

MUZ8MM1

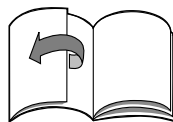
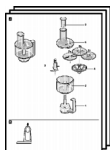


BOSCH

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
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	.3
en	English	.7
fr	Français	.11
it	Italiano	.15
nl	Nederlands	.19
da	Dansk	.23
no	Norsk	.27
sv	Svenska	.31
fi	Suomi	.35
es	Español	.39
pt	Português	.43
el	Ελληνικά	.47
tr	Türkçe	.51
pl	Polski	.55
hu	Magyar	.59
uk	Українська	.63
ru	Русский	.67
ar	عربي	.74



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8.../MUMXL.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten. Dieses Zubehör ist zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Vorsicht beim Umgang mit dem Multifunktionsmesser und den Zerkleinerungsscheiben. Zum Einsetzen und Entnehmen des Multifunktionsmessers dieses nur am Kegelansatz anfassen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen. Scheibenträger mit Zerkleinerungsscheibe nur am Griffstück in der Mitte anfassen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Wichtig!

Zubehör nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und gezogenem Netzstecker abnehmen.

Nur wenn der Multi-Mixer vollständig zusammengesetzt ist und der Deckel bis zum Anschlag der Deckelnase gedreht ist, lässt sich der Multi-Mixer auf die Küchenmaschine aufsetzen und betreiben.

Eventuell die Deckelnase mit dem Daumen festhalten (Bild **G-4/D-5**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild **A**

- 1 Sockel
- 2 Schüssel
- 3 Multifunktionsmesser
- 4 Scheibenträger
- 5 Zerkleinerungsscheiben
 - a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
 - b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
 - c Reibscheibe – mittelfein
- 6 Deckel mit Einfüllschacht
- 7 Stopfer

Bild **B**

Arbeitsposition



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.

Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter können die Richtwerte der folgenden Tabelle entnommen werden:

7-stufig: 1...2...3...4...5...6...7

4-stufig: 1.....2.....3.....4

Überlastsicherung

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schäden. Bei Überlastung bricht der Scheibenträger an der Antriebswelle.

Ein Ersatzteil ist beim Fachhändler oder Kundendienst zu beziehen (Best.-Nr. 088256).

Zusammensetzen

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Vorsicht beim Umgang mit dem Multifunktionsmesser und den Zerkleinerungsscheiben. Zum Einsetzen und Entnehmen des Multifunktionsmessers dieses nur am Kegelansatz anfassen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen. Scheibenträger mit Zerkleinerungsscheibe nur am Griffstück in der Mitte anfassen.

Multifunktionsmesser

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

Bild

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Messer am Kegelansatz ergreifen und in die Schüssel einsetzen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.

Zerkleinerungsscheiben

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

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

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

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

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

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

Reibscheibe – mittelfein

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

Achtung!

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

Empfohlene Arbeitsstufe

Stufe 1–3 bei weichen und brüchigen Lebensmitteln, ansonsten Stufe 5–7.

Bild

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schneid- oder Raspelscheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf den Scheibenträger setzen.
- Scheibenträger mit Zerkleinerungsscheibe am Griffstück in der Mitte anfassen und in die Schüssel einsetzen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.

Bedienen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.



Wichtiger Hinweis

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

Bild 13

- Entriegelungsknopf drücken und Multifunktionsarm in Position **5** bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Zusammengesetzten Multi-Mixer aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Nachfüllen von Lebensmitteln während des Betriebes durch den Einfüllschacht möglich.



- Werkzeug herausnehmen:
 - Multifunktionsmesser am Kegelansatz ergreifen und herausnehmen.
 - Scheibenträger mit Zerkleinerungsscheibe am Griffstück in der Mitte anfassen und aus der Schüssel herausnehmen.
- Multi-Mixer entleeren.

Reinigen und Pflegen**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Vorsicht beim Umgang mit dem Multifunktionsmesser und den Zerkleinerungsscheiben. Multifunktionsmesser nur am Kegelansatz anfassen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.

- Sockel nur feucht abwischen.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinenfest.
 - Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.
 - Multifunktionsmesser mit der Kegelöffnung nach unten einlegen.

Zutaten nachfüllen

Multifunktionsmesser:

- Nachfüllen von Lebensmitteln während des Betriebes durch den Einfüllschacht möglich.

Zerkleinerungsscheiben:

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer leicht nachschieben.
- Füllhöhe beachten! Die maximale Füllhöhe befindet sich an der Unterkante der Scheibenträgernabe.

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

Hinweis:

Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Multi-Mixer festkleben:

- Küchenmaschine ausschalten.
- 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 im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel vom Multi-Mixer abnehmen. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Anwendungsbeispiele – Multifunktionsmesser**Kräuter**

Maximalmenge: 10 g

Stufe: 7

Verarbeitungszeit: 20–30 Sekunden

Anmerkung: Verarbeitung nur in trockener Schüssel.

Zwiebeln, Knoblauch

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 7

Verarbeitungszeit: 5–7 Sekunden

Anmerkung: Zwiebeln vierteln.

Nüsse, Mandeln

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 7

Verarbeitungszeit: 1–1½ Minuten

Fleisch

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 7

Verarbeitungszeit: 30–60 Sekunden

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

Gemüsebrei, Gemüsesuppen

Maximalmenge: 375 g

Stufe: 7

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 7 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: 7

Verarbeitungszeit: 1 Minute

Anmerkung: Fleisch zusammen mit restlichen Zutaten und Gewürzen einfüllen.

