

MUZ6MM.



BOSCH

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

Unbedingt Gebrauchsanweisung des Grundgerätes beachten!

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Das Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM6N... geeignet. Das beschriebene Sonderzubehör ist im Fachhandel erhältlich.

Sicherheitshinweise

Multi-Mixer nur in komplett zusammen-gesetztem Zustand auf die Küchenmaschine aufsetzen.

Multi-Mixer nur bei Stillstand des Antriebes (0/Off) und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Multi-Mixer nur in der gezeigten Betriebsposition betreiben.

Während des Betriebes nie in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben!

Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen. Zum Einsetzen und Entnehmen des Schlagmessers dieses nur am Kegelansatz anfassen. Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen! Kinder vom Gerät fernhalten.

Sollbruchstelle

Bei Überlastung bricht der Scheibenträger an der Antriebswelle und schützt so den Antrieb vor Beschädigung.

Ersatzteil erhältlich beim Kundendienst.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen

Bild A

- a Stopfer
- b Deckel mit Einfüllschacht
- c Schüssel
- d Antriebssockel
- e Schlagmesser
- f Scheibenträger
- g Wende-Schneidscheibe (dick/dünn)
- h Wende-Raspelscheibe (grob/fein)
- i Reibscheibe

Bedienen



Wichtige Hinweise

Nur wenn der Multi-Mixer komplett 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.

Bei Gebrauch des Mixerantriebs der Küchenmaschine Schutzdeckel auf den nicht genutzten Antrieb für die Schüssel aufsetzen (**Bild B3**).

- Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Schlagmesser

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



Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen

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

Bild B

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Lasche (1.) muss im Schlitz (2.) am Griff einrasten (**Bild B4**).
- Schlagmesser einsetzen, dabei am Kegelansatz anfassen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase (1.) drehen. Deckelnase muss im Schlitz (2.) am Griff einrasten (**Bild B7**).
- 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.
- Netzstecker ziehen.
- Multi-Mixer durch Drehen im Uhrzeigersinn vom Gerät abnehmen.
- Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn abnehmen.
- Multi-Mixer leeren. Dazu das Schlagmesser am Kegelsatz im Multi-Mixer zurückhalten.
- Schlagmesser am Kegelsatz entnehmen.
- Schüssel durch Drehung im Uhrzeigersinn vom Antriebssockel abnehmen.
- Teile reinigen.

Anwendungsbeispiele Schlagmesser**Kräuter**

Maximalmenge: 30 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 3 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
 fest 375 g
 Stufe: 3–4

Zerkleinerungsscheiben**Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben**

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Zerkleinerungsscheiben nur zusammen mit dem Scheibenträger einsetzen bzw. entnehmen.

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 2–3.

Wichtiger Hinweis:

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

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

Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

Wichtiger Hinweis:

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

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen

Verarbeitung auf Stufe 4.

Wichtiger Hinweis:

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

Bild C

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Lasche (1.) muss im Schlitz (2.) am Griff einrasten (**Bild C4**).
- Schneid- oder Raspelscheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf den Scheibenträger setzen. **Scheiben vorsichtig am Rand anfassen!**
Hinweis:
Die Reibscheibe ist nur einseitig benutzbar.
- Scheibenträger einsetzen. Dabei an der Nabe halten (**Bild C6**).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase (1.) drehen. Deckelnase muss im Schlitz (2.) am Griff einrasten (**Bild C7**).
- Multi-Mixer auf Antrieb aufsetzen, dabei Markierung beachten. 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 Scheibenträgenabe.

Tipp:

Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

Hinweis:

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

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Multi-Mixer durch Drehen im Uhrzeigersinn vom Gerät abnehmen.
- Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn abnehmen.
- Scheibenträger mit aufgelegter Zerkleinerungsscheibe entnehmen.
- Multi-Mixer leeren.
- Schüssel durch Drehung im Uhrzeigersinn vom Antriebssockel abnehmen.
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen



Stromschlaggefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.



Vorsicht!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden. Der Antriebssockel ist nicht spülmaschinenfest.

Alle Teile außer dem Antriebssockel sind spülmaschinenfest.
Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.
Schlagmesser mit der Kegelöffnung nach unten so einlegen, dass keine anderen Teile beschädigt werden können.
Antriebssockel mit einem feuchten Lappen abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen. Anschließend trockenreiben.

Änderungen vorbehalten.

Always follow the operating instructions for the base unit!

This appliance is designed for processing normal quantities of food for domestic use and is not suitable for industrial use.

The accessories are suitable for the food processor MUM6N... The described optional accessories are available from specialist outlets.

Safety Information

Attach only completely assembled multi-blender to the food processor.

Before attaching/removing the multi-blender, wait until the drive has come to a standstill (0/Off) and pull out the mains plug.

Operate the multi-blender in the indicated operating position only.

While operating the appliance, never reach into the filling shaft, use the pusher to push in the ingredients. Risk of injury from sharp cutting discs! Take hold of cutting discs by the edge only.

To insert and remove the chopping blade, take hold of it by the tapered lug only.

Risk of injury from sharp blades!

Keep children away from the appliance.

Predetermined breaking point

If an overload occurs, the disc holder on the drive shaft breaks, thereby protecting the drive from damage.

Spare part available from customer service.

Overview

Please fold out the illustrated pages

Fig. A

- a Pusher
- b Cover with filling shaft
- c Bowl
- d Drive base
- e Chopping blade
- f Disc holder
- g Reversible slicing disc (thick/thin)
- h Reversible shredding disc (coarse/fine)
- i Grating disc

Operating the appliance



Important information

Only when the multi-blender has been completely assembled and the cover rotated as far as the cover lug, can the multi-blender be attached to the food processor and operated. If required, hold down the cover lug with your thumb.

If using the blender drive of the food processor, place the protective cover on the unused drive for the bowl (Fig. B3).

- Thoroughly clean accessories before using for the first time, see "Cleaning and care".

Chopping blade

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



Risk of injury from sharp blades

To insert and remove the chopping blade, take hold of it by the tapered lug only.

Figure B

- Place the bowl on the base and rotate all the way in an anti-clockwise direction. Lug (1.) must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. B4).
- Insert chopping blade, taking hold of it by the tapered lug.
- Add food to be processed.
- Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug (1.). Cover lug must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. B7).
- Place multi-blender on the drive, paying attention to the mark. Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- More food can be added through the filling shaft while the appliance is running.

Note:

The cover cannot be removed while the appliance is running and if the multi-blender is attached to the food processor.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Rotate multi-blender in a clockwise direction and remove from the appliance.
- Remove the cover by rotating it in a clockwise direction.
- Empty multi-blender. To do this, hold back the chopping blade on the tapered lug in the multi-blender.
- Remove the chopping blade from the tapered lug.
- Rotate the bowl in a clockwise direction and remove from the drive base.
- Clean parts.

Application examples using the chopping blade**Herbs**

Maximum capacity: 30 g
 Setting: 4
 Processing time: 20–30 seconds
 Note: Processing in dry bowl only.

Onions, garlic

Maximum capacity: 100 g
 Setting: 4
 Processing time: 5–7 seconds
 Note: Quarter the onions.

Nuts, almonds

Maximum capacity: 100 g
 Setting: 4
 Processing time: 1–1½ minutes

Meat

Maximum capacity: 300 g
 Setting: 4
 Processing time: 30–60 seconds
 Note: Remove bones, gristle and sinews. Cut meat into large pieces.

Vegetable purée, vegetable soups

Maximum capacity: 375 g
 Setting: 4
 Processing time: 1 minute

Mayonnaise

2 eggs
 15 g vinegar
 ½ tsp. mustard
 1 pinch of salt
 1 pinch of sugar
 300–400 g (7–9 fl oz) oil
 Ingredients must be at the same temperature.

- Blend all ingredients (except oil) for several seconds at setting 3.
- Slowly pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Processing time: 1½ minutes

Sausage meat, stuffing, pâté

Maximum capacity: 300 g
 Setting: 4
 Processing time: 1 minute
 Note: Add meat together with remaining ingredients and seasoning.

Blending (milk shakes, sauces, salad dressing and cream soups)

Maximum capacity: liquid 0.5 l
 solid 375 g
 Setting: 3–4

Cutting discs**Risk of injury from sharp cutting discs**

Keep fingers clear of the filling shaft, add more ingredients with the pusher. Cage tools only when the appliance is at a standstill. Insert and remove cutting discs together with the disc holder only.

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 2–3.

Important information:

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

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

Process at setting 3 or 4.

Important information:

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

Grating disc – medium-fine

for grating hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 4.

Important information:

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

Figure C

- Place the bowl on the base and rotate all the way in an anti-clockwise direction. Lug (1.) must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. C4).

- Place slicing or shredding disc with the required side face up on the disc holder.

Carefully take hold of discs by the edge!

Note:

Only one side of the grating disc can be used.

- Insert the disc holder. In doing so, hold the hub (Bild C6).
- Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug (1.). Cover lug must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. C7).
- Place multi-blender on the drive, paying attention to the mark. Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Turn the switch to the required setting: Setting 1 or 2 for soft and crumbly foods, otherwise setting 3 or 4.
- Put food to be processed in the filling shaft and push down gently with the pusher, observe filling height. The maximum filling height is located on the lower edge of the disc holder hub.

Tip:

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

Note:

If ingredients to be processed become jammed in the multi-blender, switch off the food processor and pull out the mains plug. Wait until the drive comes to a standstill. Take multi-blender off the drive, remove cover from the multi-blender and empty filling shaft.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Rotate multi-blender in a clockwise direction and remove from the appliance.
- Remove the cover by rotating it in a clockwise direction.
- Remove disc holder with attached cutting disc.
- Empty multi-blender.
- Rotate the bowl in a clockwise direction and remove from the drive base.
- Clean parts.

Cleaning and servicing



Risk of electric shock

Before working on the appliance, pull out the mains plug.



Caution!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged. The drive base is not dishwasher-proof.

All parts, except the drive base, are dishwasher-proof.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Insert chopping blade with the tapered opening face down to prevent other parts from becoming damaged.

Wipe drive base with a damp cloth. If required, use a little washing-up liquid. Then wipe dry.

Subject to change without notice.

Veillez impérativement respecter la notice d'instructions de l'appareil de base !

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes. Il ne peut pas être utilisé à des fins commerciales.

Les accessoires sont adaptés au robot culinaire MUM6N... Les accessoires en option décrits sont disponibles dans le commerce spécialisé.

Consignes de sécurité

Assemblez d'abord complètement le multimixeur avant de le poser sur le robot culinaire.

Ne posez/retirez le multimixeur qu'après avoir éteint le moteur (**0/Off**) et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne faites marcher le multimixeur que dans la position de service indiquée.

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts par l'ouverture d'ajout d'ingrédients : servez-vous du pilon-poussoir pour en rajouter. Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants ! Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords.

Pour mettre la lame-fouet en place et la retirer, ne la saisissez que par la jonction conique.

Risque de blessures avec les lames très tranchantes !

Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez les enfants.

Zone fragilisée

En cas de surcharge, le porte-disque situé contre l'arbre d'entraînement casse et protège l'entraînement contre des dégâts.

Pièce de rechange disponible auprès du service après-vente.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés

Figure A

- a** Pilon-poussoir
- b** Couvercle avec ouverture pour ajout
- c** Bol
- d** Socle d'entraînement
- e** Lame-fouet
- f** Porte-disque

- g** Disque à découper (épais/mince) réversible
- h** Disque à râper (épais/fin) réversible
- i** Disque à râper

Utilisation



Consignes importantes

Ce n'est qu'après avoir complètement assemblé le multimixeur, avoir tourné le couvercle jusqu'à ce que sa saillie arrive en butée et posé le multimixeur sur le robot culinaire que vous pourrez l'utiliser. Il faudra le cas échéant retenir la saillie du couvercle avec le pouce.

Si sur le robot vous utilisez l'entraînement du mixeur, posez le couvercle de protection sur l'entraînement du bol vu qu'il ne sert pas (**fig. B3**).

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement les accessoires, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Lame-fouet

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



Risque de blessures avec les lames très tranchantes

Pour mettre la lame-fouet en place et la retirer, ne la saisissez que par la jonction conique.

Fig. B

- Posez le bol sur le socle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La patte (**1.**) doit enclencher dans la fente (**2.**) au niveau de la poignée (**fig. B4**).
- Mettez la lame fouet en place ; saisissez ce faisant la jonction conique.
- Versez les produits alimentaires à travailler.

- Posez le couvercle (en tenant compte du repère) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée formée par la saillie (1.) du couvercle. La saillie du couvercle doit enclencher dans la fente (2.) au niveau de la poignée (fig. B7).
- Posez le multimixeur sur l'entraînement en tenant compte du repère. Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pendant la marche, vous pouvez rajouter des aliments par l'ouverture pour ajout.

Remarque :

Impossible de retirer le couvercle pendant le travail et tant que le multimixeur se trouve sur le robot culinaire.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le détacher de l'appareil.
- Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Videz le multimixeur. Pour ce faire, retenez la lame-fouet par la jonction conique dans le multimixeur.
- Retirez la lame-fouet en la saisissant par la jonction conique.
- Pour détacher le bol du socle d'entraînement, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez les pièces.

Exemples d'utilisation de la lame fouet

Herbes culinaires

Quantité maximale : 30 g
 Position : 4
 Durée de traitement : 20–30 secondes
 Remarque : le traitement doit se dérouler dans un bol sec uniquement.

Oignons, ail

Quantité maximale : 100 g
 Position : 4
 Durée de traitement : 5–7 secondes
 Remarque : découpez les oignons en quarts.

Noix, amandes

Quantité maximale : 100 g
 Position : 4
 Durée de traitement : 1–1,5 minute

Viande

Quantité maximale : 300 g
 Position : 4
 Durée de traitement : 30–60 secondes
 Remarque : enlever les os, cartilages et tendons. Découpez la viande en gros morceaux.

Bouillies de légumes, soupes de légumes

Quantité maximale : 375 g
 Position : 4
 Durée de traitement : 1 minute

Mayonnaise

2 œufs
 15 g vinaigre
 ½ c. à café de moutarde
 1 pincée de sel
 1 pincée de sucre
 300–400 g d'huile
 Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mixez tous les ingrédients pendant quelques secondes (sauf l'huile) à la vitesse 3.
- Versez l'huile lentement par l'entonnoir et continuez de mélanger jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

Durée de traitement : 1,5 minute

Pâtes boulangères pour la viande, farces, pâtés

Quantité maximale : 300 g
 Position : 4
 Durée de traitement : 1 minute
 Remarque : introduisez la viande avec les autres ingrédients et épices.

Passer au mixeur (boissons lactées, sauces, assaisonnements pour salades et veloutés)

Quantité maximale : liquide 0,5 l
 ferme 375 g
 Position : 3–4

Disques à réduire



Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants

N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement. Mettez en place et retirez les disques à réduire toujours avec le porte-disque.

Disque à découper réversible – épais/mince

pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments sur la position 2–3.

Remarque importante :

Le disque à réduire réversible convient pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais/fin

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

Travaillez sur la position 3 ou 4.

Remarque importante :

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais (sur la position 4).

Disque à râper – mi-fin

pour râper le fromage dur (p. ex. le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

Travaillez les aliments sur la position 4.

Remarque importante :

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

Fig. C

- Posez le bol sur le socle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La patte (1.) doit enclencher dans la fente (2.) au niveau de la poignée (fig. C4).
- Posez le disque à découper ou râper sur le porte-disque, avec le côté actif voulu tourné vers le haut. **Saisissez les disques prudemment par le bord !**

Remarque :

Le disque à râper/concasser fin n'est utilisable que d'un côté.

- Mettez le porte-disque en place. Tenez-le ce faisant par le moyeu (fig. C6).
- Posez le couvercle (en tenant compte du repère) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée formée par la saillie (1.) du couvercle. La saillie du couvercle doit enclencher dans la fente (2.) au niveau de la poignée (fig. C7) .
- Posez le multimixeur sur l'entraînement en tenant compte du repère. Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position voulue : position 1 ou 2 en présence de produits alimentaires mous et cassants, sinon sur la position 3 ou 4.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture pour ajout et faites-les avancer doucement avec le pilon poussoir, surveillez la hauteur de remplissage. Le bord inférieur du moyeu du porte-disque représente la hauteur de remplissage maximale.

Astuce :

Pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque :

Si les produits à travailler se coincent dans le multimixeur, éteignez le robot culinaire et débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Attendez que que l'entraînement se soit immobilisé. Détachez le multimixeur de l'entraînement, retirez le couvercle du multimixeur et videz l'ouverture pour ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le détacher de l'appareil.
- Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez le porte-disque avec le disque à réduire posé dessus.
- Videz le multimixeur.

- Pour détacher le bol du socle d'entraînement, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez les pièces.

Nettoyage et entretien



Risques d'électrocution

Avant d'effectuer tous les travaux sur l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.



Prudence !

N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants. Vous risquez d'endommager les surfaces. Le socle d'entraînement ne va pas au lave-vaisselle.

Sauf le socle d'entraînement, toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Pour ne pas risquer d'endommager d'autres pièces, introduisez la lame-fouet avec l'ouverture conique tournée vers le bas.

Essayez le socle d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de produit à vaisselle. Ensuite, séchez-le en frottant avec un essuie-tout sec.

Osservare assolutamente le istruzioni per l'uso della dell'apparecchio principale!

Questo apparecchio è costruito solo per la lavorazione di quantità usuali per la famiglia e non è destinato all'uso professionale, L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM6N... L'accessorio speciale descritto è disponibile nel commercio specializzato.

Istruzioni di sicurezza

Applicare il multi-mixer sulla macchina da cucina solo nello stato di montaggio completo.

Montare/smontare il multi-mixer solo ad ingranaggio fermo (**0/Off**) e spina di alimentazione estratta.

Usare il multi-mixer solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella bocca di carico, per spingere usare un pestello. Pericolo di ferite a causa dischi trituratori taglienti! Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo.

Per montare e smontare il coltello multiuso afferrarlo solo sul pomello conico. Pericolo di lesioni a causa lame taglienti!

