рисунок 3**

устанавливается на привод и поворачивается против часовой стрелки.

**Многофункциональный нож** **рисунок 4**

**Диски-измельчители:** **рисунок 5**

- a** двусторонний дисковый нож для нарезки продуктов на толстые/тонкие ломтики,
- b** двусторонний диск-терка для крупного / мелкого шинкования,
- c** диск-терка для среднего измельчения.

**Рабочее положение** **рисунок 6**

## Указания по технике безопасности

Многофункциональным миксером можно пользоваться только после того, как он будет полностью собран. Ни в коем случае не собирайте миксер на основном блоке кухонного комбайна.

Устанавливать/снимать многофункциональный миксер можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Ни в коем случае не просовывайте руку в загрузочный ствол. Для подачи продуктов пользуйтесь, пожалуйста, толкателем.

Для того чтобы вставить или извлечь из миксера многофункциональный нож, следует брать его только за его коническую приставку.

Не подпускайте детей близко к миксеру.

### Заданное место слома

Заданное место слома предназначено для защиты привода. При перегрузке ломается держатель дисков на валу привода, который затем легко заменить.

Новые дежатели дисков можно приобрести в Службе сервиса.

## Эксплуатация

**⚠ Существует опасность травмирования острым ножом и дисками!**

*Будьте осторожны при использовании многофункционального ножа и дисков-измельчителей.*

### **Внимание!**

*Многофункциональный миксер можно установить на кухонный комбайн и начать пользоваться им только в случае, если он полностью собран и закрыт крышкой, которая поворачивалась до тех пор, пока ее выступ не достиг упора. Возможно, что выступ крышки придется придерживать большим пальцем (рисунок 7).*

### **Внимание!**



*Защитная крышка для привода насадок должна быть установлена на место, иначе прибор не начнет работать (рисунок 8).*

### **Многофункциональный нож**

предназначен для рубки, перемешивания, измельчения продуктов, приготовления пюре, соусов и коктейлей.

- Установите емкость для смешивания на цоколь и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Возьмитесь за коническую приставку ножа и вставьте его в емкость.
- Загрузите продукты, подготовленные для переработки.
- Закройте емкость крышкой (следите за положением маркировки) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не дойдет до упора.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн комбайна в рабочее положение.
- Установите многофункциональный миксер на привод, учитывая при этом маркировку. Поворачивайте миксер против часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Продукты можно добавлять во время работы миксера через загрузочный ствол.

**Указание:** Во время работы привода и в случае, если многофункциональный миксер установлен на кухонный комбайн, крышку снимать нельзя.

## По окончании работы

- Выключите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя и снимите многофункциональный миксер с привода.
- Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
- Опорожните емкость миксера. При этом необходимо удерживать многофункциональный нож внутри миксера, держа его за коническую приставку.
- Извлеките из миксера за коническую приставку мультифункциональный нож.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## Диски-измельчители

**Двусторонний дисковый нож** для нарезки овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики

Обозначение на поворотном дисковом ноже:

«1» – для толстых ломтиков,

«3» – для тонких ломтиков.

### **Внимание!**

*Двусторонний дисковый нож не предназначен для нарезки сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада.*

## Двусторонний диск-терка

предназначен для крупного/мелкого шинкования овощей, фруктов и сыра (кроме твердого сыра типа «Пармезан»).

Обозначение на двустороннем диске-терке:

«2» – для крупного шинкования,

«4» – для мелкого шинкования.

### **Внимание!**

*Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов. Сыр мягких сортов следует измельчать с помощью данного диска-терки, установленного крупными отверстиями вверх.*

## Диск-терка среднего измельчения

для сырого картофеля, твердого сыра (типа "Пармезан") и орехов (продукты мелко натираются).

### **Внимание!**

*Данный диск-терка имеет лишь одну рабочую сторону. Он не предназначен для измельчения сыра мягких сортов и сыра, нарезанного ломтиками.*