Mixen (Milchmixgetränke, Soßen, Salatdressing und Cremesuppen)

Maximalmenge, flüssig 0,5 l

Maximalmenge, fest 375 g

Stufe: 7

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM8.../MUMXL... . Follow the operating instructions for the food processor.

This accessory is suitable for cutting, mixing, slicing and shredding food. It must not be used for processing other objects or substances.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades!

Caution when using multi-function blade and cutting discs.

To insert and remove the multi-function blade, take hold of it by the tapered lug only. Take hold of cutting discs by the edge only.

Take hold of the disc holder with cutting disc in the middle of the handle only.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Keep fingers clear of the filling shaft, add more ingredients with the pusher.

Important!

The accessories must be completely assembled before use. Operate the accessories in the indicated operating position only.

Do not remove accessory until the drive has stopped and the mains plug has been pulled out.

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 (Fig. **G-4/D-5**).

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

- 1 **Base**
- 2 **Bowl**
- 3 **Multi-function blade**
- 4 **Disc holder**
- 5 **Cutting discs**
 - a Reversible slicing disc – thick/thin
 - b Reversible shredding disc – coarse/fine
 - c Grating disc – medium-fine
- 6 **Cover with filling shaft**
- 7 **Pusher**

Fig. **B**

Operating position



Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.

For appliances with a 4-step rotary switch the guide values can be found in the following table:

7 settings: 1...2...3...4...5...6...7

4 settings: 1.....2.....3.....4

Overload protection

An installed predetermined breaking point protects the drive. If an overload occurs, the disc holder will break on the drive shaft.

A spare part can be purchased from a specialist dealer or customer service (order no. 088256).

Assemble

- Before using for the first time, thoroughly clean all parts, see "Cleaning and care".



Risk of injury from sharp blades!

Caution when using multi-function blade and cutting discs. To insert and remove the multi-function blade, take hold of it by the tapered lug only. Take hold of cutting discs by the edge only. Take hold of the disc holder with cutting disc in the middle of the handle only.

Multi-function blade

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

Fig. 9

- Place the bowl on the base and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
- Grip blade by the tapered lug and insert into the bowl.
- Add food to be processed.
- Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug.

Cutting discs

Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Designation on the reversible slicing disc:

"1" for the thick slicing side

"3" for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine

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

Designation on the reversible shredding disc:

"2" for the coarse shredding side

"4" for the fine shredding side

Warning!

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

Grating disc – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan) and nuts.

Warning!

Only one side of the grating disc can be used. It is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Recommended setting

Settings 1–3 for soft and crumbly foods, otherwise settings 5–7.

Fig. 10

- Place the bowl on the base and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
- Place slicing or shredding disc with the required side face up on the disc holder.
- Take hold of the disc holder with cutting disc in the middle of the handle only and insert into the bowl.
- Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug.

Operation



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Keep fingers clear of the filling shaft, add more ingredients with the pusher.



Important information

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

Fig. 11

- Press release button and move multi-function arm to position 5.
- Cover unused drives with drive covers.
- Remove the blender drive cover.
- Attach assembled multi-blender (mark on the handle on mark on the base unit) and turn it all the way anti-clockwise.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- More food can be added through the filling shaft while the appliance is running.



Adding more ingredients

Multi-function blade:

- More food can be added through the filling shaft while the appliance is running.

Cutting discs:

- Put food to be processed in the filling shaft and push down gently with the pusher.
- Check the level. 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 food to be processed sticks in the multi-blender:

- Switch off food processor.
- Pull out 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.
- Remove mains plug.
- Rotate multi-blender clockwise and remove.
- Remove cover from the multi-blender. To do this, turn the cover clockwise and remove.
- Remove tool:
 - Grip multi-function blade by the tapered lug and take out.
 - Take hold of the disc holder with cutting disc in the middle of the handle and take out of the bowl.
- Empty multi-blender.

Cleaning and servicing



Risk of injury from sharp blades!

Caution when using multi-function blade and cutting discs. Take hold of the multi-function blade by the tapered lug only. Take hold of cutting discs by the edge only.

- Wipe the base with a damp cloth only.
- All other parts are dishwasher-proof.

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

Application examples – Multi-function blade

Herbs

Maximum capacity: 10 g

Setting: 7

Processing time: 20–30 seconds

Note: Processing in dry bowl only.

Onions, garlic

Maximum capacity: 100 g

Setting: 7

Processing time: 5–7 seconds

Note: Quarter the onions.

Nuts, almonds

Maximum capacity: 100 g

Setting: 7

Processing time: 1–1½ minutes

Meat

Maximum capacity: 300 g

Setting: 7

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: 7

Processing time: 1 minute

Mayonnaise

2 eggs

15 g vinegar

½ tsp. mustard

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

300–400 g oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Blend all ingredients (except oil) for several seconds at setting 7.
- 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: 7

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

Maximum capacity, solid 375 g

Setting: 7

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM8.../MUMXL.. .
Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

Cet accessoire convient pour hacher, mixer, émincer et râper les produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Prudence pendant le maniement de la lame multifonctions et des disques de broyage. Pour mettre la lame multifonctions en place et la retirer, ne la saisissez que par la jonction conique.

Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords.