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Rottura prestabilita

In caso di sovraccarico l'albero di trasmissione del portadisco si rompe, proteggendo in tal modo l'ingranaggio da danni. Il ricambio è disponibile presso il servizio assistenza clienti.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure

Figura A

- a Pestello
- b Coperchio con bocca di carico
- c Ciotola
- d Zoccolo di azionamento
- e Coltello multiuso
- f Portadisco
- g Disco doppia funzione per affettare (spesso/sottile)
- h Disco doppia funzione per grattugiare (grosso/fine)
- i Disco grattugia

Uso



Avvertenze importanti

Solo se il multi-mixer è completamente assemblato ed il coperchio è ruotato fino all'arresto del nasello del coperchio, è possibile applicare il multi-mixer sulla macchina da cucina e metterlo in funzione.

Eventualmente premere il nasello del coperchio con il pollice.

Per l'uso dell'ingranaggio frullatore della macchina da cucina, applicare il coperchio di sicurezza sull'ingranaggio non utilizzato per il contenitore (**figura B3**).

- Al primo uso pulire accuratamente l'accessorio, vedi «Pulizia e cura».

Coltello multiuso

per macinare, passare, frullare, sminuzzare e produrre sughi e frappè.



Pericolo di lesioni a causa lame taglienti

Per montare e smontare il coltello multiuso afferrarlo solo sul pomello conico.

Figura B

- Applicare il contenitore sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. La linguetta (**1.**) deve innestarsi nella fessura (**2.**) della maniglia (**figura B4**).
- Applicare il coltello multiuso, afferrarlo a tal fine sul pomello conico.
- Introdurre gli alimenti da lavorare.
- Applicare il coperchio (rispettare il riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del nasello del coperchio (**1.**). Il nasello del coperchio deve innestarsi nella fessura (**2.**) della maniglia (**figura B7**).
- Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio, ciò facendo tenere presente il riferimento. Ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Durante il funzionamento è possibile aggiungere alimenti attraverso la bocca di carico.

Avvertenza:

Il coperchio non può essere rimosso durante il lavoro e quando il multi-mixer è applicato sulla macchina da cucina.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere il multi-mixer dall'apparecchio mediante rotazione in senso orario.
- Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso orario.
- Vuotare il multi-mixer. A tal fine trattenere il coltello multiuso per il pomello conico nel multi-mixer.
- Rimuovere il coltello multiuso per il pomello conico.
- Rimuovere il contenitore dallo zoccolo di azionamento mediante rotazione in senso orario.
- Pulire le parti.

Esempio d'impiego del coltello multiuso**Erbe aromatiche**

Quantità massima: 30 g
 Velocità: 4
 Tempo di lavorazione: 20–30 secondi
 Nota: lavorazione solo in contenitore asciutto.

Cipolle, aglio

Quantità massima: 100 g
 Velocità: 4
 Tempo di lavorazione: 5–7 secondi
 Nota: tagliare le cipolle in quattro parti.

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: rimuovere ossi, cartilagini e tendini. Tagliare la carne a pezzi grossi.

Passato di verdura, minestrone

Quantità massima: 375 g
 Velocità: 4
 Tempo di lavorazione: 1 minuto

Maionese

2 uova
 15 g aceto
 ½ cucchiaino di senape
 1 pizzico sale
 1 pizzico di zucchero
 300–400 g olio
 Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Miscelare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi al grado 3.
- Versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e continuare a miscelare finché la maionese non si emulsiona.

Tempo di lavorazione: 1½ minuti

Impasti di carne, farcie, paté

Quantità massima: 300 g
 Velocità: 4
 Tempo di lavorazione: 1 minuto
 Nota: introdurre la carne insieme con gli altri ingredienti e spezie.

Frullare (frullato misto al latte, sughi, dressing per insalata e passate)

Quantità massima: liquido 0,5 l
 solido 375 g
 Velocità: 3–4

Disco sminuzzatore



Pericolo di ferite a causa dischi trituratori taglienti

Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo. Inserire o rimuovere i dischi sminuzzatori solo insieme con il portadisco.

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 2–3.

Avvertenza importante:

Il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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

Lavorazione al grado 3 o 4.

Avvertenza importante:

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso (al grado 4).

Disco grattugia – medio-fine

per grattugiare formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci

Lavorazione al grado 4.

Avvertenza importante:

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

Figura C

- Applicare il contenitore sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. La linguetta (1.) deve innestarsi nella fessura (2.) della maniglia (**figura C4**).
- Applicare sul portadisco il disco per affettare o per grattugiare con il lato desiderato in alto. **Afferrare con precauzione sul bordo!**

Avvertenza:

Il disco grattugia può essere usato su un solo lato.

- Inserire il portadisco. Tenerlo a tal fine sul mozzo (**figura C6**).
- Applicare il coperchio (rispettare il riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del nasello del coperchio (1.). Il nasello del coperchio deve innestarsi nella fessura (2.) della maniglia (**figura C7**).
- Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio, ciò facendo tenere presente il riferimento. Ruotarla 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 nella bocca di carico e spingerli leggermente con il pestello, attenzione all'altezza di riempimento. L'altezza di riempimento massima corrisponde al bordo inferiore del mozzo del portadisco.

Consiglio:

Per un alimento tagliato in modo omogeneo, tagliare i prodotti sottili legati in mazzetto.

Avvertenza:

Se gli alimenti da lavorare dovessero attaccarsi nel multi-mixer, spegnere la macchina da cucina ed estrarre la spina. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Rimuovere il multi-mixer dall'ingranaggio, rimuovere il coperchio del multi-mixer e vuotare la bocca di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere il multi-mixer dall'apparecchio mediante rotazione in senso orario.
- Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso orario.
- Rimuovere il portadisco con il disco sminuzzatore applicato.
- Vuotare il multi-mixer.
- Rimuovere il contenitore dallo zoccolo di azionamento mediante rotazione in senso orario.
- Pulire le parti.

Pulizia e cura



Pericolo di scarica elettrica

Staccare sempre la spina prima di eseguire qualsiasi intervento sull'apparecchio.



Attenzione:

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici. Lo zoccolo di azionamento non è lavabile in lavastoviglie.

Tutte le parti, tranne lo zoccolo di azionamento, sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie. Disporre il coltello multiuso con l'apertura conica rivolta in basso, in modo da non danneggiare altre parti. Strofinare lo zoccolo di azionamento con uno straccio umido. Se necessario usare un poco di detersivo liquido per piatti. Infine asciugare.

Con riserva di modifiche.

Neem beslist de gebruiksaanwijzing van het basisapparaat in acht!

Dit apparaat is vervaardigd voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en is niet bedoeld voor zakelijk gebruik.

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM6N... Het beschreven extra toebehoren is verkrijgbaar in de speciaalzaak.

Veiligheidsvoorschriften

De multimixer alleen in compleet samengebouwde toestand op de keukenmachine plaatsen.

Multimixer alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat (**0/Off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Multimixer alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Tijdens het gebruik niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Verwondingsgevaar door scherpe fijnmaakschijven! Fijnmaakschijven alleen aan de and vastpakken.

Het slagmes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken bij het kegelgedeelte.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Breekpunt

Bij overbelasting breekt de schijfhouder op de aandrijfas, waardoor de aandrijving wordt beschermd tegen beschadiging.

Vervangingsonderdeel verkrijgbaar bij de klantenservice.

In één oogopslag

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

Afb. A

- a Stopper
- b Deksel met vulschacht
- c Kom
- d Aandrijfsokkel
- e Slagmes
- f Schijfhouder
- g Snij-draaischijf (dik/dun)
- h Rasp-draaischijf (grof/fijn)
- i Maalschijf

Bedienen



Belangrijke aanwijzingen

Alleen wanneer de multimixer compleet is samengebouwd en het deksel tot aan de aanslag van de dekselneus is gedraaid, kan de multimixer op de keukenmachine worden aangebracht en gebruikt. Eventueel de dekselneus vasthouden met uw duim.

Bij gebruik van de mixeraandrijving van de keukenmachine het beschermd deksel op de niet gebruikte aandrijving van de kom plaatsen (**afb. B3**).

- Toebehoren grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud“.

Slagmes

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



Verwondingsgevaar door scherpe messen

Het slagmes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken bij het kegelgedeelte.

Afb. B

- Kom op de sokkel plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De lip (**1**) moet in de sleuf (**2**) van de handgreep vallen (**afb. B4**).
- Slagmes aanbrengen; hierbij vastpakken bij het kegelgedeelte.
- Te verwerken levensmiddelen toevoegen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus (**1**) draaien. De dekselneus moet in de sleuf (**2**) van de handgreep vallen (**afb. B7**).
- Multimixer op de aandrijving plaatsen, hierbij letten op de markering. Tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Tijdens het gebruik kunnen levensmiddelen worden toegevoegd via de vulschacht.

N.B.:

Tijdens het gebruik en wanneer de multimixer is aangebracht op de keukenmachine, kan het deksel niet worden verwijderd.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Multimixer tegen de klok in draaien en van het apparaat nemen.
- Deksel verwijderen door het met de klok mee te draaien.
- Multimixer leegmaken. Daartoe het slagmes aan het kegelgedeelte in de multimixer tegenhouden.
- Slagmes verwijderen door het bij het kegelgedeelte vast te pakken.
- Kom van de aandrijfsokkel verwijderen door de kom met de klok mee te draaien.
- Onderdelen reinigen.

Toepassingsvoorbeelden slagmes**Kruiden**

Maximum hoeveelheid: 30 g
 Stand: 4
 Verwerkingstijd: 20–30 seconden
 Opmerking: Alleen verwerken in een droge kom.

Uien, knoflook

Maximum hoeveelheid: 100 g
 Stand: 4
 Verwerkingstijd: 5–7 seconden
 Opmerking: Uien in vier stukken snijden.

Noten, amandelen

Maximum hoeveelheid: 100 g
 Stand: 4
 Verwerkingstijd: 1–1½ minuut

Vlees

Maximum hoeveelheid: 300 g
 Stand: 4
 Verwerkingstijd: 30–60 seconden
 Opmerking: Beenderen, kraakbeen en zeen verwijderen. Vlees in grote stukken snijden.

Groentemoes, groentesoep

Maximum hoeveelheid: 375 g
 Stand: 4
 Verwerkingstijd: 1 minuut

Mayonaise

2 eieren
 15 g azijn
 ½ theelepel mosterd
 snuffje zout
 beetje suiker
 300-400 g olie
 De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 3.
- De olie langzaam in de trechter gieten en mixen totdat de mayonaise emulgeert.

Verwerkingstijd: 1½ minuut

Vleesdeeg, vullingen, pasteien

Maximum hoeveelheid: 300 g
 Stand: 4
 Verwerkingstijd: 1 minuut
 Opmerking: Het vlees samen met de andere ingrediënten en kruiden toevoegen.

Mixen (milkshakes, sauzen, sladressing und crèmesoep)

Maximum hoeveelheid: vloeibaar 0,5 l
 vast 375 g
 Stand: 3–4

Fijnmaakschijven



Verwondingsgevaar door scherpe fijnmaakschijven

Niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Fijnmaakschijven altijd samen met de schijfhouder aanbrengen en verwijderen.

Snij-draaischijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 2–3.

Belangrijke aanwijzing:

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

Rasp-draaischijf – grof/fijn

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

Verwerking op stand 3 of 4.

Belangrijke aanwijzing:

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

Maalschijf – middelfijn

voor het malen van harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten

Verwerking op stand 4.

Belangrijke aanwijzing:

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

Afb. C

- Kom op de sokkel plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De lip (1.) moet in de sleuf (2.) van de handgreep vallen (afb. C4).
- Snij- of raspschijf met de gewenste zijde naar boven op de schijfhouder plaatsen. **Schijven voorzichtig bij de rand vastpakken!**

N.B.:

De maalschijf kan maar aan één zijde worden gebruikt.

- Schijfhouder aanbrengen. Hem daarbij vasthouden aan de naaf (afb. C6).
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus (1.) draaien. De dekselneus moet in de sleuf (2.) van de handgreep vallen (afb. C7).
- Multimixer op de aandrijving plaatsen, hierbij letten op de markering. Tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten: Stand 1 of 2 bij zachte, brosse levensmiddelen, anders stand 3 of 4.
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en licht aandrukken met de stopper. De vulhoogte in acht nemen. De maximale vulhoogte is de onderkant van de schijfhoudernaaf.

Tip:

Voor een gelijkmatig gesneden product kunt u dun snijgoed het best gebundeld verwerken.

N.B.:

Als het levensmiddel klem komt te zitten in de multimixer, de keukenmachine uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Wachten tot de aandrijving stilstaat. De multimixer van de aandrijving nemen, het deksel van de multimixer verwijderen en de vulschacht leegmaken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Multimixer tegen de klok in draaien en van het apparaat nemen.
- Deksel verwijderen door het met de klok mee te draaien.
- Schijfhouder met aangebrachte fijnmaakschijf verwijderen.
- Multimixer leegmaken.
- Kom van de aandrijfsokkel verwijderen door de kom met de klok mee te draaien.
- Onderdelen reinigen.

Reiniging en onderhoud

**Gevaar van een elektrische schok**

Voor alle werkzaamheden de netstekker uit het apparaat trekken.

**Voorzichtig!**

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

De aandrijfsokkel is niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Behalve de aandrijfsokkel kunnen alle onderdelen worden gereinigd in de afwasautomaat.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Het slagmes met de kegelopening naar onderen aanbrengen zonder andere onderdelen te beschadigen.

Aandrijfsokkel schoonvegen met een vochtige doek. Eventueel een beetje afwasmiddel gebruiken. Daarna droogwrijven.

Wijzigingen voorbehouden.

Læs ubetinget brugsanvisningen til grundmodellen!

Denne maskine er konstrueret til at klare almindelige mængder; den er ikke beregnet til erhvervmæssig brug.

Tilbehøret er egnet til køkkenmaskinen MUM6N... Det beskrevne tilbehør kan købes i faghandlen.

Sikkerhedsforskrifter

Multi-blenderen skal altid være samlet, før den anbringes på køkkenmaskinen.

Sæt kun multi-blenderen på og tag den kun af, når motoren er slukket (**0/Off**) og netstikket er trukket ud.

Brug kun multi-blenderen i den viste driftsposition.

Stik aldrig fingrene ned i påfyldningsåbningen, mens maskinen kører. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive! Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne.

Tag altid fat i den koniske ansats, når slagkniven skal sættes i og tages ud. Pas på – klingerne er skarpe!

Sørg for at holde børn væk fra apparatet.

Fast brudsted

I tilfælde af overbelastning brækker skiveholderen på drivakslen og beskytter således motoren mod beskadigelser.

Reservedel kan købes hos den autoriserede kundeservice.

Overblik

Fold billedsiderne ud

Billede A

- a Frugt-/grøntsagsstopper
- b Låg med påfyldningsåbning
- c Skål
- d Motorsokkel
- e Slagkniv
- f Skiveholder
- g Vende-snitteknive (tyk/tynd)
- h Vende-råkostskive (grov/fin)
- i Riveskive

Betjening



Vigtige oplysninger

Multi-blenderen kan kun anbringes på køkkenmaskinen og anvendes, hvis multi-blenderen er fuldstændigt samlet og låget drejet helt op mod lågets næse. Hold evt. fast i lågets næse med tommelfingeren.

Anvendes blenderens drevudtag på køkkenmaskinen, anbringes beskyttelseslåget på det ikke anvendte drevudtag til skålen (**Billede B3**).

- Rengør tilbehøret grundigt, før det tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

Slagkniv

til hakning, purering, blanding, finhakning og fremstilling af sovs og blande drikkevarer.



Pas på – klingerne er skarpe

Tag altid fat i den koniske ansats, når slagkniven skal sættes i og tages ud.

Billede B

- Sæt skålen på soklen og drej den helt til venstre. Snippen (**1.**) skal falde i hak i slidsen (**2.**) på grebet (**Billede B4**).
- Sæt slagkniven i, hold i denne forbindelse fat i den koniske ansats.
- Fyld de ønskede levnedsmidler i.
- Sæt låget på (se markering) og drej det helt til venstre, til lågets næse falder i hak (**1.**). Lågets næse skal falde i hak i slidsen (**2.**) på grebet (**Billede. B7**).
- Sæt multi-blenderen på drevudtaget (se markering). Drej den mod venstre indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Det er muligt at fylde levnedsmidler gennem påfyldningsåbningen, mens maskinen kører.

Bemærk:

Låget kan ikke tages af under arbejdet og hvis multi-blenderen er anbragt på køkkenmaskinen.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Træk stikket ud.
- Tag multi-blenderen af maskinen ved at dreje den til højre.
- Tag låget af ved at dreje det til højre.
- Tøm multi-blenderen. Hold slagkniven tilbage på den koniske ansats i multi-blenderen.
- Tag slagkniven ud af den koniske ansats.
- Tag skålen af motorsoklen ved at dreje den til højre.
- Rengør delene.

Eksempler på anvendelse af slagkniv**Krydderurter**

Max. mængde: 30 g

Trin: 4

Forarbejdningstid: 20–30 sekunder

Anmærkning: Må kun forarbejdes i en tør skål.

Løg, hvidløg

Max. mængde: 100 g

Trin: 4

Forarbejdningstid: 5–7 sekunder

Anmærkning: Skær løgene i kvarte.

Nødder, mandler

Max. mængde: 100 g

Trin: 4

Forarbejdningstid: 1–1½ minut

Kød

Max. mængde: 300 g

Trin: 4

Forarbejdningstid: 30–60 sekunder

Anmærkning: Fjern knogler, brusk og sener. Skær kødet i grove stykker.

Grøntsagsgrød, grøntsagssupper

Max. mængde: 375 g

Trin: 4

Forarbejdningstid 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 3 i et par sekunder.
- Hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til mayonnaisen emulgerer.

Forarbejdningstid: 1½ minut

Køddej, fyldninger, pasteter

Max. mængde: 300 g

Trin: 4

Forarbejdningstid 1 minut

Anmærkning: Fyld kød, øvrige ingredienser og krydderier i.