- Установите емкость для смешивания на цоколь и поверните ее против часовой стрелки до упора.
  - Установите на держатель диск-терку или дисковый нож той стороной вверх, которая Вам нужна для переработки продуктов.
  - Диск-терка для среднего измельчения имеет лишь одну рабочую сторону.
  - Закройте емкость крышкой (следите за положением маркировки) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не достигнет упора.
  - Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн комбайна в рабочее положение.
  - Установите многофункциональный миксер на привод и поверните его против часовой стрелки до упора.
  - Установите поворотный выключатель в необходимое Вам положение: 1-я и 2-я скорости предназначены для переработки мягких и хрупких продуктов питания, во всех других случаях используются 3-я или 4-я скорости.
  - Подготовленные для переработки продукты загрузите в ствол крышки и слегка протолкните их толкателем. Следите за тем, чтобы емкость не была переполнена. Максимальный уровень наполнения соответствует нижней кромке втулки держателя дисков.
- Рекомендация:** Для гарантии равномерного измельчения тонкие и длинные продукты следует перед переработкой связывать в пучки.
- Указание:** Если продукты застряли в многофункциональном миксере, то следует выключить кухонный комбайн, извлечь вилку из розетки, подождать, пока привод не остановится, снять миксер с привода, а крышку – с миксера и опорожнить загрузочный ствол.

## По окончании работы

### ⚠ *Существует опасность получения травмы!*

*Диски-измельчители следует извлекать из миксера только вместе с держателем.*

- Выключите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя и снимите многофункциональный миксер с привода.
- Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
- Извлеките из миксера за держатель диск-измельчитель.

## Чистка и уход

Все элементы конструкции, кроме цоколя, предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Детали из пластмассы не следует зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация. Многофункциональный нож укладывайте в машину всегда коническим отверстием вниз.

Цоколь следует лишь протереть влажной тряпкой.

## Примеры использования многофункционального миксера

### Измельчение пряных трав

Максимально-допустимое количество: 10 г

Скорость: 4

Время переработки: 20–30 секунд

Примечание: емкость миксера должна быть абсолютно сухой.

### Измельчение лука и чеснока

Максимально-допустимое количество: 100 г

Скорость: 4

Время переработки: 5–7 секунд

Примечание: разрежьте лук на четвертинки.

### Измельчение орехов и миндаля

Максимально-допустимое количество: 100 г

Скорость: 4

Время переработки: 1–1,5 секунды

## Рубленое мясо

Максимально-допустимое количество: 300 г

Скорость: 4

Время переработки: 30–60 секунд

Примечание: перед переработкой удалите из мяса кости, хрящи и сухожилия. Нарезьте мясо крупными кусками.

## Приготовление овощного пюре и супа

Максимально-допустимое количество: 375 г

Скорость: 4

Время переработки: 1 минута

## Приготовление майонеза

2 яйца,

15 г уксуса,

½ ч. л. горчицы,

1 щепотка соли,

1 щепотка сахара,

300–400 г растительного масла.

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме масла) смешиваются в течение нескольких секунд на 4-й скорости.
- Масло вливается медленно через воронку и все вместе взбивается до тех пор, пока не образуется густая эмульсия – майонез.

Время приготовления: полторы минуты

## Приготовление мясных паштетов и начинки

Максимально-допустимое количество: 300 г

Скорость: 4

Время переработки: 1 минута

Примечание: мясо загружается вместе со всеми компонентами и пряностями.

## Взбивание продуктов (молочные коктейли, соусы, заправки для салата и супы-пюре)

Максимально-допустимое количество жидкости: 0,5 л

Максимально-допустимое количество твердых компонентов: 375 г

Скорость: 4

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## هريسة الخضار وشربة الخضار

أقصى كمية: 375 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: دقيقة واحدة

## المايونيز

بيضتان

15 جرام خل

1/2 ملعقة شاي من الخردل (المسطردة)

كمية قليلة جداً من الملح

كمية قليلة جداً من السكر

من 300 إلى 400 جرام زيت

ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

- قم بإجراء عملية خلط المحتويات (بدون الزيت) ليضع ثواني على درجة التشغيل 4.

- ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض (مرحلة الاستحلاب).

مدة الإعداد: دقيقة ونصف

## عجائن اللحوم ومحتويات الخماشي والفطائر المحتوية على اللحوم

أقصى كمية: 300 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: دقيقة واحدة

تنبيه: ينبغي أن تجري تعبئة اللحم سوياً مع بقية المحتويات والبهارات.

الخلط (المشروبات المحتوية على لبن ممزوج بفاكهة، صلصة، مزيج السلطات

المتبل والأنواع الكثيفة من الشربة / الحساء)

أقصى كمية: بالنسبة للسوائل 0,5 لتر

أقصى كمية: بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة 375 جرام

درجة التشغيل: 4

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات

بعد الانتهاء من الاستخدام

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

تجري إخراج أقراص التقطيع فقط سويًا مع حوامل الأقراص.