Ne saisissez le porte-disque équipé du disque à hacher que par la poignée située au milieu.

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir.

Important !

N'utilisez les accessoires qu'à l'état entièrement assemblé.

Ne faites marcher l'accessoire que dans la position de service indiquée. Ne retirez l'accessoire qu'après immobilisation de l'entraînement et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

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 (fig. **G**-4/**D**-5).

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure **A**

- 1 Socle
- 2 Bol mélangeur
- 3 Lame multifonctions
- 4 Porte-disque
- 5 Disques à réduire
 - a Disque à découper réversible – épais / mince
 - b Disque à râper réversible – épais / fin
 - c Disque à râper – mi-fin
- 6 Couvercle avec ouverture pour ajout
- 7 Pilon-poussoir

Figure **B**

Position de travail



Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions.

Pour les appareils à sélecteur rotatif 4 gradins, consultez les valeurs indicatives figurant sur le tableau suivant :

7 gradins : 1...2...3...4...5...6...7

4 gradins : 1.....2.....3.....4

Sécurité anti-surcharge

Une zone fragilisée intégrée protège l'entraînement contre tout endommagement. En cas de surcharge, le porte-disque se rompt au niveau de l'arbre d'entraînement.

Il faut vous procurer une pièce rechange auprès de votre revendeur ou du service après-vente (n° de réf.

Montage

- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Prudence pendant le maniement de la lame multifonctions et des disques de broyage. Pour mettre la lame multifonctions en place et la retirer, ne la saisissez que par la jonction conique. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords. Ne saisissez le porte-disque équipé du disque à hacher que par la poignée située au milieu.

Lame multifonctions

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

Figure 9

- Posez le bol sur le socle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Saisissez la lame par la partie conique puis introduisez-la dans le bol.
- 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 du couvercle.

Disques à réduire

Disque à découper réversible – épais / mince

pour émincer les fruits et légumes.

Marquage sur le disque à découper réversible :

- « 1 » pour le côté de coupe épaisse
- « 3 » pour le côté de coupe mince.

Attention !

Le disque à réduire réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat.

Disque à râper réversible – épais / fin

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

Marquage sur le disque à râper réversible :

- « 2 » pour le côté servant à râper épais
- « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.

Disque à râper – mi-fin

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

Attention !

Le disque à râper / concasser fin n'est utilisable que d'un côté. Il ne convient pas pour râper le fromage mou et prédécoupé en tranches.

Vitesse de travail recommandée

Niveau 1–3 en présence de produits alimentaires mous et cassants, sinon niveau 5–7.

Figure 10

- Posez le bol sur le socle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez le disque à découper ou râper sur le porte-disque, avec le côté actif voulu tourné vers le haut.
- Par la poignée, saisissez au milieu le porte-disque équipé du disque à hacher puis introduisez-le dans le bol.
- 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 du couvercle.

Utilisation



Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !


N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir.



Remarque importante

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

Figure 13

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 5. 
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez en place le multimixeur assemblé (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez 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.

Rajouter des ingrédients

Lame multifonctions :

- Pendant la marche, vous pouvez rajouter des aliments par l'ouverture pour ajout.

Disques à réduire :

- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer doucement avec le pilon poussoir.
- Tenez compte du niveau de remplissage! Le bord inférieur du moyeu du porte-disque représente la hauteur de remplissage maximale.

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

Remarque :

Si les produits alimentaires à traiter se coincent dans le multimixeur :

- éteignez le robot ménager.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez 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 puis retirez-le.
- Retirez le couvercle du multimixeur. A cette fin, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire :
 - Saisissez la lame multifonctions par la partie conique et retirez-la.
 - Par la poignée, saisissez au milieu le porte-disque équipé du disque à hacher puis retirez-le du bol.
- Videz le multimixeur.

Nettoyage et entretien



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Prudence pendant le maniement de la lame multifonctions et des disques de broyage. Ne saisissez la lame multifonctions que par sa partie conique. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords.

- N'essayez le socle qu'avec un essuie-tout humide.
- Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle.
 - Ne coinciez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.
 - Introduisez la lame multifonctions avec l'orifice du cône vers le bas.

Exemples d'utilisation – Lame multifonctions

Herbes culinaires

Quantité maximale : 10 g

Position : 7

Durée de traitement : 20–30 secondes

Remarque : le traitement doit se dérouler dans un bol sec uniquement.

Oignons, ail

Quantité maximale : 100 g

Position : 7

Durée de traitement : 5–7 secondes

Remarque : découpez les oignons en quarts.

Noix, amandes

Quantité maximale : 100 g

Position : 7

Durée de traitement : 1–1½ minute

Viande

Quantité maximale : 300 g

Position : 7

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 : 7

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 à 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 7.
- Versez l'huile lentement par l'entonnoir et continuez de mélanger jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

Durée de traitement : 1½ minute

Pâtes boulangères pour la viande, farces, pâtés

Quantité maximale : 300 g

Position : 7

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

Quantité maximale, ferme 375 g

Position : 7

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM8.../MUMXL... Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina. Questo accessorio è idoneo a sminuzzare, frullare, tagliare e grattugiare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Attenzione nel maneggiare la lama multifunzione ed i dischi sminuzzatori. Per montare e smontare la lama multifunzione afferrarla solo sul pomello conico. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo. Afferrare il portadisco con il disco sminuzzatore solo sull'impugnatura al centro.