Blanding (blandede drinks med mælk, sovse, salatdressing og cremesupper)

Max. mængde: væske 0,5 l

faste ingredienser 375 g

Trin: 3–4

Finhakningskiver**Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive**

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen og brug altid stopperen til at skubbe ned med. Skift kun redskab, når maskinen står stille. Finhakningskiver må kun sættes i og tages af sammen med skiveholderen.

Vende-snittekive – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 2–3.

Vigtige råd:

Vende-snittekiven er ikke egnet til at snitte hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de snittes.

Vende-råkostskive – grov/fin

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

Indstilling: trin 3 eller 4.

Vigtige råd:

Vende-råkostskiven er ikke egnet til råkost af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side (trin 4).

Riveskive – middelfin

til rivning og hård ost (f.eks. parmesan), kold chokolade og nødder

Indstilling: trin 4.

Vigtige råd:

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

Billede C

- Sæt skålen på soklen og drej den helt til venstre. Snippen (1.) skal falde i hak i slidsten (2.) på grebet (**Billede C4**).
- Anbring skære- eller råkostskiven med den ønskede side opad på skiveholderen. **Tag forsigtigt fat i kanten på skiverne!**

Bemærk:

Riveskiven kan kun anvendes på den ene side.

- Sæt skiveholderen i. Hold fast i navet (**Billede C6**).
- Sæt låget på (se markering) og drej det helt til venstre, til lågets næse falder i hak (1.). Lågets næse skal falde i hak i slidsten (2.) på grebet (**Billede C7**).
- Sæt multi-blenderen på drevudtaget (se markering). Drej den mod venstre indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin: Indstil trin 1 eller 2 til bløde levnedsmidler og levnedsmidler, der let brækker, ellers trin 3 eller 4.
- Kom de ønskede levnedsmidler i påfyldningsåbningen og skub dem let ned med stopperen, overhold påfyldningshøjden. Den max. påfyldningshøjde findes på underkanten af skiveholderens nav.

Tip:

Snit tynde levnedsmidler i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Bemærk:

Skulle levnedsmidler komme til at sidde fast i multi-blenderen, slukkes køkkenmaskinen og netstikket trækkes ud. Vent til motoren står helt stille. Tag multi-blenderen af drevudtaget, tag låget af multi-blenderen og tøm påfyldningsåbningen.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Træk stikket ud.
- Tag multi-blenderen af maskinen ved at dreje den til højre.
- Tag låget af ved at dreje det til højre.
- Tag skiveholderen med pålagt finhakningskive af.
- Tøm multi-blenderen.
- Tag skålen af motorsoklen ved at dreje den til højre.
- Rengør delene.

Rengøring og pleje



Fare for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.



Pas på!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges. Motorsoklen må ikke sættes i opvaskemaskinen.

Alle dele undtagen motorsoklen kan sættes i opvaskemaskinen.

Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Læg slagkniven i med den koniske åbning nedad, så andre dele ikke kan beskadiges.

Tør motorsoklen af med en fugtig klud.

Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov. Tør den herefter tør.

Ændringer forbeholdes.

Det må absolutt tas hensyn til bruksanvisningen for basismaskinen!

Denne maskinen er beregnet for vanlige husholdningsmengder og ikke for industrielt bruk.

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM6N... Det ekstra tilbehøret som blir beskrevet her fåes i faghandelen.

Sikkerhetshenvisninger

Multi mikseren må kun settes på kjøkkenmaskinen i komplett sammensatt tilstand.

Multi mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille (**0/Off**) og når støpselet er trukket ut.

Multi mikseren må kun brukes i den driftsposisjonen som er vist.

Du må aldri gripe inn i påfyllingssjakt under driften. For påfylling må du bruke støteren. Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver! Kutteskivene må kun tas i langs kanten.

For påsetting og avtaking av kuttekniven må denne kun tas i ved kjeglefoten.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver! Hold apparatet borte fra barn.

Fastlagt bruddsted

Ved overbelastning brykker skiveholderen av ved drivakslingen og beskytter således drevet mot skade.

Reservedel kan fåes hos kundeservice.

Et overblikk

Klaff ut siden med billedtekster

Bilde A

- a Støter
- b Lokk med påfyllingssjakt
- c Bolle
- d Drevsokkel
- e Kuttekniv
- f Skiveholder
- g Vende-skjæreskive (tykk/tynn)
- h Vende-raspeskive (grov/fin)
- i Raspeskive

Betjening



Viktig henvisning

Multi mikseren lar seg kun sette på kjøkkenmaskinen når den er komplett satt sammen og lokket er dreiet til anslag på lokkets nese. Lokkets nese må eventuelt holdes fast med tom-melen.

Under bruken av mikserdrevet på kjøkkenmaskinen, må beskyttelseslokket settes på drevet for bollen som ikke blir brukt. **(bilde B3)**.

- Tilbehøret må før første gangs bruk rengjøres grundig, se "Rengjøring og pleie".

Kuttekniv

for å hakke, mose, mikse, kutte og for produksjon av sauser og blandete drinker.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver

For påsetting og avtaking av kuttekniven må denne kun tas i ved kjeglefoten.

Bilde B

- Sett bollen på sokkelen og drei den imot klokken retning inntil anslag. Lasken **(1.)** må smekke inn i slissen **(2.)** på håndtaket **(bilde B4)**.
- Sett inn kuttekniven, ta i kjeglefoten.
- Fyll på de matvarene som skal bearbeides.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei imot klokken retning inntil anslag av nesen på lokket **(1.)**. Nesen på lokket må smekke inn i slissen **(2.)** ved håndtaket **(bilde B7)**.
- Sett multi mikseren oppå drevet, pass på markeringene. Drei den imot klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Det er mulig å fylle på matvarer under driften igjennom påfyllingssjakt.

Henvisning:

Lokket kan ikke tas av under arbeider og når multi mikseren er satt på kjøkkenmaskinen.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Multi mikseren tas av apparatet ved å dreie i klokken retning.
- Ta av lokket ved å dreie i klokken retning.
- Tøm multi mikseren. Hold slagkniven tilbake ved kjeglefooten.
- Ta av slagkniven ved kjeglefooten.
- Ta bollen av drivsokkelen ved å dreie i klokken retning.
- Rengjør delene.

Brukseksempler for slagkniv**Urter**

Maksimal mengde: 30 g
 Trinn: 4
 Arbeidstid: 20–30 sekunder
 Bemerkning: Arbeid kun i tørr bolle.

Løk, hvitløk

Maksimal mengde: 100 g
 Trinn: 4
 Arbeidstid: 5–7 sekunder
 Bemerkning: Del løken i fire båter.

Nøtter, mandler

Maksimal mengde: 100 g
 Trinn: 4
 Arbeidstid: 1–1½ minutter

Kjøtt

Maksimal mengde: 300 g
 Trinn: 4
 Arbeidstid: 30–60 sekunder
 Bemerkning: Knoker, brus og sener må fjernes. Skjær kjøttet i grove stykker.

Grønnsakmos, grønnsaksuppe

Maksimal mengde: 375 g
 Trinn: 4
 Arbeidstid: 1 minutt

Majones

2 egg
 15 g eddick
 ½ teskje sennep
 1 knivsodd salt
 1 knivsodd sukker
 300–400 g olje
 Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Ingredienser (unntatt olje) blandes noen sekunder på trinn 3.
- Oljen helles langsomt igjennom trakten og blandes så lenge inntil majonesen emulgerer.

Arbeidstid: 1½ minutter

Kjøttdeig, fylling, pasteter

Maksimal mengde: 300 g
 Trinn: 4
 Arbeidstid: 1 minutt
 Bemerkning: Kjøttet fylles på sammen med resten av ingrediensene og krydder.

Miksing (miksete melkedrikker, sauser, salatdressing og kremsupper)

Maksimal mengde: væske 0,5 l
 fast 375 g
 Trinn: 3–4

Kutteskiver**Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver**

Ikke grip ned i påfyllingssjakten, for påfylling må støteren brukes. Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille. Kutteskivene må kun settes på hhv. tas av sammen med skiveholderen.

Vende-skjæreskive – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker
 Bearbeiding på trinn 2–3.

Viktig henvisning:

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

Vende-raspekive – grov/fin

for å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan).

Arbeid på trinn 3 eller 4.

Viktig henvisning:

Denne vende-raspekiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden (på trinn 4).

Raspekive – middels fin

for riving av hard ost (f. eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter

Arbeid på trinn 4.

Viktig henvisning:

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

Bilde C

- Sett bollen på sokkelen og dreie den imot klokken retning inntil anslag. Lasken (1.) må smekke inn i slissen (2.) på håndtaket (bilde C4).
- Kjære- eller raspekive settes inn med ønsket side oppover i skiveholderen.
Ta forsiktig i skiven ved kanten!
Henvisning:
Riveskiven kan kun brukes på en side.
- Sett inn skiveholderen. Hold fast i navet (bilde C6).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreie imot klokken retning inntil anslag av nesen på lokket (1.). Nesen på lokket må smekke inn i slissen (2.) ved håndtaket (bilde C7).
- Sett multi mikseren oppå drevet, pass på markeringene. Dreie den imot klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn: trinn 1 eller 2 ved myke matvarer, ellers på trinn 3 eller 4.
- De matvarene som skal bearbeides fylles ned i påfyllingssjakten og skyves lett med støteren, pass på fyllenivået. Det maksimale nivået befinner seg ved underkanten av nesen for skiveholderen.

Tips:

Tynne ting som skal skjæres, bør bntes sammen før det bearbeides.

Henvisning:

Dersom de matvarene som du vil bearbeide klemmer fast i multi mikseren, må kjøkkenmaskinen slås av og støpselet må trekkes ut. Vent til drevet er stoppet opp. Multi mikseren tas av drevet, ta av lokket på multi mikseren og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Multi mikseren tas av apparatet ved å dreie i klokken retning.
- Ta av lokket ved å dreie i klokken retning.
- Ta av skiveholderen med påsatt kutteskive.
- Tøm multi mikseren.
- Ta bollen av drivsokkelen ved å dreie i klokken retning.
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.



Vær forsiktig:

Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring. Overflatene kan bli skadet.

Drivsokkelen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Alle delene unntatt drivsokkelen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert.

Slagkniven må legges ned i kjeleåpningen slik at ingen andre deler kan bli skadet.

Drivsokkelen tørkes av med en fuktig klut, om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel. Deretter må den tørkes av.

Endringer forbeholdes.

Se även anvisningarna i bruksanvisningen till köksmaskinen!

Denna maskinen är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

Detta tillbehör passar till köksmaskinen MUM6N... De extra tillbehör som beskrivs finns att köpa i fackhandeln.

Säkerhetsanvisningar

Matberedartillsatsen ska vara helt ihopmonterad innan den placeras på köksmaskinen.

Köksmaskinen ska vara avstängd (**0/Off**) och stickkontakten utdragen ur vägguttaget när matberedartillsatsen placeras på resp. lossas från drivuttaget.

Matberedartillsatsen får bara användas i något av de arbetslägen som visas.

Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppning medan köksmaskinen är igång utan använd påmataren. Var försiktig så att du inte skadar dig på de små knivarna! Ta aldrig skivorna i skärytorna utan enbart längst ut i kanterna.

Fatta alltid multifunktionskniven i plastskaffet när den ska sättas fast resp. lossas. Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna! Låt inte barn ensam använda produkten.

Överbelastningskydd

Vid överbelastning bryts medbringaren på skivhållaren av och skyddar på så vis motorn från att skadas.

Ny kopplingsdel finns att köpa hos service.

Översikt bilderna

Vik först ut uppslaget med bilder

Bild A

- a Påmatare
- b Lock med mataröppning
- c Blandarskål
- d Drivsockel
- e Multifunktionskniv
- f Skivhållare
- g Vändbar skärskiva (tunt/tjockt)
- h Vändbar riv- och strimmelskiva (grov/fin)
- i Rivskiva

Montering och start



Viktiga råd

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.

När matberedartillsatsen används ska skyddslocket sitta över drivuttaget för blandarskålen (**Bild B3**).

- Rengör noggrant tillbehör alla delar före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Multifunktionskniv

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



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna

Fatta alltid multifunktionskniven i plastskaffet när den ska sättas fast resp. lossas.

Bild B

- Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar. Låskilen (**1.**) måste vridas in i öppningen (**2.**) på handtaget (**Bild B4**).
- Fatta multifunktionskniven i plastskaffet och sätt in den.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen (**1.**). Låskilen måste vridas in i öppningen (**2.**) på handtaget (**Bild B7**).
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och kontrollera att markeringen hamnar rätt. Vrid sedan fast den moturs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Fyll på med mera livsmedel under gång genom matarröret.

Obs:

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

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa matberedartillsatsen från motorstativet genom att vrida den medurs.
- Vrid locket medurs och lyft av det.
- Töm skålen. Håll fast multifunktionskniven i plastskaffet i skålen under tömningen.
- Fatta multifunktionskniven i plastskaffet och ta ut den.
- Lossa skålen från drivsockeln genom att vrida den medurs.
- Rengör alla delar.

Exempel på när multifunktionskniven kan användas**Färskt kryddgrönt**

Max mängd: 30 g
 Läge: 4
 Tid för bearbetning: 20–30 sekunder
 Anmärkning: Skålen och det färska kryddgröna måste vara torra.

Gul lök, vitlök

Max mängd: 100 g
 Läge: 4
 Tid för bearbetning: 5–7 sekunder
 Anmärkning: Dela gul lök först i fyra bitar.

Nötter, mandel

Max mängd: 100 g
 Läge: 4
 Tid för bearbetning: 1–1½ minuter

Kött

Max mängd: 300 g
 Läge: 4
 Tid för bearbetning: 30–60 sekunder
 Anmärkning: Ta bort brosk, ben, skinn och senor. Skär kött i stora tärningar.

Grönsaksmos, grönsakssoppor

Max mängd: 375 g
 Läge: 4
 Tid för bearbetning: 1 minut

Majonnäs

2 ägg
 15 g vinäger
 ½ tsk fransk senap
 1 krm salt
 1 krm socker
 300–400 g matolja
 Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom matoljan) några sekunder på hastighet 3.
- Håll matoljan långsamt genom matarröret och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Tid för bearbetning: 1½ minut

Blandad köttfärs, fyllningar, pastejer

Max mängd: 300 g
 Läge: 4
 Tid för bearbetning: 1 minut
 Anmärkning: Lägg kött och övriga ingredienser och kryddor i skålen.

Blanda (mjölkdrinkar, såser, salladsdressing, cremesoppa)

Max mängd vätska: 0,5 l
 Fasta ingredienser 375 g
 Hastighet: 3–4

Riv- och skärskivor**Var försiktig så att du inte skadar dig på de små knivarna**

Stoppa aldrig ned fingrarna i mataröppningen, använd alltid påmåtaren för att fylla på. Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg. Skivan ska alltid sitta i skivhållaren när du sätter ner resp. tar upp den ur skålen.

Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hastighet 2–3.

Obs:

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Kokt potatis med fast konsistens skärs först sedan de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

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

Bearbeta på hastighet 3 eller 4.

Obs:

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva nötter. Ost, typ Herrgård och Grevé, rives alltid med den grova sidan (på hastighet 4).

Rivskiva – medelfin

lämplig för att riva hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter

Bearbeta på hastighet 4.

Obs:

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

Bild C

- Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar. Låskilen (1.) måste vridas in i öppningen (2.) på handtaget (**Bild C4**).
- Sätt i önskad skiva med önskad sida uppåt i skivhållaren. **Ta skivorna försiktigt i kanterna!**
Obs:
Observera att rivskivan bara har en skärsida.
- Lägg i skivhållaren. Håll skivhållaren i dess mittnav (**Bild C6**).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen (1.). Låskilen måste vridas in i öppningen (2.) på handtaget (**Bild C7**).

- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och kontrollera att markeringen hamnar rätt. Vrid sedan fast den moturs till stoppet.
- Vrid strömbrytaren till önskad hastighet: Hastighet 1 eller 2 när livsmedlen är mjuka eller sköra, i övriga fall 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 och bearbetar dem knippvis.

Obs:

Om en grönsak fastnar, stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Vänta tills maskinen står helt stilla. Lossa matberedartillsatsen från motorstativet, ta av locket och töm matarröret.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa matberedartillsatsen från motorstativet genom att vrida den medurs.
- Vrid locket medurs och lyft av det.
- Lyft ut skivhållaren med skivan på plats i skivhållaren.
- Töm skålen.
- Lossa skålen från drivsockeln genom att vrida den medurs.
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före alla slags arbeten på köksmaskinen.



Viktigt!

Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.

Drivsockeln kan inte rengöras i diskmaskin.

Alla 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. Placera multifunktionskniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annat kan skadas.

Lägg multifunktionskniven med öppningen nedåt i diskmaskinen för att inte skada andra delar.

Torka ren drivsockeln med fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov. Torka den därefter torr.

Muista noudattaa peruskoneen käyttöohjetta!

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja tässä ilmoitetuille valmistusmäärille. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

Tämä varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM6N.. kanssa. Lisävaruste on saatavissa alan liikkeistä.

Turvallisuusohjeita

Kiinnitä teholeikkuri yleiskoneeseen vasta sitten, kun kaikki sen osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kiinnitä/irrota teholeikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt (0/Off) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Käytä teholeikkuria vain kuvan mukaisessa käyttöasennossa.

Älä laita sormia täyttösuppiloon koneen ollessa toiminnassa, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella. Varo teräviä hienonusteriä – loukkaantumisvaara! Tartu hienonusteriin vain terän reunasta.

Kun kiinnität ja irrotat monitoimiterän, tartu terään vain sen muoviosasta. Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Ei lasten ulottuville.

Murtumiskohta

Käyttöliitännän kiinnitetty teränpidin murtuu ylikuormituksessa ja suojaa näin käyttöäkselta vaurioitumiselta.