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار، ثم افصل الخلاط المتنوع الاستخدام عن الحرك.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
- اخرج أقراص التقطيع من الوعاء عن طريق الإمساك بها من حاملها.

### تنظيف الجهاز والعناية به

كافة أجزاء الخلاط مهيأة للغسيل في غسالة الأواني فيما عدا القاعدة.

يُراعى الانتباه إلى عدم حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأواني حيث أن هذا قد يؤدي إلى حدوث تغيرات في شكلها بعد الانتهاء من عملية الغسيل. ضع السكين المتنوع الاستخدام دائماً بحيث تكون قاعدته المخروطية من جهة الفتحة موجهة إلى أسفل.

نظف القاعدة فقط بفضة مبللة.

### أمشلة تطبيقية لاستعمال السكين المتنوع الاستخدام

#### الأعشاب

أقصى كمية: 10 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من 20 إلى 30 ثانية

تنبيه: ينبغي أن تتم عملية الإعداد في وعاء جاف.

#### البصل والثوم

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من 5 إلى 7 ثواني

تنبيه: قطع البصلة على أربعة أجزاء.

#### المكسرات واللوز

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من دقيقة إلى دقيقة ونصف

#### اللحوم

أقصى كمية: 300 جرام

درجة التشغيل: 4

مدة الإعداد: من 30 إلى 60 ثانية

تنبيه: أفضل العظام والغضاريف والأوتار عن اللحم.

قطع اللحم على شكل قطع ذات حجم ملائم.

قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لـكلا جانبيه - لشرائح طولية سميكة / رفيعة

ملائم لتقطيع الخضروات والفاكهة والجبن باستثناء النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارما / الجبن الرومي).

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع المجهز بسكين لـكلا جانبيه

"2" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرائح طولية رفيعة

"4" للجانب الملائم من القرص لتقطيع شرائح طولية سميكة

تنبيه!

قرص التقطيع القلاب المجهز بسكين لـكلا جانبيه غير ملائم لتخريط

المكسرات. أما النوعيات الطرية من الجبن فيمكن تخريطها فقط باستخدام

الجانب الملائم من القرص لتقطيع الشرائح الطولية السميكة.

قرص البشر - درجة ٣ بشر ناعمة

ملائم لبشر البطاطس (البطاطا) النيئة والنوعيات اليابسة من الجبن

(على سبيل المثال بارما / الجبن الرومي) والمكسرات.

تنبيه!

قرص البشر مجهز للاستخدام من جانب واحد فقط وغير ملائم لبشر النوعيات

الطرية من الجبن وكذلك الجبن المقطع على شكل شرائح.

• ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إحكام إغلاقه.

• ثبت قرص التقطيع أو التخريط على عمود الدوران بحيث يكون الجانب المرغوب في استخدامه موجهاً إلى أعلى. انتبه إلى أن قرص البشر مجهز للاستخدام من جانب واحد فقط.

• ركب عمود الدوران.

• ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات)، ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إحكام إغلاقه.

• اضغط على زر فك تجهيزه لإحكام الإغلاق ثم اضبط ذراع تحديد أوضاع التشغيل على الوضع المطلوب.

• ركب الخلاط المتنوع الاستخدام على المحرك ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حتى إحكام تثبيته.

• اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة :

• الدرجتان 1 و 2 تستخدمان للمواد الغذائية سهلة التفتيت، فيما عدا ذلك تستخدم الدرجتان 3 و 4 .

• ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بخذّر إلى الداخل باستخدام اسطوانة الدفع. انتبه إلى الارتفاع الأقصى المحدد لكمية المواد الغذائية.

• ويشار إلى الحد الأقصى لارتفاع كمية المواد الغذائية برمز على الحافة السفلية لضرة القرص.

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

**ملاحظة:** إذا حدثت وأخشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخلاط

المتنوع الاستخدام ينبغي أولاً إيقاف ماكينة المطبخ وسحب القابس من المقبس ثم الانتظار لحين توقف المحرك عن الدوران. قم بفصل الخلاط المتنوع

الاستخدام عن المحرك، ثم ارفع غطاء الخلاط وقم بعد ذلك بتفريغ منفذ الإدخال.



يجب التأكد من تركيب الغطاء الواقى لمجموعات إدارة أدوات الجهاز ، حيث أن الحرك لا يعمل بدونه (صورة 8).