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello.

Importante!

Usare gli accessori solo dopo se completamente montati. Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata. Rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e spina di rete estratta. Solo se il Multimixer è completamente assemblato ed il coperchio è ruotato fino all'arresto del nasello del coperchio, è possibile applicare il Multimixer sulla macchina da cucina e metterlo in funzione. Eventualmente premere il nasello del coperchio con il pollice (figura **G**-4/**D**-5).

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 Zoccolo
- 2 Ciotola
- 3 Lama multifunzione
- 4 Portadisco
- 5 Dischi sminuzzatori
 - a Disco doppia funzione per affettare
– spesso/sottile
 - b Disco doppia funzione per grattugiare
– grosso/fine
 - c Disco grattugia – medio-fine
- 6 Coperchio con bocca di carico
- 7 Pestello

Figura **B**

Posizione di lavoro

i

Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.

Per apparecchi con interruttore rotante a 4 posizioni i valori indicativi possono essere presi della tabella seguente:

a 7 posizioni: 1...2...3...4...5...6...7

a 4 posizioni: 1.....2.....3.....4

Sicurezza di sovraccarico

Un punto di rottura prestabilita protegge l'ingranaggio da danni. In caso di sovraccarico portadisco si rompe vicino all'albero motore.

Un ricambio può essere acquistato presso il rivenditore specializzato o il servizio assistenza clienti (codice d'ordine N° 088256).

Montaggio

- Al primo uso pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Attenzione nel maneggiare la lama multifunzione ed i dischi sminuzzatori. Per montare e smontare la lama multifunzione afferrarla solo sul pomello conico. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo. Afferrare il portadisco con il disco sminuzzatore solo sull'impugnatura al centro.

Lama multifunzione

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

Figura 9

- Applicare il contenitore sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Afferrare la lama sul pomello conico ed inserirla nella ciotola.
- Introdurre gli alimenti da lavorare.
- Applicare il coperchio (rispettare il riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del nasello del coperchio.

Dischi sminuzzatori

Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.

Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso.

Disco grattugia – medio-fine

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

Attenzione!

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

Velocità di lavoro consigliata

Velocità 1–3 per alimenti teneri e fragili, altrimenti velocità 5–7.

Figura 10

- Applicare il contenitore sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Applicare sul portadisco il disco per affettare o per grattugiare con il lato desiderato in alto.
- Afferrare il portadisco con il disco sminuzzatore sull'impugnatura al centro ed inserirlo nella ciotola.
- Applicare il coperchio (rispettare il riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del nasello del coperchio.

Uso



Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello.



Avvertenza importante

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

Figura E

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 5.
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il Multimixer assemblato (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Durante il funzionamento è possibile aggiungere alimenti attraverso la bocca di carico.

**Aggiungere ingredienti**

Lama multifunzione:

- Durante il funzionamento è possibile aggiungere alimenti attraverso la bocca di carico.

Disco sminuzzatore:

- Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocca di carico e spingerli leggermente con il pestello.
- Prestare attenzione al livello. 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 si inceppano nel Multimixer:

- Spegnere il robot da cucina.
- Estrarre la spina di rete, attendere che l'ingranaggio sia fermo.
- Rimuovere il Multimixer dall'ingranaggio.
- Rimuovere il coperchio del Multimixer e vuotare la bocca di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Ruotare il Multimixer in senso orario e rimuoverlo.

- Rimuovere il coperchio del Multimixer. Ruotare a tal fine il coperchio in senso orario e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile:
 - Afferrare la lama multifunzione sul pomello conico ed estrarla.
 - Afferrare il portadisco con il disco sminuzzatore sull'impugnatura al centro ed estrarlo dalla ciotola.
- Vuotare il Multimixer.

Pulizia e cura**Pericolo di ferite da lame taglienti!**

Attenzione nel maneggiare la lama multifunzione ed i dischi sminuzzatori. Afferrare la lama multifunzione solo sul pomello conico. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo.

- Pulire lo zoccolo solo con un panno umido.
- Tutte le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.
 - Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.
 - Inserire la lama multifunzione con l'apertura conica rivolta in basso.

Esempi d'impiego – Lama multifunzione**Erbe aromatiche**

Quantità massima: 10 g

Velocità: 7

Tempo di lavorazione: 20–30 secondi

Nota: lavorazione solo in contenitore asciutto.

Cipolle, aglio

Quantità massima: 100 g

Velocità: 7

Tempo di lavorazione: 5–7 secondi

Nota: tagliare le cipolle in quattro parti.

Noci, mandorle

Quantità massima: 100 g

Velocità: 7

Tempo di lavorazione: 1–1½ minuti

Carne

Quantità massima: 300 g

Velocità: 7

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: 7

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 7.
- 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: 7

Tempo di lavorazione: 1 minuto

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

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

Quantità massima, liquido 0,5 l

Quantità massima, solidi 375 g

Velocità: 7

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM8.../MUMXL... . De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen. Dit toebehoren is geschikt voor het fijnmaken, mixen, snijden en raspens van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Wees voorzichtig bij het hanteren van het multifunctionele mes en de fijnmaakschijven. Het multifunctionele mes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken bij het kegelgedeelte.

Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.

Schijfhouder met fijnmaakschijf alleen vastpakken aan de handgreep in het midden.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

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

Belangrijk!

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Toebehoren alleen gebruiken in de afgebeelde werkpositie.