Varaosan voi tilata huoltopalvelusta.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva A

- a Syöttöpainin
- b Kansi, jossa on täyttösuppilo
- c Kulho
- d Käyttöäkselin runko
- e Monitoimiterä
- f Teränpidin
- g Käännettävä viipalointiterä (paksu/ohut)
- h Käännettävä raastinterä (karkea/hieno)
- i Raasteterä

Käyttö



Tärkeitä ohjeita

Vasta kun teholeikkurin kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä ja kansi lukittuna, voi teholeikkurin asettaa paikalleen yleiskoneeseen ja käynnistää. Pidä tarvittaessa peukalolla kiinni kannen nokasta. Kun käytät yleiskoneen tehosekoittimen käyttöliitännää, aseta suojakansi kulhon käyttöliitännän päälle (kuva B3).

- Puhdista varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso »Puhdistus«.

Monitoimiterä

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



Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara

Kun kiinnität ja irrotat monitoimiterän, tartu terään vain sen muoviosasta.

Kuva B

- Aseta kulho alustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kiinnittimen (1.) tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) (kuva B4).
- Kiinnitä monitoimiterä pitämällä kiinni terän muoviosasta.
- Laita ainekset sisään.
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki) ja käännä vastapäivään kannen nokan vasteeseen asti (1.). Kannen nokan tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) (kuva B7).
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle, ota samalla huomioon merkki. Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Voit lisätä elintarvikkeita käytön aikana täyttösuppilon kautta.

Ohje:

Kantta ei voi irrottaa käytön aikana eikä silloin kun teholeikkuri on paikallaan yleiskoneessa.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota teholeikkuri laitteesta myötöpäivään kääntämällä.
- Irrota kansi myötöpäivään kääntämällä.
- Tyhjennä teholeikkuri. Pidä samalla kiinni monitoimiterän muoviosasta, jottei terä irtoa teholeikkurista.
- Poista monitoimiterä tarttumalla sen muoviosaan.
- Irrota kulho käyttöakselin rungosta myötöpäivään kääntämällä.
- Puhdista osat.

Monitoimiterän käyttöesimerkkejä

Yrtit

Maksimimäärä:	30 g
Nopeusalue:	4
Käsittelyaika:	20–30 sekuntia
Huomautus:	Käytä vain kuivaa kulhoa.

Sipulit, valkosipuli

Maksimimäärä:	100 g
Nopeusalue:	4
Käsittelyaika:	5–7 sekuntia
Huomautus:	Paloittele sipulit neljään osaan.

Pähkinät, mantelit

Maksimimäärä:	100 g
Nopeusalue:	4
Käsittelyaika:	1–1½ minuuttia

Liha

Maksimimäärä:	300 g
Nopeusalue:	4
Käsittelyaika:	30–60 sekuntia
Huomautus:	Poista lihasta luut, rustot ja jätteet. Paloittele liha suurehkoiksi paloiksi.

Vihannesseose, vihanneskeitot

Maksimimäärä:	375 g
Nopeusalue:	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 aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 3.
 - Kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käsittelyaika: 1–1½ minuuttia

Lihataikinat, täytteet, pasteijat

Maksimimäärä:	300 g
Nopeusalue:	4
Käsittelyaika:	1 minuutti
Huomautus:	Laita liha kulhoon yhdessä muiden ainesten ja mausteiden kanssa.

Sekoittaminen (maitojuomat, kastikkeet, salaattikastikkeet ja kermaiset keitot)

Maksimimäärä:	nestettä 0,5 l kiinteitä aineksia 375 g
Nopeus:	3–4

Hienonnusterät



Varo teräviä hienonnusteriä – loukkaantumisvaara

Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Kiinnitä ja irrota hienonnusterät vain yhdessä teränpitimen kanssa.

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset

Käyttönopeus 2–3.

Tärkeä ohje:

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

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

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

Käyttönopeus 3 tai 4.

Tärkeä ohje:

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella (nopeudella 4).

Raasteterä

raastaa kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

Käyttönopeus 4.

Tärkeä ohje:

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Kuva C

- Aseta kulho alustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kiinnittimen (1.) tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) **(kuva C4)**.
- Aseta viipalointi- tai raastinterä teränpitimeen haluamasi puoli ylöspäin. **Tartu terään varovasti sen reunasta!**
Ohje:
Raasteterässä on vain yksi toimiva puoli.
- Kiinnitä teränpidin. Pidä samalla kiinni navasta **(kuva C6)**.
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki) ja käännä vastapäivään kannen nokan vasteeseen asti (1.). Kannen nokan tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) **(kuva C7)**.
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle, ota samalla huomioon merkki. Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi käyttönopeus: asento 1 tai 2 pehmeille ja helposti mureneville elintarvikkeille, muuten asento 3 tai 4.
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä niitä kevyesti sisäänpäin syöttöpainimella, tarkkaile täyttökorkeutta. Maksimi täyttökorkeus on teränpitimen navan alareunassa.

Vinkki:

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

Ohje:

Jos ainekset juuttuvat kiinni teholeikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Odota, että moottori pysähtyy. Poista teholeikkuri käyttöliitännästä, irrota teholeikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota teholeikkuri laitteesta myötöpäivään kääntämällä.
- Irrota kansi myötöpäivään kääntämällä.
- Irrota teränpidin ja hienonnnusterä.
- Tyhjennä teholeikkuri.
- Irrota kulho käyttöakselin rungosta myötöpäivään kääntämällä.
- Puhdista osat.

Puhdistus



Sähköiskun vaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.



Varoitus!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Laitteen pinta voi vaurioitua.

Käyttöakselin runko ei ole konepesun kestävä.

Voit pestä astianpesukoneessa kaikki osat paitsi käyttöakselin runkoa.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Aseta monitoimiterä astianpesukoneeseen aukkopuoli alaspäin niin, että muut osat eivät vioitu.

Pyyhi käyttöakselin runko puhtaaksi kostealla liinalla ja Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta. kuivaa huolella.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

¡Es imprescindible tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz!

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo. No sobrepasar las cantidades habituales a elaborar para uso doméstico.

El presente accesorio es adecuado para su uso en combinación con el robot de cocina MUM6N... Los accesorios especiales se pueden adquirir en el comercio especializado.

Advertencias generales de seguridad

Montar el miniprocador sólo completamente armado sobre la base motriz del robot de cocina.

Colocar o retirar el miniprocador de la base motriz sólo una vez que el accionamiento (0/Off) se ha parado completamente y se ha extraído el cable de conexión de la toma de corriente. Usar el miniprocador sólo en la posición de trabajo mostrada.

No introducir los dedos en la boca de carga estando el picador funcionando; empujar los alimentos siempre con el empujador. ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes! Sujetar los discos picadores sólo por el borde.

Para montar y retirar la cuchilla para mezclar, batir y triturar, sujetarla sólo en el saliente cónico que incorpora. ¡Peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Punto de rotura prescrito

En caso de sobrecarga, el soporte portadiscos en el eje de accionamiento se rompe, preservando así el aparato de posibles daños.

Las piezas de acoplamiento de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica de la marca

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones

Figura A

- a Empujador
- b Tapa con boca de llenado
- c Recipiente
- d Base con motor de accionamiento
- e Cuchilla para mezclar, batir y triturar
- f Soporte portadiscos
- g Cuchilla reversible para cortar – (gruesa/fina)
- h Cuchilla reversible para rallado (grueso/fino)
- i Disco rallador

Manejo del aparato

i

Advertencias importantes

El miniprocador sólo se podrá montar sobre la base motriz del robot de cocina y usar si está completamente armado y la tapa se ha girado hasta el tope del saliente. En caso necesario deberá sujetarse el saliente de la tapa con el dedo pulgar. Para usar el accionamiento de la batidora del robot de cocina, colocar siempre una tapa protectora sobre el accionamiento del recipiente no utilizado (**Fig. B3**).

- Se aconseja limpiar a fondo el accesorio antes de usarlo por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Cuchilla para mezclar, batir y triturar

para picar, hacer puré y mezclar alimentos, así como preparar salsas y batidos,



¡Peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

Para montar y retirar la cuchilla para mezclar, batir y triturar, sujetarla sólo en el saliente cónico que incorpora.

Fig. B

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. La lengüeta (1.) tiene que encajar en la ranura (2.) del asa (**Fig. B4**).
- Colocar la cuchilla para mezclar, batir y triturar, sujetándola por su saliente cónico.
- Cargar los alientos que se desean procesar.
- Colocar la tapa (prestar atención a la marca), girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope del saliente de la tapa (1.). El saliente de la tapa tiene que enclavar en la ranura (2.) del asa (**Fig. B7**).
- Colocar el miniprocador sobre el accionamiento, prestando atención a la posición de la marca. 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 apropiada.
- Existe la posibilidad de descargar alimentos a través de la boca de llenado durante el funcionamiento del aparato.

Advertencia:

La tapa no se puede retirar durante el funcionamiento de la máquina ni tampoco en caso de encontrarse montado el miniprocador en la base motriz del robot de cocina.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el miniprocador hacia la derecha y retirarlo del aparato.
- Retirar la tapa girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Vaciar el miniprocador. A tal efecto sujetar la cuchilla para mezclar, batir y tinturar por el saliente cónico.
- Retirar la cuchilla para mezclar, batir y triturar sujetándola en el saliente cónico.
- Retirar el recipiente de mezcla girándolo a hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) de la base.
- Limpiar las piezas.

Ejemplos de aplicación de la cuchilla para mezclar, batir y triturar

Hierbas aromáticas

Máxima cantidad: 30 gramos

Escalón: 4

Tiempo

de elaboración: 20–30 segundos

Observación: Procesar sólo en un recipiente de mezcla seco.

Cebollas, ajo

Máxima cantidad: 100 gramos

Escalón: 4

Tiempo

de elaboración: 5–7 segundos

Observación: Cortar la cebolla en cuatro trozos.

Nueces, almendras

Máxima cantidad: 100 gramos

Escalón: 4

Tiempo

de elaboración: 1–1½ minutos

Carne

Máxima cantidad: 300 gramos

Escalón: 4

Tiempo

de elaboración: 30–60 segundos

Observación: Retirar previamente los huesos, cartílagos y tendones. Cortar la pieza de carne en varios trozos grandes.

Puré de verdura, sopas de verdura

Máxima cantidad: 375 gramos

Escalón: 4

Tiempo

de elaboración: 1 minuto

Mayonesa

2 huevos

15 gramos de vinagre

½ cucharilla de mostaza

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

300–400 g de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Mezclar los ingredientes (excepto el aceite) durante algunos segundos en la posición 3.
- Verter el aceite lentamente a través del embudo y continuar mezclando hasta que la mayonesa emulsione.

Tiempo de elaboración: 1½ minutos

Masas de carne, rellenos, pasteles

Máxima cantidad: 300 gramos

Escalón: 4

Tiempo

de elaboración: 1 minuto

Observación: Cargar la carne conjuntamente con los ingredientes y las especias.

Mezclar (batidos de leche, salsas, aderezos para ensaladas y sopas de crema)

Máxima cantidad

admisibile: líquido 0,5 litros

sólido 375 gramos

Escalón: 3–4

Cuchillas picadoras**Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes**

No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Usar siempre un empujador para empujar los alimentos. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado. Montar o desmontar los discos picadores sólo conjuntamente con el portadiscos.

Cuchilla reversible para cortar – gruesa/ fina

para cortar frutar y verdura.

Procesar en el escalón 2–3.

Advertencia importante:

La cuchilla reversible para cortar no es adecuada para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo estando frías.

Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino

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

Procesar en el escalón 3 ó 4.

Advertencia importante:

La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa (en el escalón 4).

Disco rallador – semifino

para rallar queso duro (por ejemplo tipo parmesano), chocolate frío y nueces.

Procesar en el escalón 4.

Advertencia importante:

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y cortables tipo edamer o gouda.

Figura C

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. La lengüeta (1.) tiene que encajar en la ranura (2.) del asa (Fig. C4).

- Montar el disco para rallar y picar, con la cara adecuada hacia arriba, en el portadiscos. **Sujetar los discos y cuchillas cuidadosamente por los bordes.**

Advertencia:

El disco de rallado sólo se puede usar por una cara.

- Montar el portadiscos. Sujetarlo a tal efecto en el cubo (Fig. C6).
- Colocar la tapa (prestar atención a la marca), girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope del saliente de la tapa (1.). El saliente de la tapa tiene que enclavar en la ranura (2.) del asa (Fig. C7).
- Colocar el miniprocador sobre el accionamiento, prestando atención a la posición de la marca. Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición deseada: Escalón 1 ó 2 par alimentos blandos o quebradizos, para los restantes alimentos, escalón 3 ó 4.
- Incorporar los alimentos que se desean procesar en la boca de llenado; empujar ligeramente con el empujador. Prestar atención a la altura de llenado admisible. El máximo nivel de llenado se encuentra en el borde inferior del cubo del soporte portadiscos.

Consejo práctico:

Para lograr un corte regular de los alimentos delgados, cortar éstos en manojos.

Advertencia:

En caso de quedar aprisionados alimentos en el miniprocador, desconectar el robot de cocina y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Esperar que el accionamiento se detenga. Retirar el miniprocador del accionamiento. Retirar la tapa del miniprocador y vaciar la boca de llenado.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el miniprocador hacia la derecha y retirarlo del aparato.
- Retirar la tapa girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Retirar el soporte portadiscos con el disco picador montado.
- Vaciar el miniprocador.
- Retirar el recipiente de mezcla girándolo a hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) de la base.
- Limpiar las piezas.

Cuidados y limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato deberá extraerse previamente el cable de conexión del mismo de la toma de corriente.



¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. ¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas! La base con el motor de accionamiento no es apropiada para el lavado en el lavavajillas.

Todas las piezas, excepto la base con el motor de accionamiento, 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. Montar la cuchilla para mezclar, batir y triturar con la abertura cónica hacia abajo, de modo que no pueda ocasionar daños en las otras piezas.

Limpiar la base con el motor de accionamiento un paño húmedo, En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano). Secarla a continuación.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

É indispensável respeitar as instruções de serviço do aparelho base!

Este aparelho foi construído para a moagem de quantidades domésticas normais e não para utilização industrial.

Este acessório destina-se ao robot de cozinha MUM6N... O acessório especial descrito pode ser adquirido no comércio especializado.

Indicações de segurança

Aplicar o misturador multifunções na máquina de cozinha só depois de completamente montado.

Montar/desmontar o misturador multifunções somente depois do accionamento completamente imobilizado (**0/Off**) e com a ficha desligada da tomada.

Utilizar o misturador multifunções somente na posição de funcionamento indicada.

Durante o funcionamento nunca introduzir os dedos no canal de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar o calcador.

Perigo de ferimentos provocados pelos discos de picar! Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos.

Para aplicar e retirar a lâmina de batidos, esta só deve ser agarrada pela saliência cônica. Perigo de ferimentos devido às lâminas muito afiadas! Manter as crianças afastadas do aparelho.

Ponto teórico de ruptura

Em caso de sobrecarga o suporte dos discos no veio de accionamento parte-se, protegendo, assim, o accionamento contra danos.

As peças de substituição podem ser adquiridas nos Serviços Técnicos.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações

Fig. A

- a Calcador
- b Tampa com canal de enchimento
- c Tigela
- d Base de accionamento
- e Lâmina para batidos
- f Suporte de discos

- g Disco reversível de corte (grosso/fino)
- h Disco reversível de ralar (grosso/fino)
- i Disco de raspar

Utilização



Indicações importantes

Só depois do misturador multifunções completamente montado e da tampa ter sido rodada até ao encosto do bico da tampa, é possível montar e accionar o misturador multifunções na máquina de cozinha. Eventualmente, prender o bico da tampa com o polegar.

Em caso de utilização do misturador multifunções da máquina de cozinha, aplicar a tampa de protecção sobre o accionamento da tigela fora de serviço (**Fig. B3**).

- Limpar bem os acessórios antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Lâmina para batidos

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



Perigo de ferimentos devido às lâminas muito afiadas

Para aplicar e retirar a lâmina de batidos, esta só deve ser agarrada pela saliência cônica.

Fig. B

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao encosto. Patilha (1.) tem que encaixar no entalhe (2.) no punho (**Fig. B4**).
- Aplicar a lâmina de batidos, segurando-a pela saliência cônica.
- Introduzir os alimentos a processar.
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao encosto do bico da tampa (1.). O bico da tampa tem que encaixar no entalhe (2.) no punho (**Fig. B7**).

- Assentar o misturador multifunções sobre o accionamento, respeitando a marcação. Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o selector na posição pretendida.
- É possível adicionar mais alimentos através do canal de enchimento durante o funcionamento.

Indicação:

Durante o funcionamento e quando o misturador multifunções estiver aplicado na máquina de cozinha, a tampa não pode ser retirada.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o misturador multifunções do aparelho, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Esvaziar o misturador multifunções. Para isso, prender a lâmina de batidos pela saliência cónica no misturador multifunções.
- Desmontar a lâmina de batidos da saliência cónica.
- Retirar a tigela da base de accionamento, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Limpar os vários componentes.

Exemplos de utilização da lâmina de batidos

Ervas aromáticas

Quantidade máxima: 30 g

Fase: 4

Tempo

de processamento: 20–30 segundos

Nota: Processamento só numa tigela seca.

Cebolas, alhos

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 4

Tempo

de processamento: 5–7 segundos

Nota: Cortar as cebolas em quartos.

Nozes, amêndoas

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 4

Tempo

de processamento: 1–1½ minutos

Carne

Quantidade máxima: 300 g

Fase: 4

Tempo

de processamento: 30–60 segundos

Nota: Eliminar ossos, cartilagens e nervos. Cortar a carne em pedaços grandes.

Crems de legumes, sopas de legumes

Quantidade máxima: 375 g

Fase: 4

Tempo

de processamento: 1 minuto

Maionese

2 ovos

15 g de vinagre

½ cl. de chá de mostarda

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

300–400 g de óleo

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 3.
- Deitar o óleo lentamente através do funil e continuar a mexer até a maionese emulsionar.

Tempo

de processamento: 1½ minutos

Empadões de carne, recheios, pastéis

Quantidade máxima: 300 g

Fase: 4

Tempo

de processamento: 1 minuto

Nota: Introduzir a carne juntamente com os restantes ingredientes e temperos.