ينبغي الرجوع إلى دليل الاستخدام الخاص بماكينه المطبخ.

يمكن استخدام الملحقات الإضافية على الجهاز طراز MUM8....

## نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

### وعاء

ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

### غطاء مجهز بمنفذ لمواصلة العينة

ركب الغطاء على الوعاء ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام.

### خلاط متنوع الاستخدام

ركب الخلاط المتنوع الاستخدام على الحرك ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

### سكين متنوع الاستخدام

أقرص التقطيع

a قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه - سميك / رفيع

b قرص تحريف قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه - لشرائح طويلة سميكة / رفيعة

c قرص بشر - درجة بشر متوسطة النعومة

### درجات التشغيل

صورة 6

## تعليمات الأمان

لا تستخدم الخلاط المتنوع الاستخدام إلا إذا كان في وضع كامل التركيب.

تجنب بناتاً تجمع الخلاط المتنوع الاستخدام على الجهاز الأساسي.

لا تقم بتركيب أو نزع تجهيزه الخلاط سوى بعد التأكد من توقف الحرك ونزع القابس من المقبس.

يجري تركيب أو رفع الخلاط المتنوع الاستخدام فقط في حالة توقف الحرك.

لا تدخل يديك على الإطلاق في منفذ الإدخال، ولإدخال المزيد من المواد الغذائية استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.

يجري تركيب أو رفع السكين المتنوع الاستخدام فقط عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.

يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول أيدي الأطفال.

## تجهيزه حماية الحرك

الجهاز مزود بتجهيزه لحماية الحرك من العطب.

فحامل الأقرص المثبت على عمود الدوران مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على الحرك ويمكن استبداله بكل سهولة، ويمكن الحصول على حوامل جديدة للأقرص من أحد مراكز الخدمة.

## الاستخدام

⚠️ خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد وحواف الأقرص الحادة !

احترس عند استعمال السكين متنوع الاستخدام وأقرص البشر.

تنبيه!

الخلاط المتنوع الاستخدام مصمم بحيث لا يمكن تركيبه على ماكينه المطبخ وتشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تجميعه وإحكام إغلاق غطاءه. وقد ينبغي الإمساك بالجزء البارز من الغطاء بالإبهام (صورة 7).

## السكين المتنوع الاستخدام

ملائم لغرم والهرس والخلط والتقطيع ولإعداد الصلصة وعصير الفواكه.

- ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.
- ركب السكين عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب إعدادها.
- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام.
- اضغط على زر فك تجهيزه لإحكام الإغلاق ثم اضبط ذراع تحديد أوضاع التشغيل على الوضع المطلوب.
- يجب عند تركيب الخلاط الانتباه إلى العلامات الموضحة على كل من الجهاز والخلاط. ثم قم بإدراجه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.
- أدر المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- يمكن إضافة المواد الغذائية خلال عمل الجهاز من خلال فتحة الغطاء.

ملاحظة: الجهاز مصمم بحيث لا يمكن رفع الغطاء أثناء التشغيل وإذا كان الخلاط المتنوع الاستخدام مركباً على ماكينه المطبخ.

## بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار ثم أرفع الخلاط المتنوع الاستخدام على الحرك.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أفرغ الخلاط من محتوياته. اسحب السكين المتنوع الاستخدام عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية داخل الخلاط.
- أخرج السكين المتنوع الاستخدام من الخلاط عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.

## أقرص التقطيع

قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه - سميك / رفيع

ملائم لتقطيع الفواكه والخضروات.

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع الجهر بسكين لكلا جانبيه

"1" الجانب الملازم من القرص للتقطيع السميك

"3" الجانب الملازم من القرص للتقطيع الرفيع

تنبيه!

قرص التقطيع القلاب الجهر بسكين لكلا جانبيه غير ملائم لتقطيع النوعيات

اليابسة من الجبن والحزير وكنكلك الحزير الإفريجي (الأشكال المختلفة للحزير

الفينو) والشيكولاتة.

# Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

**Bosch Info-Team:**

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)

AT ☎ 06 60 / 59 95

**Internet:**

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.  
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.  
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.  
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.  
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

## Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34 / 81739 München / Germany**

**5090463136 / MUZ8MM1** 0805  
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt,  
el, tr, pl, hu, bg, ru, ar