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

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 (afb. **G-4/D-5**).

In één oogopslag

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

Afb. 

1 Houder

2 Kom

3 Multifunctioneel mes

4 Schijfhouder

5 Fijnmaakschijven

a Snij-draaischijf – dik/dun

b Rasp-draaischijf – grof/fijn

c Maalschijf – middelfijn

6 Deksel met vulschacht

7 Stopper

Afb. 

Bedrijfspositie

Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen.

De richtwaarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen vindt u in de volgende tabel:

met 7 standen: 1...2...3...4...5...6...7

met 4 standen: 1.....2.....3.....4

Overbelastingsbeveiliging

Een ingebouwd breekpunt beschermt de aandrijving tegen beschadiging. Bij overbelasting breekt de schijfhouder van de aandrijfjas.

Een vervangingsonderdeel is verkrijgbaar bij de speciaalzaak of bij de klantenservice (bestelnr. 088256).

In elkaar zetten

- Voor het eerste gebruik alle onderdelen grondig reinigen, zie „Reinigen en onderhoud“.



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Wees voorzichtig bij het hanteren van het multifunctionele mes en de fijnmaakschijven. Het multifunctionele mes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken bij het kegelgedeelte. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken. Schijfhouder met fijnmaakschijf alleen vastpakken aan de handgreep in het midden.

Multifunctioneel mes

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

Afb. 12

- Kom op de sokkel plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Mes vastpakken bij kegelgedeelte en aanbrengen in de kom.
- Te verwerken levensmiddelen toevoegen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.

Fijnmaakschijven

Snij-draaischijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Aanduiding op de snij-draaischijf:

„1” voor de dikke snijzijde

„3” voor de dunne snijzijde

Attentie!

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade.

Rasp-draaischijf – grof/fijn

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

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2” voor de grove raspzijde

„4” voor de fijne raspzijde

Attentie!

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

Maalschijf – middelfijn

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

Attentie!

De maalschijf kan maar aan één zijde worden gebruikt. Deze is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.

Aanbevolen stand

Stand 1–3 bij zachte en brosse levensmiddelen, anders stand 5–7.

Afb. 13

- Kom op de sokkel plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Snij- of raspschijf met de gewenste zijde naar boven op de schijfhouder plaatsen.
- Schijfhouder met fijnmaakschijf vastpakken aan de handgreep in het midden en in de kom plaatsen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.

Bedienen



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

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



Belangrijke aanwijzing

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

Afb. 13

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie 5 zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdoksel.
- Het beschermdoksel van de mixeraan-drijving verwijderen.
- Samengebouwde multimixer aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Tijdens het gebruik kunnen levensmid-delen worden toegevoegd via de vul-schacht.



- Deksel van de multimixer nemen. Daartoe het deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen:
 - Multifunctioneel mes vastpakken aan het kegelgedeelte en verwijderen.
 - Schijfhouder met fijnmaakschijf vastpakken aan de handgreep in het midden en uit de kom nemen.
- Multimixer leegmaken.

Reiniging en onderhoud



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Wees voorzichtig bij het hanteren van het multifunctionele mes en de fijnmaakschijven. Multifunctioneel mes alleen vastpakken aan het kegelgedeelte. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.

- De sokkel uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.
- Alle andere onderdelen zijn geschikt voor de afwasautomaat.
 - Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.
 - Het multifunctionele mes met de kegelopening naar onderen aanbrengen.

Ingrediënten toevoegen

Multifunctioneel mes:

- Tijdens het gebruik kunnen levensmid-delen worden toegevoegd via de vul-schacht.

Fijnmaakschijven:

- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en lichtjes aandrukken met de stopper.
- Let op het vulniveau; De maximale vulhoogte is de onderkant van de schijfhoudernaaf.

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

Opmerking:

Als de levensmiddelen vast komen te zitten in de multimixer:

- Keukenmachine uitschakelen.
- Stekker uit het stopcontact trekken, wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Multimixer van de aandrijving nemen.
- Het deksel van de multimixer verwijderen en de vulschacht leegmaken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Multimixer met de klok mee draaien en verwijderen.

Toepassingsvoorbeelden – Multifunctioneel mes

Kruiden

Maximum hoeveelheid: 10 g

Stand: 7

Verwerkingstijd: 20–30 seconden

Opmerking: Alleen verwerken in een droge kom.

Uien, knoflook

Maximum hoeveelheid: 100 g

Stand: 7

Verwerkingstijd: 5–7 seconden

Opmerking: Uien in vier stukken snijden.

Noten, amandelen

Maximum hoeveelheid: 100 g

Stand: 7

Verwerkingstijd: 1–1½ minuut

Vlees

Maximum hoeveelheid: 300 g

Stand: 7

Verwerkingstijd: 30–60 seconden

Opmerking: Beenderen, kraakbeen en zeen verwijderen. Vlees in grote stukken snijden.

Groentemoes, groentesoep

Maximum hoeveelheid: 375 g

Stand: 7

Verwerkingstijd: 1 minuut

Mayonaise

2 eieren

15 g azijn

½ theelepel mosterd

1 snufje zout

beetje suiker

300–400 g olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 7.
- De olie langzaam in de trechter gieten en mixen totdat de mayonaise emulgeert.