Misturar (batidos de leite, molhos, molho para saladas e sopas cremosas)

Quantidade máxima: líquida 0,5 l
sólida: 375 g
Fase: 3–4

Discos de triturar



Perigo de ferimentos provocados pelos discos de picar

Não colocar as mãos no canal de enchimento, para empurrar, utilizar o calcador. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado. Montar ou desmontar os discos de triturar somente em conjunto com os suportes dos discos.

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes
Processamento na fase 2–3.

Informação importante:

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

Disco reversível de ralar – grosso/fino

para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão).
Processamento na fase 3 ou 4.

Informação importante:

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

Disco de raspar – médio/fino

para ralar queijo rijo (p. ex. Parmesão), chocolate refrigerado e nozes
Processamento na fase 4.

Informação importante:

O disco para ralar não é indicado para ralar queijo mole e em fatias.

Fig. C

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao encosto. Patilha (1.) tem que encaixar no entalhe (2.) no punho (Fig. C4).
- Colocar os discos de cortar ou ralar no suporte dos discos, com a parte desejada para cima. **Segurar os discos com cuidado pelos bordos!**
Indicação:
O disco de raspar só é utilizável numa das faces.
- Montar o suporte dos discos. Neste caso prender pelo cubo (Fig. C6).
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao encosto do bico da tampa (1.). O bico da tampa tem que encaixar no entalhe (2.) no punho (Fig. C7).
- Assentar o misturador multifunções sobre o accionamento, respeitando a marcação. Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o selector na fase pretendida: Fase 1 ou 2 no caso de alimentos macios e estaladiços, caso contrário nas fases 3 ou 4.
- Colocar os alimentos a processar no canal de enchimento e, com o calcador, empurrá-los suavemente, tendo em atenção a altura de enchimento. A altura máxima de enchimento situa-se no canto inferior do cubo do suporte dos discos.

Sugestão:

Para um corte homogéneo, processar os alimentos finos para cortar enrolando-os num feixe.

Indicação:

Se alguns alimentos a processar ficarem presos no misturador multifunções, desligar a máquina de cozinha e retirar a ficha da tomada. Aguardar até que o accionamento fique completamente imobilizado. Retirar o misturador multifunções do accionamento, retirar a tampa do misturador multifunções e esvaziar o canal de enchimento.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o misturador multifunções do aparelho, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar o suporte dos discos com o disco de trituração colocado.
- Esvaziar o misturador multifunções.
- Retirar a tigela da base de accionamento, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Limpar os vários componentes.

Limpeza e manutenção



Perigo de choque eléctrico

Antes de efectuar qualquer trabalho no aparelho, deverá desligar a ficha da tomada.



Cuidado:

*Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.
A base de accionamento não pode ser lavada na máquina da loiça.*

Todas as peças, excepto a base de accionamento, podem ser lavadas na máquina de loiça.

Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Montar a lâmina de batidos com a abertura do cone para baixo, de forma que nenhuma das outras peças possa sofrer danos.

Limpar a base do accionamento com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.

De seguida, secar bem com um pano seco.

Προσέξτε οπωσδήποτε τις οδηγίες χρήσης της βασικής συσκευής!

Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη για την επεξεργασία ποσοτήτων συνήθων για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM6N...

Τα περιγραφόμενα ειδικά εξαρτήματα διατίθενται στα ειδικά καταστήματα.

Υποδείξεις ασφαλείας

Τοποθετείτε το πολυμίξερ στην κουζίνομηχανή μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Τοποθετείτε/αφαιρείτε το πολυμίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση (0/Off) ή με βγαλμένο το φιν από την πρίζα.

Λειτουργείτε το πολυμίξερ μόνο στη θέση λειτουργίας που δείχνεται.

Κατά τη λειτουργία μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας στο στόμιο πλήρωσης, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.

Κίνδυνος τραυματισμού από τους κοφτερούς δίσκους κοπής! Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού κοπής το πιάνετε μόνο στην κωνική βάση. Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λεπίδες!

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Σημείο προγραμματισμένης θραύσης

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει ο φορέας του δίσκου στον άξονα κίνησης και προστατεύει έτσι την κίνηση από ζημιά.

Ανταλλακτικό διατίθεται στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες

Εικόνα Α

- a Πιεστής
- b Καπάκι με χωνί πλήρωσης
- c Μπολ
- d Βάση κίνησης
- e Μαχαίρι κοπής

- f Φορέας δίσκων
- g Δίσκος κοπής δύο πλευρών (χοντρό/ψιλό κόψιμο)
- h Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών (χοντρό/ψιλό τρίψιμο)
- i Δίσκος τριψίματος

Χειρισμός



Σημαντικές υποδείξεις

Μόνον όταν το πολυμίξερ είναι πλήρως συναρμολογημένο και το καπάκι είναι στραμμένο μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού, μπορεί να τοποθετηθεί το πολυμίξερ στην κουζίνομηχανή και να λειτουργήσει. Κρατάτε ενδεχομένως τη μύτη του καπακιού με τον αντίχειρα.

Κατά τη χρήση της κίνησης του μίξερ της κουζίνομηχανής τοποθετήστε πάνω στη μη χρησιμοποιούμενη κίνηση για το μπολ το προστατευτικό καπάκι **(Εικόνα Β3)**.

- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίζετε τα εξαρτήματα, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Μαχαίρι κοπής

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



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λεπίδες

Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού κοπής το πιάνετε μόνο στην κωνική βάση.

Εικόνα Β

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Το αφτί (1.) πρέπει να κουμπώσει στη σχισμή (2.) στη λαβή **(Εικόνα Β4)**.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι κοπής, πιάνοντάς το στην κωνική βάση.
- Βάλτε μέσα τα προς επεξεργασία τρόφιμα.

- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού (1.). Η μύτη του καπακιού πρέπει να κουμπώσει στη σχισμή (2.) στη λαβή (**Εικόνα B7**).
- Τοποθετήστε το πολυμίξερ επάνω στην κίνηση, προσέχοντας το σημάδι. στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Κατά τη λειτουργία είναι δυνατή η συμπλήρωση τροφίμων από το χωνί πλήρωσης.

Υπόδειξη:

Το καπάκι δεν μπορεί να αφαιρεθεί κατά την εργασία και όταν έχει τοποθετηθεί το πολυμίξερ επάνω στην κουζίνομηχανή.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το πολυμίξερ από τη συσκευή στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αφαιρέστε το καπάκι στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αδειάστε το πολυμίξερ. Γι' αυτό κρατάτε το μαχαίρι κοπής στην κωνική βάση μέσα στο πολυμίξερ.
- Αφαιρέστε το μαχαίρι κοπής στην κωνική βάση.
- Αφαιρέστε το μπολ από τη βάση κίνησης, στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Καθαρίστε τα μέρη.

Παραδείγματα εφαρμογής Μαχαίρι κοπής

Αρωματικά χόρτα

Μέγιστη ποσότητα: 30 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: Κόψτε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.

Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα

Μέγιστη ποσότητα: 100 g
 Βαθμίδα: 4
 Διάρκεια επεξεργασίας: 1–1½ λεπτά

Κρέας

Μέγιστη ποσότητα: 300 g
 Βαθμίδα: 4
 Διάρκεια επεξεργασίας: 30–60 δευτερόλεπτα
 Παρατήρηση: Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόντρους και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε μεγάλα κομμάτια.

Πολτός λαχανικών, σούπες λαχανικών

Μέγιστη ποσότητα: 375 g
 Βαθμίδα: 4
 Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτά

Μαγιονέζα

2 αβγά
 15 g ξίδι
 ½ κ.τ. μουστάρδα
 1 πρέζα αλάτι
 1 πρέζα ζάχαρη
 300–400 g λάδι
 Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Αναμινύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) επί μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 3.
 - Χύνετε το λάδι αργά από το χωνί και αναμινύετε, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί η μαγιονέζα.
- Διάρκεια επεξεργασίας: 1½ λεπτά

Ζύμες με βάση το κρέας, γεμίσεις, πατέ

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 4

Διάρκεια

επεξεργασίας: 1 λεπτά

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

Ανάμειξη (ροφήματα γάλακτος, σάλτσες, ντρέσινγκ σαλάτας και κρεμόσους)

Μέγιστη ποσότητα: υγρή 0,5 l

στερεή 375 g

Βαθμίδα: 3-4

Δίσκοι κοπή**Κίνδυνος τραυματισμού από τους κοφτερούς δίσκους κοπής**

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Τοποθετείτε ή αντίστοιχα αφαιρείτε τους δίσκους κοπής μόνο μαζί με τον φορέα δίσκου.

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 2-3.

Σημαντική υπόδειξη:

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

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 ή 4.

Σημαντική υπόδειξη:

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

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

για το τρίψιμο σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 4.

Σημαντική υπόδειξη:

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

Εικόνα C

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Το αφτί (1.) πρέπει να κουμπώσει στη σχισμή (2.) στη λαβή **(Εικόνα C4)**.
- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής ή τριψίματος με την επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω επάνω στον φορέα δίσκου. **Πιάνετε τους δίσκους προσεκτικά στην άκρη!**
Υπόδειξη:
Ο δίσκος τριψίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από τη μία πλευρά.
- Τοποθετήστε τον φορέα δίσκου. Τον κρατάτε στην πλήμνη **(Εικόνα C6)**.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (προσέξτε το σημάδι) και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα της μύτης του καπακιού (1.). Η μύτη του καπακιού πρέπει να κουμπώσει στη σχισμή (2.) στη λαβή **(Εικόνα C7)**.

- Τοποθετήστε το πολυμίξερ επάνω στην κίνηση, προσέχοντας το σημάδι. στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα: βαθμίδα 1 ή 2 σε μαλακά και εύθραυστα τρόφιμα, διαφορετικά στη βαθμίδα 3 ή 4.
- Βάζετε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο χωνί πλήρωσης και τα πιέζετε κατόπιν ελαφρά με το πιεστή, προσέξτε το ύψος πλήρωσης. Το μέγιστο ύψος πλήρωσης βρίσκεται στην κάτω άκρη της πλήμνης του φορέα δίσκου.

Συμβουλή:

Για ομοιόμορφο κόψιμο των αγαθών δουλεύετε τα λεπτά αγαθά σε δεματάκια.

Υπόδειξη:

Σε περίπτωση που μαγκώσουν τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα μέσα στο πολυμίξερ, θέτετε την κουζινομηχανή εκτός λειτουργίας και βγάζετε το φιν από την πρίζα. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί η κίνηση. Πάρτε το πολυμίξερ από την κίνηση, αφαιρέστε το καπάκι του πολυμίξερ και αδειάστε το χωνί πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το πολυμίξερ από τη συσκευή στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αφαιρέστε το καπάκι στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αφαιρέστε τον φορέα του δίσκου με τον τοποθετημένο δίσκο κοπής.
- Αδειάστε το πολυμίξερ.
- Αφαιρέστε το μπολ από τη βάση κίνησης, στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Καθαρίστε τα μέρη.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή τραβάτε το φιν από την πρίζα.



Προσοχή:

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Η βάση κίνησης δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Όλα τα μέρη εκτός από τη βάση κίνησης πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Τοποθετήστε το μαχαίρι χτυπήματος με το κωνικό άνοιγμα προς τα κάτω μέσα στο πλυντήριο έτσι, ώστε να μην μπορούν να πάθουν ζημιά άλλα μέρη.

Σκουπίστε τη βάση κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

Στη συνέχεια τρίψτε το να στεγνώσει.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Ana cihazın kullanma talimatlarına kesinlikle dikkat ediniz!

Bu cihaz sadece evde işlenmesi normal olan miktarlar için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir.

Bu aksesuar, MUM6N.. mutfak robotu için kullanılabilir. Burada tarif edilen özel aksesuarlar ilgili satıcılar üzerinden tedarik edilebilir.

Güvenlik bilgileri

Mülti mikseri sadece komple monte edilmiş şekilde mutfak robotuna takınız.

Mülti mikseri sadece tahrik sistemi dururken (0/Off) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkarınız. Mülti mikseri sadece gösterilen işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Cihaz çalışırken kesinlikle elinizi et doldurma deliğine sokmayınız ve et ilave etmek için tıkaç kullanınız. Keskin doğrama disklerinden kaynaklanan yaralanma tehlikesi söz konusudur! Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz.

Çırpma (darbe) bıçağının takılması ve çıkarılması için, bıçağı sadece konik kismından tutunuz. Keskin ağızlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur! Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Zaruri kırılma yeri

Aşırı yüklenme durumunda, disk mesnedi tahrik milinde kırılır ve böylelikle tahrik milinin zarar görmesini önler.

Yedek parçaları yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız

Resim A

- a Tıkaç
- b Doldurma ağızlı kapak
- c Kap
- d Tahrik soketi
- e Çırpma (darbe) bıçağı
- f Disk tutucu
- g Çevrilebilen kesme diski (kalın/ince)
- h Çevrilebilen raspalama diski (kaba/ince)
- i Rendeleme diski

Kullanılması



Önemli bilgiler

Ancak mülti mikser komple monte edilmiş ve kapak, kapak dilinin sonuna kadar çevrilmiş ise, mülti mikser mutfak robotuna takılabilir ve çalıştırılabilir. Duruma göre, kapak dilini baş parmağınız ile sabit tutunuz.

Mutfak robotunun mikser tahriği kullanıldığında, kullanılmayan kap tahriğinin üzerine koruyucu kapağı takınız (Resim B3).

- Aksesuarlar, ilk kez kullanılmadan önce iyice yıkanıp temizlenmelidir, bakınız "Temizlenmesi ve bakımı".

Çırpma (darbe) bıçağı

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



Keskin ağızlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Çırpma (darbe) bıçağının takılması ve çıkarılması için, bıçağı sadece konik kismından tutunuz.

Resim B

- Kabı sokete takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Dil (1.) kulptaki yarığın (2.) içine oturtulmalıdır (Resim B4).
- Çırpma (darbe) bıçağını takınız ve bu esnada bıçağı konik kismından tutunuz.
- şlenecek besinleri doldurunuz.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve kapak dilinin (1.) sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Kapak dili, kulptaki yarığın (2.) içine oturtulmalıdır (Resim B7).
- Mülti mikseri tahrik sistemine takınız ve bu işlem esnasında ilgili işarete dikkat ediniz. Saatin çalışma yönünün tersine, sonuna kadar çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

- Cihazın çalıştırılması esnasında, doldurma ağızı üzerinden besin ilave etmek mümkündür.

Bilgi:

Çalışma esnasında ve eğer mülti mikser mutfak robotuna takılmışsa, kapak çıkarılamaz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mülti mikseri, saatin çalışma yönünde çevirerek çıkarınız.
- Kapağı, saatin çalışma yönünde çevrilerek çıkarınız.
- Mülti mikseri boşaltınız. Bunun için çırpma (darbe) bıçağını konik kısmından tutarak, mülti mikser içinde tutunuz.
- Çırpma (darbe) bıçağını konik kısmından tutarak çıkarınız.
- Kabi, saatin çalışma yönünde çevrilerek tahrik soketinden çıkarınız.
- Parçaları temizleyiniz.

Çırpma (darbe) bıçağı için kullanma örnekleri

Otsu baharatlar

Azami miktar: 30 g
Kademe: 4
İşleme süresi: 20–30 saniye
Not: Besinleri sadece kuru kap içinde işleyiniz.

Soğan, sarmısak

Azami miktar: 100 g
Kademe: 4
İşleme süresi: 5–7 saniye
Not: Soğanları dörde bölünüz.

Fındık türleri, badem

Azami miktar: 100 g
Kademe: 4
İşleme süresi: 1–1½ dakika

Et

Azami miktar: 300 g
Kademe: 4
İşleme süresi: 30–60 saniye
Not: Kemik, kıkırdak ve sinirler temizlenmelidir. Eti kaba parçalar şeklinde kesin.

Sebze ezmesi, sebze çorbaları

Azami miktar: 375 g
Kademe: 4
İşleme süresi: 1 dakika

Mayonez

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

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Tüm malzemeleri (yağ hariç) 3 kademede birkaç saniye karıştırınız.
- Yağı yavaş yavaş huniden içeri akıtınız ve mayonez bulamaç şekline gelinceye kadar, karıştırmaya devam ediniz.

İşleme süresi: 1½ dakika

Etten hamur, doldurma malzemesi, ezmeler

Azami miktar: 300 g
Kademe: 4
İşleme süresi: 1 dakika
Not: Eti diğer malzemeler ve baharatlar ile birlikte doldurunuz.

Karıştırma (karışık içecekler, soslar, salata sosları ve kremalı çorbalar)

Azami miktar: sıvı 0,5 l
katı 375 g
Kademe: 3–4

Doğrama diskleri



Keskin doğrama disklerinden kaynaklanan yaralanma tehlikesi söz konusudur

Malzeme doldurma ağızına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaçı kullanınız. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Doğrama disklerini sadece disk mesnedi ile birlikte takınız ya da çıkarınız.

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 2.–3. kademedede yapılmalıdır.

Önemli bilgi:

Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmekek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

Sert peynir (örn. parmican), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 3. veya 4. kademedede yapılmalıdır.

Önemli bilgi:

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile (4. kademedede) raspalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte

Sert peynir (örn. parmican), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 4. kademedede yapılmalıdır.

Önemli bilgi:

Rendeleme diski, yumuşak peynir ve dilim dilim kesilebilen peynir için uygun değildir.

Resim C

- Kabı sokete takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Dil (1.) kulptaki yarığın (2.) içine oturmalıdır (**Resim C4**).
- Kesme veya raspalama disklerini istediğiniz yüzü yukarıda olacak şekilde disk mesnedine takınız. **Diskleri dikkatlice kenardan tutunuz!**
Bilgi:
Rendeleme diskinin sadece bir yüzü kullanılabilir.
- Disk mesnedini takınız. Bu işlemde poyra kısmından tutunuz (**Resim C6**).
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve kapak dilinin (1.) sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Kapak dili, kulptaki yarığın (2.) içine oturmalıdır (**Resim C7**).

- Mülti mikseri tahrik sistemine takınız ve bu işlem esnasında ilgili işarete dikkat ediniz. Saatin çalışma yönünün tersine, sonuna kadar çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız. Yumuşak veya çabuk kırılabilen besinlerde kademe 1 ve 2 kullanılmalıdır, diğer besinlerde ise kademe 3 ve 4 kullanılmalıdır.
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile hafif iteleyiniz, doluluk seviyesine dikkat ediniz. Azami doluluk seviyesi, disk mesnedi poyrasının alt kenarında bulunmaktadır.

Yararlı bilgi:

Kesilen besinin muntazam ve ince olması için, demetler şeklinde işleyiniz.

Bilgi:

İşlenecek besinler mülti mikser içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz. Mülti mikseri tahrik sisteminden çıkarınız, mülti mikserin kapağını çıkarınız ve doldurma ağzını boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mülti mikseri, saatin çalışma yönünde çevirerek çıkarınız.
- Kapağı, saatin çalışma yönünde çevrilerek çıkarınız.
- Disk mesnedini, üzerindeki doğrama diski ile birlikte çıkarınız.
- Mülti mikseri boşaltınız.
- Kabı, saatin çalışma yönünde çevrilerek tahrik soketinden çıkarınız.
- Parçaları temizleyiniz.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Cereyan çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.



Dikkat:

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Tahrik soketi bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

Tahrik soketi haricinde tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir! Çırpma (darbe) bıçağını, konik deliği aşağıda olacak şekilde öyle yerleştiriniz ki, başka bir parçanın zarar göremesi mümkün olmasın.

Tahrik soketini nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız. Ardından silip kurulayınız.

Değişiklikler olabilir.

Należy bezwzględnie przestrzegać wskazań podanych w instrukcji użytkownika i obsługi urządzenia podstawowego!

Urządzenie skonstruowano z przeznaczeniem do obróbki ilości typowych dla gospodarstwa domowego, a nie do użytku profesjonalnego.

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM6N... Opisane wyposażenie dodatkowe można nabyć w sklepach specjalistycznych.

Wskazówki bezpieczeństwa

Multi-mikser można zakładać na maszynę tylko wtedy, jeżeli jest kompletnie zmontowany.

Multi-mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli napęd jest nieruchomy (0/Off), a wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego.

Multi-mikser eksploatować tylko w podanej pozycji roboczej.

W czasie pracy urządzenia nie wolno wkładać palców do otworu wyspowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi tarczami rozdrabniającymi! Tarcze rozdrabniająca chwytać ostrożnie tylko za brzeg.

Przy zdejmowaniu i zakładaniu noża chwytać tylko za nasadkę stożkową. Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Punkt przewidzianego złamania

W przypadku przeciążenia zabierak tarcz łamie się na wale napędowym i w ten sposób chroni napęd przed uszkodzeniem.

Część zamienna do nabycia poprzez autoryzowany serwis.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami

Rysunek A

- a Popychacz
- b Pokrywa z otworem wyspowym
- c Miska
- d Podstawa z napędem
- e Nóż uniwersalny
- f Uchwyt tarcz

- g Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
- h Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki –grubo/drobno
- i Tarcza do tarcia

Obsługa



Ważne wskazówki

Multi-mikser można nałożyć na korpus maszyny i włączyć tylko wtedy, jeżeli jest całkowicie zmontowany, a pokrywa przekreślona, aż do oporu noska pokrywy. Ewentualnie należy przytrzymać nosek pokrywy kciukiem. Przy użyciu napędu miksera należy nałożyć pokrywę ochronną na nie używany napęd miski robota kuchennego (rysunek B3).

- Przed pierwszym zastosowaniem dokładnie wymyć wyposażenie, patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja".

Nóż uniwersalny

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



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami

Przy zdejmowaniu i zakładaniu noża chwytać tylko za nasadkę stożkową.

Rysunek B

- Miskę miksera nałożyć na napęd i przekreślić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu. Nosek (1.) musi wejść do szczeliny (2.) aż do oporu (rysunek B4).
- Nóż chwycić za nasadkę stożkową i założyć.
- Włożyć produkty przeznaczone do przygotowania.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekreślić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy (1.). Nosek pokrywy musi wejść do szczeliny (2.) na uchwycie, aż do oporu (rysunek B7).

- Multi-mikser założyć na napęd, zwracać przy tym uwagę na oznaczenia. Przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.
- W czasie pracy urządzenia można dokładać produkty tylko przez otwór wyspowy.

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.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Multi-mikser zdjąć z napędu poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Opróżnić multi-mikser. Nóż wielofunkcyjny przytrzymać przy tym w multi-mikserze chwytając za nasadkę stożkową.
- Wyjąć nóż wielofunkcyjny chwytając za nasadkę stożkową.
- Miskę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z napędu.
- Wymyć poszczególne części.

Przykłady zastosowania noża wielofunkcyjnego

Zioła i zielenina

Maksymalna ilość:	30 g
Zakres:	4
Czas rozdrabniania:	20–30 sekund
Uwaga:	Zioła lub zieleninę 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:	1–1½ 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:	1–1½ minuty

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 3.
- Następnie dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.

Czas rozdrabniania:	1–1½ minuty
---------------------	-------------

Ciasta mięsne, farsze i pasztesy

Maksymalna ilość:	300 g
Zakres:	4
Czas rozdrabniania:	1–1½ minuty
Uwaga:	Mięso rozdrabniać razem z pozostałymi składnikami i przyprawami.

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

Maksymalna ilość:	0,5 l składników płynnych 375 g stałych
Zakres:	3–4

Tarcze do rozdrabniania



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi tarczami rozdrabniającymi.

Nie wkładać rąk do otworu wyspowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy. Tarcze do rozdrabniania zakładać, względnie zdejmować tylko razem z zabierakiem tarczy.

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

do cięcia na plasterki owoców i warzyw.

Stosować na zakresie 2–3.

Ważna wskazówka:

Dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Obrać w zakresie 3 lub 4.

Ważna wskazówka:

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

Tarcza do tarcia – średnio

do tarcia twardego sera (np. parmezan), oziębionej czekolady i orzechów

Obrać w zakresie 4.

Ważna wskazówka:

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

Rysunek C

- Miskę miksera nałożyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu. Nosek (1.) musi wejść do szczeliny (2.) aż do oporu (rysunek C4).
- Tarczę do krojenia lub tarcia odwrócić odpowiednią stroną do góry i założyć na zabierak. **Tarcze rozdrabniacza chwycić ostrożnie tylko za brzeg!**
Wskazówka:
Tarcza do drobnego tarcia jest tylko jednostronna.
- Założyć zabierak. Chwycić go przy tym za piastę (rysunek C6).
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu noska pokrywy (1.). Nosek pokrywy musi wejść do szczeliny (2.) na uchwycie, aż do oporu (rysunek C7).
- Multi-mikser założyć na napęd, zwracać przy tym uwagę na oznaczenia. Przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętło wyłącznika nastawić na odpowiedni zakres: zakres 1 lub 2 dla produktów miękkich i łamliwych, zakres 3 lub 4 dla pozostałych.
- Produkty przeznaczone do przygotowania wkładać przez otwór wyspowy i popychać lekko popychaczem, zwracać uwagę na wysokość napełnienia. Maksymalna wysokość napełnienia zaznaczona jest na dolnej krawędzi piasty zabieraka tarcz.

Wskazówka:

Cienkie produkty ciąć w wiążkach, wtedy otrzymamy równomierne rozdrobnienie.

Wskazówka:

Jeżeli włożone produkty zablokują się w multi-mikserze, należy wyłączyć robot kuchenny i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Odczekać do zatrzymania napędu. Zdjąć multi-mikser z napędu, zdjęć pokrywę multi-miksera i opróżnić otwór wyspowy.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętle wyłącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Multi-mikser zdjąć z napędu poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Zabierak wyjąć razem z tarczą do rozdrabniania.
- Opróżnić multi-mikser.
- Miskę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z napędu.
- Wymyć poszczególne części.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Przed przystąpieniem do wszelkich prac przy urządzeniu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Ostrożnie!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących. Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Podstawy z napędem nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

Wszystkie części oprócz podstawy z napędem można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Nóż uniwersalny skierować otworem stożka na dół i ułożyć w sposób zapobiegający uszkodzeniu innych elementów.

Podstawę z napędem wyczyścić tylko wilgotną ściereką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć do sucha.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Feltétlenül vegye figyelembe az alapkészülék használati utasítását!

A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására készült és nem ipari alkalmazásokra.

A tartozék a MUM6N.. konyhai géphez alkalmas. A leírt kiegészítő tartozékok a szakkereskedésekben kaphatók.

Biztonsági útmutató

A multi-mixert csak teljesen összeszerelt állapotban helyezze fel a konyhai gépre.

A multi-mixert csak a hajtómű megállása után (0/Off) és kihúzott hálózati csatlakozódugóval helyezze fel/vegye le.

A multi-mixert csak a bemutatott üzemi helyzetben szabad működtetni.

A működtetés során soha ne nyúljon a betöltőnyílásba, az utántöltéshez használjon tömőeszközt. Sérülésveszély az éles aprítólemez miatt. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg.

A vágókést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a kezdőkúpnál fogja meg. Sérülésveszély az éles penge miatt!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Lehetséges törési hely

Túlterhelés esetén a meghajtótengelyen található tárcsatarató eltörik, és így védi a meghajtót a sérüléstől.

Pótalkatrész a vevőszolgálatnál kapható.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt

A ábra

- a Tömőeszköz
- b Fedél betöltőnyílással
- c Tál
- d Meghajtóaljzat
- e Vágókés
- f Tárcsatarató
- g Forgó-vágótárcsa (vastag/vékony)
- h Forgó-örlőtárcsa (durva/finom)
- i Örlőtárcsa

A készülék kezelése



Fontos tudnivalók

A multi-mixer csak akkor szerelhető fel a konyhai gépre és akkor lehet elindítani, ha teljesen összeszerelt állapotban van és a fedél a fedélen lévő csap ütközéséig rá van csavarva. Adott esetben a fedélen lévő csapot szorítsa oda a hüvelykujjával is.

A konyhai gép turmixgép-hajtóművének használata közben helyezze rá a védőfedelelet a nem használt meghajtóra, a tálra (B3 ábra).

- Az első használat előtt a tartozékokat alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Vágókés

daráláshoz, pépesítéshez, turmixoláshoz, aprításhoz és mártások, valamint mixelt italok elkészítéséhez.



Sérülésveszély az éles penge miatt

A vágókést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a kezdőkúpnál fogja meg.

B ábra

- Helyezze a tálat a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban. A hevedernek (1.) be kell illeszkednie a markolatnál lévő részbe (2.) (B4 ábra).
- A kezdőkúpnál megfogva helyezze rá a vágókést.
- Töltse be a feldolgozandó élelmiszert.
- Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának (1.) ütközéséig. A fedélen lévő csapnak be kell illeszkednie a markolatnál lévő részbe (2.) (B4 ábra).
- Tegye fel a multi-mixert a meghajtóra, vegye figyelembe a jelölést. Az óramutató járásával ellentétesen forgassa el ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Működés közben élelmiszert tölthet be a betöltőnyíláson.

Megjegyzés:

Tilos levenni a fedelet működés közben, és akkor is, ha a multi-mixer fel van erősítve a konyhai gépre.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le készülékről a multi-mixert úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban elforgatja.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással csavarja le.
- Üritse ki a multi-mixert. Ehhez fogja meg a vágókést a kezdőkúpnál fogva és tartsa benne a multi-mixerben.
- Vegye le a vágókést a kezdőkúpnál fogva.
- A tálat az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással vegye le a meghajtóaljzatról.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Felhasználási javaslatok a vágókéshez**Fűszerek**

Maximális mennyiség: 30 g
 Fokozat: 4
 Feldolgozási idő: 20–30 másodperc
 Megjegyzés: csak száraz tálban dolgozzon.

Hagyma, fokhagyma

Maximális mennyiség: 100 g
 Fokozat: 4
 Feldolgozási idő: 5–7 másodperc
 Megjegyzés: a hagymát negyedelje fel.

Diófélék, mandula

Maximális mennyiség: 100 g
 Fokozat: 4
 Feldolgozási idő: 1–1½ perc

Hús

Maximális mennyiség: 300 g
 Fokozat: 4
 Feldolgozási idő: 30–60 másodperc
 Megjegyzés: távolítsa el a csontot, porcot és ínt. A húst vágja nagyobb darabokra.

Zöldséglevések, zöldségpépek

Maximális mennyiség: 375 g
 Fokozat: 4
 Feldolgozási idő: 1 perc

Majonéz

2 tojás
 15 g ecet
 ½ kávéskanál mustár
 1 csipet só
 1 csipet cukor
 300–400 g olaj

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 3-as fokozaton keverje el.
- Az olajat lassan öntse bele a tölséren keresztül, és addig keverje tovább, amíg a majonéz össze nem áll.

Feldolgozási idő: 1½ perc

Húsos tészták, töltelékek, pástétomok

Maximális mennyiség: 300 g
 Fokozat: 4
 Feldolgozási idő: 1 perc
 Megjegyzés: töltsé be a húst az egyéb hozzávalókkal és fűszerekkel együtt.

Turmixolás (tejes mixelt italok, mártások, salátaöntetek és krémlevések)

Maximális mennyiség: folyékony 0,5 l szilárd 375 g
 Fokozat: 3–4

Aprítótárcsák**Sérülésveszély az éles aprítólemezzel**

Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántöltéshoz használja a tömőeszközt. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen. Az aprítótárcsákat csak a tárcsatartóval együtt tegye fel, ill. vegye le.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Feldolgozás a 2–3. fokozaton

Fontos tudnivaló:

A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletésére.

Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-öröltárcsa – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Feldolgozás 3. vagy 4. fokozaton.

Fontos tudnivaló:

A forgó-öröltárcsa nem alkalmas dió reszeléséhez. Puha sajtot csak a durva oldalával (4. fokozaton) reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú

kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

Feldolgozás 4. fokozaton.

Fontos tudnivaló:

A reszelőkorong nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

C ábra

- Helyezze a tálat a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban. A hevedernek (1.) be kell illeszkednie a markolatnál lévő részbe (2.) (C4 ábra).
- A vágó- vagy örlőtárcsát a kívánt oldalával felfelé helyezze a tárcsatartóra. **A tárcsákat óvatosan, a szélüknél fogja meg!**
Megjegyzés:
A reszelőkorongnak csak az egyik oldala használható.
- Helyezze fel a tárcsatartót. Közben tartsa meg a kerékagynál fogva (C6 ábra).
- Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának (1.) ütközéséig. A fedélen lévő csapnak be kell illeszkednie a markolatnál lévő részbe (2.) (C7 ábra).

- Tegye fel a multi-mixert a meghajtóra, vegye figyelembe a jelölést. Az óramutató járásával ellentétesen forgassa el ütközésig.
- Állítsa a forgókapcsolót a kívánt fokozatra: 1. vagy 2. fokozat a puha és könnyen aprítható élelmiszerhez, egyéb élelmiszereknél 3. vagy 4. fokozat.
- Adagolja a be a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel nyomkodja kicsit beljebb, ügyelve közben a töltési magasságra. A maximális töltési magasság a tárcsatartó persely alsó széléről olvasható le.

Hasznos tanácsok:

Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés:

Ha beragadnának feldolgozandó élelmiszerek a multi-mixerbe, kapcsolja ki a konyhai gépet, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Várja meg, míg a hajtómű megáll. Vegye le a multi-mixert a meghajtóról, emelje le a multi-mixer fedelét, és ürítse ki a betöltőnyílást.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le készülékről a multi-mixert úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban elforgatja.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással csavarja le.
- Szedje le a tárcsatartót a felhelyezett aprítótárcsával.
- Ürítse ki a multi-mixert.
- A tálat az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással vegye le a meghajtóaljzatról.
- Tisztítsa meg az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás



Áramütésveszély

Mielőtt bármilyen műveletet végez a készüléken, húzza ki a hálózat csatlakozót!



Vigyázat!

*Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.
A meghajtóaljzat nem tisztítható mosogatógépben.*

A meghajtóaljzaton kívül minden alkatrész mosogatógépben tisztítható.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

A vágókést a kúpnylásával lefelé helyezze be, úgy, hogy közben más alkatrészek ne sérülhessenek.

A meghajtóaljzaton nedves törlőruhával tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert. Ezután törölje szárazra.

Задължително спазвайте указанията от упътването за експлоатация на основния уред!

Този уред е предназначен за обработване на обичайните количества продукти за едно домакинство, а не за производствени цели.

Принадлежностите са предназначени за кухненски робот MUM6N... Описаните принадлежности могат да се намерят в търговската мрежа.

Указания за безопасност

Поставяйте мултимиксера само в напълно сглобено състояние върху кухненския робот.

Поставяйте/сваляйте мултимиксера само при пълен покой на предавката (**0/Off**) и изключен от контакта щепсел.

Работете с мултимиксера само в показаното работно положение.

По време на работа никога не бъркайте в отвора за пълнене, за придобиване използвайте приспособлението за придобиване. Опасност от нараняване с остри режещи шайби. Хващайте дисковете за рязане само за външния ръб. При поставяне и сваляне на ножа за разбиване го хващайте само в основата на конуса. Опасност от нараняване с остри ножове!

Пазете уреда далеч от деца!

Автоматична блокировка

При претоварване основата на диска блокира в задвижващия вал и така предотвратява повреди.

Резервни части можете да намерите в оторизирани сервиси.

Преглед

Молим, отворете страниците със схемите

Фиг. А

- a Тапа
- b Капак с отвор за сипване на продукти
- c Купа
- d Цокъл на предавката

- e Нож за разбиване
- f Основа на диска
- g Двустранен диск за рязане (дебело/тънко)
- h Двустранен диск за стъргане (едро/фино)
- i Шайба за стъргане

Работа с уреда



Важни указания

Мултимиксерът може да се постави върху кухненския робот и да се използва само когато е напълно сглобен и капачката е завъртяна до началото на върха на капака. Евентуално можете да задържите върха на капака с пръст.