Verwerkingstijd: 1½ minuut

Vleesdeeg, vullingen, pasteien

Maximum hoeveelheid: 300 g

Stand: 7

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

Maximum hoeveelheid, vast 375 g

Stand: 7

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM8.../MUMXL.. .
Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.

Dette tilbehør er beregnet til at småhakke, blande, skære og raspe fødevarer. Må ikke bruges til at bearbejde andre genstande hhv. substanser.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Vær forsigtig ved brug af multifunktionskniven og finhakningsskiverne.

Tag kun fat i multifunktionsknivens koniske ansats, når den isættes og tages ud. Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.

Tag kun fat i midten på grebet til skiveholderen med finhakningsskive.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsskakt, brug altid stopperen til at skubbe efter med.

Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet. Tilbehør må kun bruges i den angivne arbejdsposition. Tilbehør må kun tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Multiblenderen kan kun sættes på køkkenmaskinen og anvendes, hvis multiblenderen er fuldstændigt samlet og låget drejet indtil stop mod lågets næse. Hold evt. fast i lågets næse med tommelfingeren (billede **C**-4/**D**-5).

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede **A**

- 1 Sokkel
- 2 Skål
- 3 Multifunktionskniv
- 4 Skiveholder
- 5 Finhakningsskiver
 - a Vende-skæreskive – tyk/tynd
 - b Vende-raspskive – grov/fin
 - c Riveskive – middelfin
- 6 Låg med påfyldningsskakt
- 7 Stopper

Billede **B**

Arbejdsposition



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt.

Vejledende værdier for apparater med 4-trins drejekontakt fremgår af følgende tabel:

7-trinnet: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinnet: 1.....2.....3.....4

Overbelastningssikring

Et fast brudsted beskytter drevet mod skader. Skiveholderen på drivakslen brækker i tilfælde af overbelastning.

En reservedel kan købes hos faghandlen eller hos kundeservice (Best.-Nr. 088256).

Apparatet samles

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Vær forsigtig ved brug af multifunktionskniven og finhakningskiverne.

Tag kun fat i multifunktionsknivens koniske ansats, når den isættes og tages ud. Tag kun fat i kanten på finhakningskiverne. Tag kun fat i midten på grebet til skiveholderen med finhakningskive.

Multifunktionskniv

til hakning, purering, blanding, finhakning og fremstilling af sovse og blandede drikkevarer.

Billede

- Sæt skålen på soklen og drej den mod venstre indtil stop.
- Tag fat i kniven på den koniske ansats og sæt den ind i skålen.
- Fyld fødevarerne der skal bearbejdes i.
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod venstre indtil stop, mod lågets næse.

Finhakningskiver

Vende-skæreskive – tyk/tynd

til skæring af frugt og grønt.

Betegnelse på vende-skæreskive:

„1“ for den tykke skæreside

„3“ for den tynde skæreside

OBS!

Vende-skæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade.

Vende-raspkive – grov/fin

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

Betegnelse på vende-raspkive:

„2“ for den grove rasp side

„4“ for den fine rasp side

OBS!

Vende-raspkiven er ikke egnet til rasping af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side.

Riveskive – middelfin

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

OBS!

Riveskiven kan kun anvendes på den ene side. Den er ikke egnet til at rive blød ost og skærest.

Anbefalet arbejdsstrin

Trin 1–3 ved bløde og sprøde fødevarer, ellers trin 5–7.

Billede

- Sæt skålen på soklen og drej den mod venstre indtil stop.
- Sæt skære- eller raspkiven med den ønskede side opad på skiveholderen.
- Tag fat i midten på grebet til skiveholderen med finhakningskive og sæt den ind i skålen.
- Sæt låget på (hold øje med markeringen) og drej det mod venstre indtil stop, mod lågets næse.

Betjening



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsskakten, brug altid stopperen til at skubbe efter med.



Vigtig henvisning

Låget kan ikke tages af under arbejdet og hvis multiblenderen er anbragt på køkkenmaskinen.

Billede

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 5.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt den sammensatte multiblender på (markering på greb på markering på motorenhed) og drej den mod venstre indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Det er muligt at påfylde flere fødevarer gennem påfyldningsskakten under driften.



Påfyldning af flere ingredienser

Multifunktionskniv:

- Det er muligt at påfylde flere fødevarer gennem påfyldningsskakten under driften.

Finhakningsskiver:

- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskakten og skub dem let ned med stopperen.

- Hold øje med påfyldningshøjden! Den maks. påfyldningshøjde findes på underkanten af skiveholderens nav.

Tip: Forarbejd tynde levnedsmidler i bundter, det giver et mere ensartet snit.

Bemærk:

Skulle de bearbejdede fødevarer have klemt sig fast i multiblenderen:

- Sluk for køkkenmaskinen.
- Træk netstikket ud og vent, til drevet står stille.
- Tag multiblenderen af drevet.
- Tag låget af multiblenderen og tøm påfyldningsskakten.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Drej multiblenderen til højre og tag den af.
- Tag låget af multiblenderen. Drej hertil låget til højre og tag det af.
- Udtagning af redskab:
 - Tag fat i multifunktionskniven på den koniske ansats og tag den ud.
 - Tag fat i midten på grebet til skiveholderen med finhakningsskive og tag den ud af skålen.
- Tøm multiblenderen.

Rengøring og pleje



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Vær forsigtig ved brug af multifunktionskniven og finhakningsskiverne.

Tag kun fat i den koniske ansats på multifunktionskniven. Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.

- Soklen må kun tørres af med en fugtig klud.
- Alle andre dele tåler opvaskemaskinen.
 - Klem ikke plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.
 - Læg multifunktionskniven i med den koniske åbning nedad.

Eksempler på brug – Multifunktionskniv

Krydderurter

Maks. mængde: 10 g

Trin: 7

Forarbejdningstid: 20–30 sekunder

Anmærkning: Må kun forarbejdes i en tør skål.

Løg, hvidløg

Maks. mængde: 100 g

Trin: 7

Forarbejdningstid: 5–7 sekunder

Anmærkning: Skær løgene i kvarte.

Nødder, mandler

Maks. mængde: 100 g

Trin: 7

Forarbejdningstid: 1–1½ minut

Kød

Maks. mængde: 300 g

Trin: 7

Forarbejdningstid: 30–60 sekunder

Anmærkning: Fjern ben, brusk og sener.

Skær kødet i grove stykker.

Grøntsagsgrød, grøntsagssupper

Maks. mængde: 375 g

Trin: 7

Forarbejdningstid: 1 minut

Mayonnaise

2 æg

15 g eddike

½ tsk sennep

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

300–400 g olie

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 7 i nogle sekunder.
- Hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til majonnaisen emulgerer.

Forarbejdningsstid: 1½ minut

Køddej, fyldninger, pasteter

Maks. mængde: 300 g

Trin: 7

Forarbejdningsstid: 1 minut

Anmærkning: Fyld kød sammen med øvrige ingredienser og krydderier i.

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

Maks. mængde, væske 0,5 l

Maks. mængde, fast 375 g

Trin: 7

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM8.../MUMXL... . Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret er egnet for kutting, miksing, skjæring og rasping av matvarer. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Vær forsiktig ved omgang med multifunksjonskniven og kutteskivene. For innsetting og uttak av multifunksjonskniven må denne kun holdes i kjegelefooten. Kutteskivene må kun tas i langs kanten.

Skiveholderen med kutteskiven må kun holdes i håndtaket på midten.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!



Ikke ta inn i påfyllingssjakt, bruk støteren for å skyve ned.

Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Tilbehøret må kun tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Multimikseren lar seg kun sette oppå kjøkkenmaskinen og drive når den er komplett sammensatt og lokket er dreiet inntil anslag av nesen på lokket. Lokkets nese må eventuelt holdes fast med tommelen (bilde -4/-5).

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Sokkel
- 2 Bolle
- 3 Multifunksjonskniv
- 4 Skiveholder
- 5 Kutteskiver
 - a Vende-skjæreskive – tykk/tynn
 - b Vende-raspeskive – grov/fin
 - c Riveskive – middels fin
- 6 Lokk med påfyllingssjakt
- 7 Støter

Bilde

Arbeidsposisjon

Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter.

For apparater med 4-trinns dreiebryter kan retningsverdiene finnes i den følgende tabellen:

7-trinn: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinn: 1.....2.....3.....4

Overbelastningssikring

Et innebygget fastlagt bruddsted beskytter drevet mot skade. Ved overbelastning bryter skiveholderen på drivakslingen.

En reservedel kan fåes hos faghandelen eller hos kundeservice (best. nr. 088256).

Sammensetting

- Før første gangs bruk, må alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Vær forsiktig ved omgang med multifunksjonskniven og kuttesskivene. For innsetting og uttak av multifunksjonskniven må denne kun holdes i kjeglefoten. Kuttesskivene må kun tas i langs kanten. Skiveholderen med kuttesskiven må kun holdes i håndtaket på midten.

Multifunksjonskniv

for å hakke, mose, mikse, kutte og for produksjon av sauser og miksete drikkevarer.

Bilde

- Sett bollen oppå sokkelen og dreid den imot klokken retning inntil anslag.
- Ta kniven i kjeglefoten og sett den inn i bollen.
- Fyll på de matvarene som skal bearbejdes.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreid imot klokken retning inntil anslag av nesen på lokket.

Kuttesskiver

Vende-skjæreskive – tykk/tynn

for skjæring av frukt og grønnsaker. Betegnelsen på vende-skjæreskiven: "1" for den tykke skjæresiden "3" for den tynne skjæresiden

Obs!

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade.

Vende-raspeskive – grov/fin

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

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

"2" for den grove raspesiden

"4" for den fine raspesiden

Obs!

Vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden.

Riveskive – middels fin

for riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan) og nøtter.

Obs!

Riveskiven kan kun brukes på en side. Den er ikke egnet for riving av myk ost eller ost i skiver.

Anbefalt arbeidstrinn

Trinn 1–3 ved myke matvarer eller varer som kan brekkes lett, ellers trinn 5–7.

Bilde

- Sett bollen oppå sokkelen og dreid den imot klokken retning inntil anslag.
- Sett skjære- eller raspeskiven oppå skiveholderen med ønsket side oppover.
- Hold skiveholderen med kuttesskiven i håndtaket på midten og sett den inn i bollen.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreid imot klokken retning inntil anslag av nesen på lokket.

Betjening



Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Ikke ta inn i påfyllingssjakten, bruk støteren for å skyve ned.



Viktig henvisning

Lokket kan ikke tas av under arbeidet og når multimikseren er satt på kjøkkenmaskinen.