Когато използвате предавката на кухненския робот за миксера, поставете предпазната капачка на неизползваната предавка за купата (**фиг. В3**).

- Преди първата употреба основно почистете принадлежностите, виж «Почистване и поддръжка».

Нож за разбиване

За рязане, пюриране, миксиране, раздробяване и за приготвяне на сосове и миксирани напитки.



Опасност от нараняване с остри ножове

При поставяне и сваляне на ножа за разбиване го хващайте само в основата на конуса.

Фиг. В

- Поставете купата върху цокъла и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до ограничителя. Планката (**1.**) трябва да влезе в отвора (**2.**) на дръжката (**фиг. В4**).
- Поставете ножа за разбиване като го държите за основата на конуса.

- Поставете продуктите, които ще обработвате.
- Поставете капака (спазвайте маркировката) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до началото на върха на капака (1.). Върха на капака трябва да влезе в отвора (2.) на дръжката (фиг. В7).
- Поставете мултимиксера върху предавката като спазвате маркировката. завъртете в посока обратна на часовниковата стрелка до ограничителя.
- Поставете въртящия шалтер на желаната степен.
- Досипване на продукти по време на работа може да се прави през отвора за сипване на продукти.

Указание:

По време на работа и когато мултимиксерът е поставен върху кухненския робот капакът не може да се сваля.

След приключване на работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете мултимиксера с въртене от уреда.
- Свалете капака като въртите в посока на часовниковата стрелка.
- Изпразнете мултимиксера. За целта придържайте ножа за разбиване в основата на конуса, така че да не изпадне от мултимиксера.
- Свалете ножа за разбиване като държите в основата на конуса.
- Свалете купата от цокъла на предавката като въртите в посока на часовниковата стрелка.
- Почистете частите.

Примери за използване на ножа за разбиване

билки

Максимално количество:	30 г
Степен:	4
Време за обработване:	20–30 секунди
Забележка:	Обработвайте само в суха купа.

Лук, чесън

Максимално количество:	100 г
Степен:	4
Време за обработване:	5–7 секунди
Забележка:	разрежете лука на четири парчета.

Орехи, бадеми

Максимално количество:	100 г
Степен:	4
Време за обработване:	1–1½ минута

Месо

Максимално количество:	300 г
Степен:	4
Време за обработване:	30–60 секунди
Забележка:	Отстранете кокалите, хрущялите и жилите. Месото нарежете на едри парчета.

Зеленчукови каши, зеленчукови супи

Максимално количество:	375 г
Степен:	4
Време за обработване:	1 минута

Майонеза

2 яйца

15 г оцет

½ с.л. горчица

1 щипка сол

1 щипка захар

300–400 г олио

Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Смесете продуктите (без олиото) няколко секунди на степен 3.
- Сипете олиото бавно през фунията и продължете да бъркате до емулгиране на майонезата.

Време за обработване: 1½ минута

Месни теста, пълнежи, пастети

Максимално

количество: 300 г

Степен: 4

Време за

обработване: 1 минута

Забележка: Сипете месото заедно с останалите продукти и подправки.

Миксиране (млечни миксирани напитки, сосове, дресинг за салати и кремсупи)

Максимално

количество: течно 0,5 л

твърдо 375 г

Степен: 3–4

Дискове за раздробяване**Опасност от нараняване с острите режещи шайби**

Не бъркайте в отвора за сипване на продукти, за прибутване използвайте накрайника за прибутване. Сменяйте инструментите само при пълен покой на предавката. Дисковете за раздробяване се поставят, съответно свалят само заедно с основата на диска.

Двустранен диск за рязане – дебело/тънко

за рязане на плодове и зеленчуци

Обработване на степен 2–3.

Важно указание:

Двустранният диск за рязане не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Варените картофи режете само студени.

Двустранен диск за стъргане – едро/фино

За стъргане на зеленчуци, плодове и сирене, освен твърди сирена (например пармезан).

Обработване на степен 3 или 4.

Важно указание:

Двустранният диск за стъргане не е подходящ за стъргане на орехи. Меко сирене стържете само с по-едрата страна (на степен 4).

Шайба за стъргане – средно дебело

За стъргане на твърди сирена (например пармезан), охладен шоколад и орехи

Обработване на степен 4.

Важно указание:

Дискът за стъргане не е подходящ за стъргане на меко сирене и прясно сирене.

Фиг. С

- Поставете купата върху цокъла и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до ограничителя. Планката (1.) трябва да влезе в отвора (2.) на дръжката (фиг. С4).
- Поставете диска за рязане или стъргане върху основата на диска с необходимата страна нагоре. **Хващайте дисковете внимателно за външния ръб!** Указание: Дискът за стъргане може да се използва само от едната страна.
- Поставете основата на диска. Като държите за втулката (фиг. С6).

- Поставете капака (спазвайте маркировката) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до началото на върха на капака (1.). Върха на капака трябва да влезе в отвора (2.) на дръжката (фиг. С7).
- Поставете мултимиксера върху предавката като спазвате маркировката. Завъртете в посока обратна на часовниковата стрелка до ограничителя.
- Поставете въртящия шалтер на желаната степен: Степен 1 или 2 за меки и трошливи продукти, в останалите случаи – степен 3 или 4.
- Поставете продуктите, които ще обработвате, в отвора за сипване и леко прибутвайте с накрайника за прибутване, спазвайте обозначението за максимално напълване. Може да пълните до долния ръб на втулката на основата на диска.

Съвет:

За да получите равномерно нарязани продукти, обработвайте тънките продукти на снопчета.

Указание:

Ако обработваните продукти залепнат в мултимиксера, изключете кухненския робот и изключете щепсела от контакта. Изчакайте предавката да спре напълно. Свалете мултимиксера от предавката, свалете капака на мултимиксера и изпразнете отвора за пълнене.

След приключване на работа

- Изключете уреда от ключа за степените.
- Изключете щепсела от контакта.
- Свалете мултимиксера с въртене от уреда.
- Свалете капака като въртите в посока на часовниковата стрелка.
- Свалете основата на диска с поставения върху нея диск за раздробяване.
- Изпразнете мултимиксера.
- Свалете купата от цокъла на предавката като въртите в посока на часовниковата стрелка.
- Почистете частите.

Почистване и поддържане



Опасност от токов удар

Преди да предприемате работи по уреда, изтеглете щепсела от контакта.



Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да бъдат наранени. Цокълът на предавката не може да се мие в миялна машина.

Всички части с изключение на цокъла на предавката могат да се мият в миялна машина.

Не заклещвайте пластмасовите части в миялната машина, защото могат да се деформират.

Поставете ножа за разбиване с отвора на конуса надолу, така че да не могат да бъдат наранени другите части. Избършете цокъла на предавката с влажна кърпа. При необходимост можете да използвате малко препарат за миене. Накрая подсушете.

Запазваме си правото на промени.

Непреренно выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации основного блока кухонного комбайна!

Этот прибор рассчитан на переработку такого количества продуктов, которое характерно для домашнего хозяйства, и не предназначен для промышленного использования.

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM6N... Приведенные в инструкции специальные принадлежности можно приобрести в специализированных магазинах.

Указания по безопасности

Многофункциональный миксер можно устанавливать на кухонный комбайн лишь в полностью собранном виде.

Устанавливать/снимать многофункциональный миксер можно только после полной остановки привода (**0/Off**) и извлечения вилки из розетки.

Многофункциональным миксером можно пользоваться лишь в случае, если он находится в изображенном на рисунке рабочем положении.

Во время работы никогда нельзя опускать руку в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов следует пользоваться толкателем. Опасность травмирования об острые диски-измельчители! Диски-измельчители можно брать только за края.

Для установки и снятия ударного ножа можно брать лишь за его коническую ручку. Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Заданное место слома

При перегрузке ломается держатель диска на приводном валу и тем самым защищает привод от повреждения.

Запчасть можно приобрести в специализированном сервисном центре.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками

Рисунок А

- a Толкатель
- b Крышка с загрузочным стволом
- c Смесительная чаша
- d Приводная цокольная подставка
- e Ударный нож
- f Держатель дисков
- g Поворотный диск-резка (для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики)
- h Поворотный диск-шинковка (с большими/маленькими отверстиями)
- i Терочный диск

Эксплуатация



Важная информация

Многофункциональный миксер можно установить на кухонный комбайн и начать им пользоваться лишь после того, как он был полностью собран, и его крышка была закручена таким образом, чтобы ее выступ дошел до упора. При необходимости придерживайте выступ крышки большим пальцем.

Перед тем как начать пользоваться приводом кухонного комбайна для миксера, необходимо закрыть защитной крышкой не используемый в данный момент привод для смесительной чаши (**рисунок В3**).

- Перед первым использованием принадлежности следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Ударный нож

для рубки, доведения до пюреобразного состояния, смешивания, измельчения продуктов и приготовления соусов и коктейлей.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа

*Для установки и снятия
ударного ножа можно брать
лишь за его коническую ручку.*

Рисунок В

- Поставьте смесительную чашу на цокольную подставку и поверните ее против часовой стрелки до упора. Выступ (1.) должен зафиксироваться в пазу (2.) на ручке миксера (рисунок В4).
- Вставьте в миксер ударный нож, взявшись за его коническую ручку.
- Загрузите предназначенные для переработки продукты.
- Закройте миксер крышкой (ориентируйтесь по маркировке) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки (1.) не достигнет упора. Выступ крышки должен зафиксироваться в пазу (2.) ручки миксера (рисунок В7).
- Установите многофункциональный миксер на привод, ориентируясь по маркировке. Поверните чашу против часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Во время работы миксера продукты можно добавлять через загрузочный ствол.

Указание:

Во время работы многофункционального миксера и когда он присоединен к кухонному комбайну крышка с него не снимается.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите многофункциональный миксер с кухонного комбайна, повернув его по часовой стрелке.
- Снимите с миксера крышку, повернув ее по часовой стрелке.
- Опорожните многофункциональный миксер. При этом ударный нож необходимо удерживать внутри миксера за коническую ручку.
- Извлеките ударный нож из миксера, взявшись за его коническую ручку.
- Повернув смесительную чашу по часовой стрелке, снимите ее с приводной цокольной подставки.
- Проведите чистку деталей.

Примеры использования ударного ножа

Измельчение пряных трав

Макс. количество:	30 г
Скорость переработки:	4
Время переработки:	20–30 секунд
Примечание:	переработка должна проводиться только в сухой смесительной чаше.

Репчатый лук, чеснок

Макс. количество:	100 г
Скорость переработки:	4
Время переработки:	5–7 секунд
Примечание:	лук следует резать на четвертинки.

Орехи, миндаль

Макс. количество:	100 г
Скорость переработки:	4
Время переработки:	одна-полторы минуты

Мясо

Макс. количество:	300 г
Скорость переработки:	4
Время переработки:	30–60 секунд
Примечание:	удалите кости, хрящи и сухожилия. Нарезьте мясо крупными кусками.

Приготовление овощных пюре, супов

Макс. количество:	375 г
Скорость переработки:	4
Время переработки:	одна минута

Майонез

- 2 яйца
 - 15 г уксуса
 - ½ ч. л. горчицы
 - 1 щепотка соли
 - 1 щепотка сахара
 - 300–400 г растительного масла
- Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.
- Перемешивайте все компоненты (кроме масла) в течение нескольких секунд на 3-й скорости.
 - Медленно вливайте масло через воронку и перемешивайте все до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Время переработки: полторы минуты

Различные фарши, начинки, паштеты

Макс. количество:	300 г
Скорость переработки:	4
Время переработки:	одна минута
Примечание:	загружайте мясо со всеми приправами и остальными компонентами.

Смешивание (приготовление молочных коктейлей, соусов к блюдам, соусов для салата и супов-пюре)

Макс. количество:	0,5 л жидкости 375 г твердых продуктов
Скорость переработки:	3–4

Диски-измельчители**Опасность травмирования об острые диски-измельчители**

Нельзя опускать руку в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов следует пользоваться толкателем. Насадки можно заменять только после полной остановки привода. Диски-измельчители следует устанавливать и извлекать только вместе с держателем дисков.

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

для нарезания овощей и фруктов.

Переработка продуктов проводится на скорости 2–3.

Важная информация:

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

Поворотный диск-шинковка – с большими/маленькими отверстиями

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

Переработка продуктов проводится на 3-й или 4-й скорости.

Важная информация:

Поворотный диск-шинковка не предназначен для измельчения орехов. Мягкий сыр можно натирать (на 4-й скорости) только на стороне с крупными отверстиями.

Терочный диск – натирание средней крупности

для натирания твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка продуктов проводится на 4-й скорости.

Важная информация:

Терочный диск не предназначен для натирания мягкого сыра и сыра, нарезанного на ломтики.

Рисунок С

- Поставьте смесительную чашу на цокольную подставку и поверните ее против часовой стрелки до упора. Выступ (1.) должен зафиксироваться в пазу (2.) на ручке миксера (рисунок С4).

- Установите на держатель диск-резку или диск-шинковку необходимой Вам стороной вверх. **Осторожно берите диски за края!**

Указание:

Терочный диск можно использовать лишь с одной стороны.

- Вставьте держатель дисков. При этом его следует держать за ступицу (рисунок С6).
- Закройте миксер крышкой (ориентируйтесь по маркировке) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки (1.) не достигнет упора. Выступ крышки должен зафиксироваться в пазу (2.) ручки миксера (рисунок С7).
- Установите многофункциональный миксер на привод, ориентируясь по маркировке. Поверните чашу против часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель в необходимое Вам положение: переработку мягких и хрупких продуктов питания следует проводить на 1-й или 2-й скорости, во всех других случаях включайте комбайн на 3-ю или 4-ю скорость.
- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочный ствол и слегка подталкивайте их толкателем, следя за уровнем наполнения приемной емкости. Макс. допустимый уровень наполнения находится у нижнего края ступицы держателя дисков.

Рекомендация:

Чтобы тонкие и длинные овощи измельчались равномерно, их следует связать в пучок.

Указание:

Если перерабатываемые продукты застряли в многофункциональном миксере, то необходимо выключить кухонный комбайн и извлечь вилку из розетки. Подождите, пока привод не остановится. Снимите многофункциональный миксер с привода, снимите с миксера крышку и прочистите загрузочный ствол.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите многофункциональный миксер с кухонного комбайна, повернув его по часовой стрелке.
- Снимите с миксера крышку, повернув ее по часовой стрелке.
- Извлеките держатель с установленным на нем диском-измельчителем.
- Опорожните многофункциональный миксер.
- Повернув смесительную чашу по часовой стрелке, снимите ее с приводной цокольной подставки.
- Проведите чистку деталей.

Чистка и уход**Опасность поражения электрическим током!**

Перед началом любых работ по обслуживанию бытового прибора извлекайте вилку из розетки.

**Осторожно!**

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена. Приводная цокольная подставка не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

Все детали, кроме приводной цокольной подставки, можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Расположите ударный нож коническим отверстием вниз таким образом, чтобы другие детали не могли быть повреждены.

Приводную цокольную подставку протрите влажной тряпкой.

При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную. Затем вытрите подставку насухо.

تنظيف الجهاز والعناية به

خطر الإصابة بصعق التيار الكهربائي



يجب قبل الشروع في تنظيف الجهاز فصل التيار الكهربائي عنه
بسحب القابس من المقبس.

تنبيه!



الرجاء عدم استخدام مواد تنظيف خشنة اللمس (مواد تجليبية)
لأن ذلك قد يعرض المسطحات الخارجية للتلف. القاعدة غير
مهيأة للتنظيف في غسالة الأواني.

كافة أجزاء الخراطة 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 سكين الحفك دائماً بحيث تكون قاعدته المخروطية من جهة
الفتحة موجهة إلى أسفل حتى لا تتعرض الأجزاء الأخرى للضرر.

نظف القاعدة فقط بفضة مبللة. يمكن عند الحاجة إضافة صابون الواني
للماء. ثم قم بتجفيف القاعدة.

- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر
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 لصرة القرص.

فكرة مفيدة:

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

ملاحظة:

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

بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار.
- انزع القابس من المقبس.
- ثم ارفع الخلاط المتنوع الاستخدام من على المحرك بإدارته من اتجاه
عقارب الساعة.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ارفعه.
- ارفع عمود الدوران وقرص العمل المركب عليه.
- ارفع الوعاء من قاعدة التشغيل بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- قم بتنظيف قطع العمل.

قرص تخريط قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه – لشرائح طولية سميكة/رفيعة

ملائم لتقطيع الخضروات والفواكه والخبز باستثناء النوعيات اليابسة منها
(على سبيل المثال بارما/الخبز الرومي).

درجة التشغيل: 3 أو 4

تنبيه!

قرص التخريط القلاب المجهز بسكين لكلا جانبيه غير ملائم لتخريط
المكسرات. أما النوعيات الطرية من الخبز فيمكن تخريطها فقط باستخدام
الجانب الملائم من القرص لتقطيع الشرائح السميكة (على درجة التشغيل 4)

قرص البشر – درجة بشر متوسطة النعومة

ملائم لبشر النوعيات اليابسة من الخبز (على سبيل المثال بارما/الخبز
الرومي) والشكولاته المثلجة والمكسرات.

درجة التشغيل: 4

تنبيه!

قرص البشر غير ملائم لبشر النوعيات الطرية من الخبز وكذلك الخبز المقطع
على شكل شرائح.

الصورة C

• ركب الوعاء على القاعدة ثم أدركه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب
الساعة. يجب أن يثبت الجزء البارز (1) في الخرى (2) كما هو
موضح (بالصورة C4)

• ثم 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. أقبض عليه من الجزء البارز بالوسط (بالصورة C6).

• ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدركه في الاتجاه المعاكس لدوران
عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام. يجب أن يثبت الجزء البارز من
الغطاء (1) في الخرى (2) بالمقبض كما هو موضح (بالصورة C7).

• ركب الخلاط المتنوع الاستخدام (انتبه إلى الإشارات) على المحرك ثم
أدركه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام.

• أدر المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة: درجة التشغيل 1 أو 2
للمواد الغذائية اللينة أو سهلة الكسر، وغير ذلك تستخدم درجة
التشغيل 3 أو 4.

• قم بإجراء عملية خلط المحتويات (بدون الزيت) لبضع ثواني على درجة
التشغيل 3.

• 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 الخاشي والفتائر المحتوية على اللحم

أقصى كمية: 300 غ

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 غ

درجة التشغيل: 3-4

أقراص التقطيع

انتبه إلى خطر الإصابة!



لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط أثناء
تشغيله، يجب استخدام المكبس لإضافة المواد الغذائية المراد
إعدادها. لا يجب تركيب أو إخراج قطع العمل سوى بعد
توقف المحرك عن العمل تماماً.
يجري إخراج أقراص التقطيع فقط سوياً مع حوامل الأقراص.

قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لكلا جانبيه – سميك/رفع

ملائم لتقطيع الفواكه والخضروات.

درجة التشغيل: 2-3

تنبيه!

قرص التقطيع القلاب المجهز بسكين لكلا جانبيه غير ملائم لتقطيع النوعيات
اليابسة من الخبز والخبز وكذلك الخبز الإفرنجي (الأشكال المختلفة للخبز
القينوي) والشكولاته. يجب تقطيع البطاطس المسلوقة بعد أن تبرد تماماً.

صورة B

أمثلة تطبيقية لاستعمال سكين الخفق

الأعشاب	
أقصى كمية:	30 غ
درجة التشغيل:	4
مدة الإعداد:	من 20 إلى 30 ثانية
تنبيه:	ينبغي أن تتم عملية الإعداد في وعاء جاف.

البصل والثوم

أقصى كمية:	100 غ
درجة التشغيل:	4
مدة الإعداد:	من 5 إلى 7 ثواني
تنبيه:	قطع البصلة على أربعة أجزاء.

المكسرات واللوز

أقصى كمية:	100 غ
درجة التشغيل:	4
مدة الإعداد:	من دقيقة إلى دقيقة ونصف

اللحوم

أقصى كمية:	300 غ
درجة التشغيل:	4
مدة الإعداد:	من 30 إلى 60 ثانية
تنبيه:	افصل العظام والغضاريف والأوتار عن اللحم. قطع اللحم على شكل قطع ذات حجم ملائم.

هريسة الخضار وشربة الخضار

أقصى كمية:	375 غ
درجة التشغيل:	4
مدة الإعداد:	دقيقة واحدة

المايونيز

بيضتان	
15 غ خل	
½ ملعقة شاي من الخردل (المسطرة)	
كمية قليلة جداً من الملح	
كمية قليلة جداً من السكر	
من 300 إلى 400 غ زيت	
ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.	

- ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة. يجب أن يثبت الجزء البارز (1) في الخرى (2) كما هو موضح (بالصورة B4)
- 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. يجب أن يثبت الجزء البارز من الغطاء (1) في الخرى (2) بالمقبض كما هو موضح (بالصورة B7).
- ركب الخلاط المتنوع الاستخدام (انتبه إلى الإشارات) على المحرك ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إغلاقه بإحكام.
- أدر المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- ويجري إضافة المزيد من المواد الغذائية أثناء التشغيل من خلال منفذ الإدخال المخصص لذلك.

ملاحظة:

الجهاز مصمم بحيث لا يمكن رفع الغطاء أثناء التشغيل وإذا كان الخلاط المتنوع الاستخدام مركباً على ماكينة الطبخ.

بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار.
- انزع القابس من المقبس.
- ثم ارفع الخلاط المتنوع الاستخدام من على المحرك بإدارته من اتجاه عقارب الساعة.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ارفعه.
- أفرغ الخلاط من محتوياته. مع إبقاء سكين الخفق بالجهاز عن طريق الضغط على القاعدة المخروطية.
- اخرج السكين المتنوع الاستخدام من الخلاط عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.
- ارفع الوعاء من قاعدة التشغيل بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- قم بتنظيف قطع العمل.

نظرة عامة

افتح من فضلك الصفحات الختوية على الصور.

الصورة A

a مكبس

b غطاء مزود بفتحة للتعبئة.

c وعاء

d قاعدة المحرك

e سكين الخفق

f حامل الأقراص

g قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لِكلا جانبيه - سميك/رفع

h قرص تقريط قلاب مجهز بسكين لِكلا جانبيه - لشرائح طُولية سميكة/ رقيقة

i قرص بشر - ناعم

رجاء ضرورة الانتباه إلى تعليمات استخدام الجهاز الرئيسي!

هذا الجهاز مخصص فقط لإعداد الكميات المعتادة في الاستعمال المنزلي وغير مخصص للاستخدامات الصناعية

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز MUM6N.. يمكن الحصول على الملحقات من المتاجر المتخصصة.

تعليمات الأمان

لا تستخدم الخلاط إلا إذا كان في وضع كامل التركيب ومثبت على الجهاز.

يجري تركيب أو رفع الخلاط من الجهاز فقط في حالة توقف المحرك (0/Off) وبعد نزع القابس من المقبس.

لا تستخدم الخلاط سوى في الوضع الموضح بدليل الاستخدام.

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط أثناء تشغيله ، يجب استخدام المكبس لإضافة المواد الغذائية المراد إعدادها.

خطر التعرض للإصابة بواسطة أقراص التقطيع ن الحادة.

رجاء القبض على أقراص التقطيع من الحافة فقط.

يجري تركيب أو رفع سكين الخفق فقط عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.

خطر التعرض للإصابة بواسطة حرف السكين الحاد.

ينبغي الانتباه إلى عدم تواجد الأطفال على مقربة من الجهاز.

تجهيزة حماية المحرك

الجهاز مزود بتجهيزة لحماية المحرك من العطب فحامل الأقراص المثبت على عمود الدوران مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك.

ويمكن الحصول علي حوامل جديدة للأقراص من أحد مراكز الخدمة.

تشغيل الجهاز

تنبيه هام!



الخلاط المتنوع الاستخدام مصمم بحيث لا يمكن تركيبه على ماكينة المطبخ وتشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تجميعه وإحكام إغلاق غطاءه بإدارة الجزء البارز منه بشكل كامل. وقد ينبغي الإمساك بالجزء البارز من الغطاء بالإبهام. في حالة تركيب الخلاط المتنوع الاستخدام على ماكينة المطبخ فيجب تركيب غطاء الحماية على الفتحة غير المستخدمة للتمكين من وضع الوعاء كما هو موضح (بالصورة B3).

- يجب تنظيف كافة الملحقات قبل استخدامها. انظر التعليمات الخاصة بالتنظيف والعناية بالجهاز)

السكين المتنوع الاستخدام

ملامم للقرم والحرس والخلط والتقطيع وإعداد الصلصة وعصير الفواكه.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

يجري تركيب أو رفع سكين الخفق فقط عن طريق الإمساك به من قاعدته المخروطية الشكل.



de

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

en

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

fr

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

it

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto

nl

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

da

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

no

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

sv

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

fi

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

es

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE
BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no

doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

pt

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 10.00-18.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschealetleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe



(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvuru için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamaktadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicinin teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayı oranında bedel indirimi talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
Bu Garanti Belgesinin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSERGÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 97 48

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausergäte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	745	14.02.2002
Bosch	746	14.02.2002
Bosch	747	14.02.2002
Bosch	748	14.02.2002
Bosch	749	14.02.2002
Bosch	752	14.02.2002
Bosch	753	14.02.2002
Bosch	754	14.02.2002
Bosch	763	14.02.2002
Bosch	4754	14.02.2002
Bosch	6698	14.02.2002
Bosch	6784	14.02.2002
Bosch	10986	01.07.2002
Bosch	2397	03.02.2003
Bosch	3269	03.07.2002
Bosch	5441	01.07.2002
Bosch	6448	08.11.2002
Bosch	7586	10.02.2003
Bosch	24273	15.04.2005
Bosch	15490	13.08.2003
Bosch	34-3634	12.11.2003
Bosch	21276	23.08.2004
Bosch	32738	02.06.2006
Bosch	31764	21.04.2006

pl

Гwarancja

Dla urzędzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urzędzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urzędzenia. Warunki gwarancji Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku "W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów".

hu

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

bg

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

ru

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО "БСХ Бытовая Техника", а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

ar

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
Kleine Hausgeräte
Trautskirchener Straße 6 – 8
90431 Nürnberg
Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr
erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz
der T-Com, Mobil ggfs.
abweichend
www.bosch-hausgeraete.de

AE United Arab Emirates,
الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805
www.bosch-household.ae
AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft
mbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif
Fax: 01 605 75 51212
mailto:hausgeraete.ad@bshg.com
www.bosch-hausgeraete.at

AU Australia
BSH Home Appliances Pty Ltd.
57-63 McNaughton Roads
CLAYTON, Victoria 3168
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
mailto:bshau-as@bshg.com

BA Bosna i Hercegovina,
Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Odošašina 57
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.electro.bosch.be

BG Bulgaria
EXPO2000-service
Ks. Ljuljin, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين
Khalalifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 703 503
Fax: 703 883

BR Brasil, Brazil
BSH Continental
Electrodomésticos Ltda.
Serviços Autorizados de Fábrica
Eletrodomésticos
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
Jd. Guanabara
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
mailto:HOR-CRM@bshg.com
www.boscheletrodomesticos.
com.br

CH Schweiz, Suisse,
Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
www.bosch-hausgeraete.ch
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 022 819 550
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika,
Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
150 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-spotrebice.cz

DK Danmark, Denmark
Bosch Hvidevarerervice
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-hvidevarer.com

EE Eesti, Estonia
AS Serwest
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8733
Fax: 0627 8739
mailto:serwest@online.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D,
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-ed.com

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 0200 84840
Fax: 0207 510790
www.bosch-kodinkoneet.com

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
SAV Constructeur
50 Rue Ardoin – BP 47
93401 Saint-Ouen cedex
Service Dépannage à Domicile:
0 825 398 010 (0,15 € TTC/mn)
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-electromenager.com

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care,
Service Division
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5ZR
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch

Service Requests (nationwide)
Tel.: 08702 413381
mailto:mks-servicerequest@
bshg.com

Spares, Accessories and Central
Warehouse
Tel.: 08705 543210
mailto:mks-spares@bshg.com

Customer Liaison
Fax: 01908 328660
mailto:mks-customerliaison@
bshg.com

Head office
Tel.: 08705 222777
Fax: 01908 328670

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Kentriko Ipokatastima Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

Nord-Griechenland – Thessaloniki
Tel.: 2310 479 298
Fax: 2310 475 574

Sued-Griechenland –
Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Zentral-Griechenland –
Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1&2B, 7th Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hongkong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:service.hk@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-haztartasi-gepek.hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care,
Service Division
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
www.bshappliancecare.ie/Bosch

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uluel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 41336 1
Fax: 02 41336 610
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-elettrodomestici.it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechnozentr Ltd.
Shewchenko 147B
480096 Almaty
Tel.: 03272 689898
Fax: 03272 682652

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Dora Beyrouth
Jdeideh 114043
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku Prekybos Centras LTD.
Pramonės 6
3031 Kaunas
Tel.: 037 362 767
Fax: 037 304 640
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43843 505
Fax: 43843 525
mailto:service-electromenager@
bsh.lu
www.bosch-hausgeraete.lu

LV Latvija, Latvia

Latintertehservice
72 Buluju street, house 2
1067 Riga
Tel.: 07 74 42 274
Fax: 07 74 73 300
mailto:latinter@latinter.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel./Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македонија

Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoud-elektro B.V.
Keienbergweg 97
1101 GG Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:infoteam.nl@bshg.com
www.boschservicedienst.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9

0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen

Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim

Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40

mailto:hjemmeservice@bshg.com
www.bosch-hvitevarer.com

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
New Zealand Branch
Building C, 39-43 Apollo Drive

Mairangi Bay, Auckland 1310
Tel.: 09 478 6158

Fax: 09 478 2914
www.bosch.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa

Centrala Serwisu
Tel.: 022 57 27 711

Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@

bshg.com
www.bosch-agd.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15

2790-012 Carnaxide
Tel.: 21 4250 700

Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@

bshg.com
www.electrodomesticos.bosch.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl
Sos. Bucuresti-Ploiesti,

nr.17-21,sect.1
13682 Bucuresti

Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9731

mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"

Сервис от производителя
Малая Калужская 19

119071 Москва
тел.: 495 737 2961

факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

www.bsh-service.ru

SE Sverige, Sweden

BSE Hushållsapparater AB
Röntgenvägen 1

Solna
Tel.: 087 34 13 10
Fax: 087 34 13 21

41104 Göteborg

Tel.: 031 63 69 90
Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö

Tel.: 040 22 78 80
Fax: 040 22 43 53

www.bosch-hushall.com

SG Singapore, 星加坡

BSH Home Appliances (SEA)
Pte. Ltd.

38C-38D Jalan Pemimpin
577180 Singapore

Tel.: 6350 5000
Fax: 6350 5050

mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrojska 48

1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87

Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@

bshg.com
www.bsh-hisni-aparati.si

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38

84108 Bratislava – Doubravka
Tel./Fax: 02 6446 3643

www.bosch-spotrebnice.sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi ve
Ticaret A. S.

Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51

34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 528 9000

Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com

www.boschevaletleri.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co., Ltd.

4th Fl., No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1

Taipei
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235

www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

Киев

СП "Транс-Сервис"
тел.: 044 568 51 50

ООО "Дойчэлектросервис"
тел.: 044 467 80 46

ООО "Три О Сервис"
тел.: 044 565 93 99

www.bosch-pt.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA

Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj

Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434

mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.

11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110

Tel.: 011 2139 552
Fax: 011 2139 689

mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark

Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg

Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852

mailto:service@bsh.co.za
www.boschappliances.co.za

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,14/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 Zubehörteilen 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.

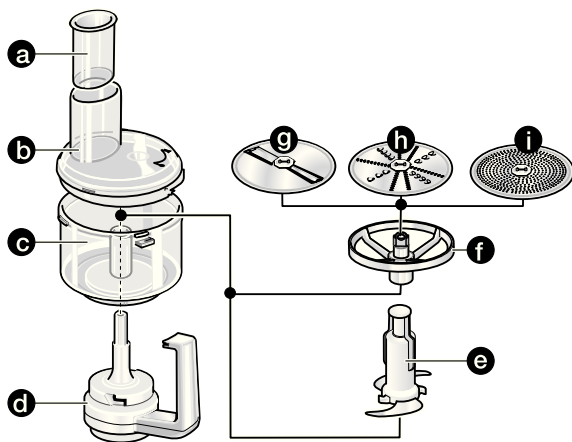
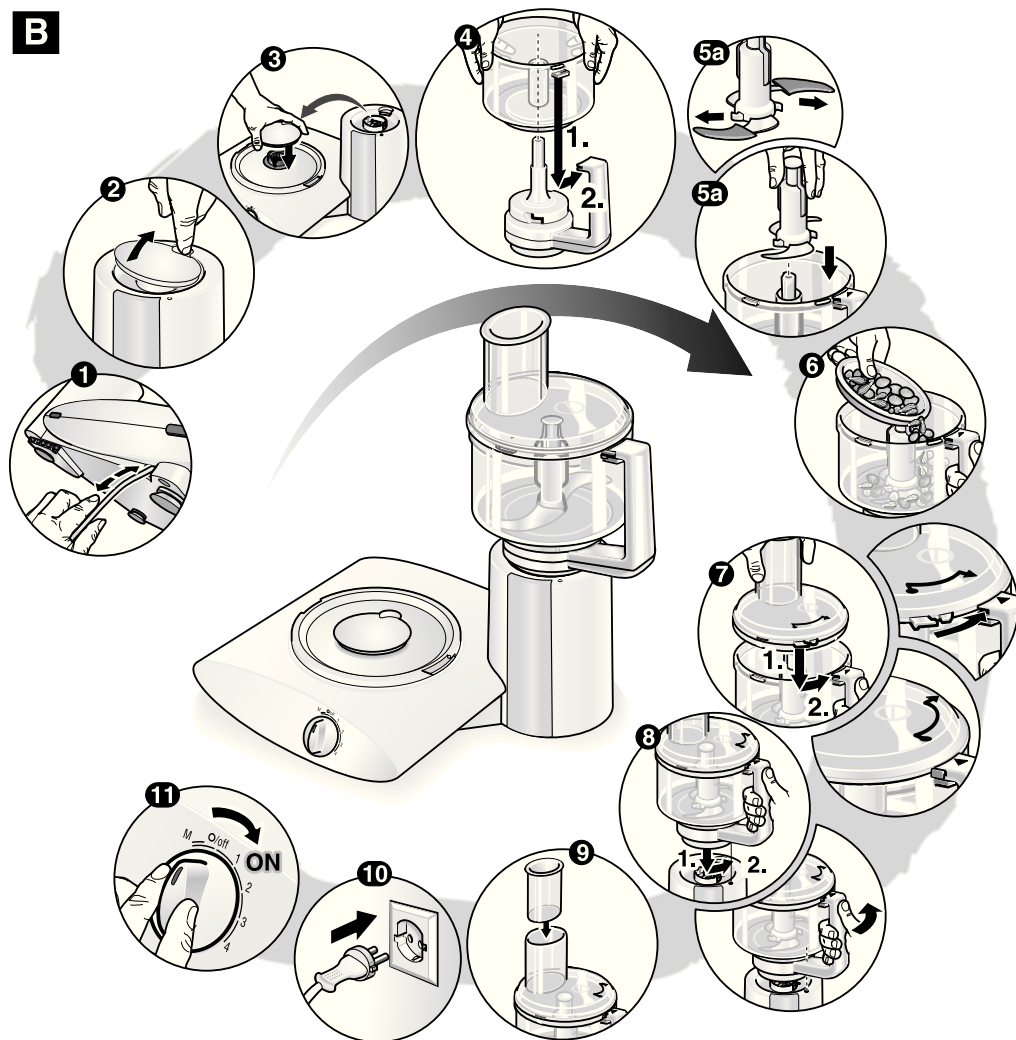
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese 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 - Str. 34 / 81 739 München // Germany

5090 471 837 (01.2008)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi
es, pt, pl, hu, bg, ru, ar

A**B**

C