Bilde

- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon **5**.
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med vernebeskyttelse.
- Ta vernebeskyttelse av mikserdrevet.
- Sett på den sammensatte multimikseren (markeringen på håndtaket ved markeringen på basismaskinen) og dreid imot klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Det er mulig å fylle på matvarer under driften igjennom påfyllingssjakten.



Påfylling av ingredienser

Multifunksjonskniv:

- Det er mulig å fylle på matvarer under driften igjennom påfyllingssjakten.

Kutteskiver:

- Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten og skyv dem litt ned med støteren.
- Ta hensyn til fyllenivået!
Det maksimale fyllenivået befinner seg ved underkanten av navens på skiveholderen.

Tips: For jevne skjæresultater må tynt skjæregods bearbeides i bunter.

Henvi sning:

Dersom matvarene som skal bearbeides klemmer fast i multimikseren:

- Slå av kjøkkenmaskinen.
- Trekk ut støpselet, vent til drevet står stille.
- Ta multimikseren av drevet.
- Ta lokket av multimikseren og tøm påfyllingssjakten.

Etter arbeidet

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Drei multimikseren i klokken retning og ta den av.
- Ta av lokket av multimikseren.
Drei hertil lokket i klokken retning og ta det av.
- Uttak av verktøy:
 - Ta multifunksjonskniven i kjeglefoten og ta den ut.
 - Ta skiveholderen med kutteskiven i håndtaket på midten og ta den ut av bollen.
- Tøm multimikseren.

Rengjøring og pleie



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Vær forsiktig ved omgang med multifunksjonskniven og kutteskivene. Multifunksjonskniven må kun holdes i kjeglefoten. Kutteskivene må kun tas i langs kanten.

- Sokkelen må kun tørkes av med en fuktig klut.

- Alle andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin.
 - Ikke klem kunststoffdelene fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.
 - Multifunksjonskniven må legges inn med kjegleåpningen nedover.

Eksempler på bruk – Multifunksjonskniv

Urter

Maksimale mengde: 10 g

Trinn: 7

Bearbeidings tid: 20–30 sekunder

Bemerkning: Bearbeiding kun i tørr bolle.

Løk, hvitløk

Maksimale mengde: 100 g

Trinn: 7

Bearbeidings tid: 5–7 sekunder

Bemerkning: Del løken i fire båter.

Nøtter, mandler

Maksimale mengde: 100 g

Trinn: 7

Arbeidstid: 1–1½ minutter

Kjøtt

Maksimale mengde: 300 g

Trinn: 7

Bearbeidings tid: 30–60 sekunder

Bemerkning: Fjern knoker, brusk og sener. Skjær kjøttet i grove stykker.

Grønnsakmos, grønnsaksuppe

Maksimale mengde: 375 g

Trinn: 7

Bearbeidings tid: 1 minutt

Majones

2 egg

15 g eddik

½ ts sennep

1 klype salt

1 klype sukker

300–400 g olje

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland ingrediensene (unntatt olje) noen sekunder på trinn 7.
 - Hell oljen langsomt igjennom trakten og bland så lenge inntil majonesen emulgerer.
- Bearbeidings tid: 1½ minutter

Kjøttdeiger, fyllinger, posteier

Maksimalt mengde: 300 g

Trinn: 7

Bearbeidingstid: 1 minutt

Bemerkning: Fyll i kjøttet sammen med resten av ingrediensene og kryddene.

Miksing (miksete melkedrikker, sauser, salatdressing og kremsupper)

Maksimalt mengde, væske 0,5 l

Maksimalt mengde, fast 375 g

Trinn: 7

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM8.../MUMXL... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen. Detta tillbehör är lämpligt för att finfördela, mixa, skära, riva och strimla livsmedel. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivar!

Var försiktig när du tar i multifunktionskniven och riv- och skärskivorna. För att sätta in och lossa multifunktionskniven fatta den endast i det kägelformade skaftet. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna. Fatta skivhållaren med riv- och skärskivan endast i handtaget i mitten.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret, använd påmataren för att mata ner.

Viktigt!

Använd tillbehöret endast när det är helt ihopmonterat.

Använd tillbehöret endast i det anvisade arbetsläget.

Tillbehöret får endast lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

Bara när multimixern är helt ihopmonterad och locket har vridits till stoppet av låskilen går det att sätta multimixern på köksmaskinen och starta den. Eventuellt måste låskilen hållas fast med tummen (bild **G-4/D-5**).

Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild **A**

- 1 Sockel
- 2 Skål
- 3 Multifunktionskniv
- 4 Skivhållare
- 5 Riv- och skärskivor
 - a Vändbar skärskiva – tjock/tunn
 - b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
 - c Rivskiva – medelfin
- 6 Lock med matarröret
- 7 Påmatare

Bild **B**

Arbetsläge



Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen.

För apparater med strömvred med 4 lägen framgår riktvärdena av följande tabell:

7 lägen: 1...2...3...4...5...6...7

4 lägen: 1.....2.....3.....4

Överbelastningsskydd

Ett inbyggt överbelastningsskydd skyddar drivuttaget från skador. Vid överbelastning bryts skivhållaren av vid drivaxeln.

Ny reservdel finns att köpa i fackhandeln eller via kundtjänst (Best.-Nr. 088256).

Ihopsättning

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



Risk för skada pga vassa knivar!

Var försiktig när du tar i multifunktionskniven och riv- och skärskivorna. För att sätta in och lossa multifunktionskniven fatta den endast i det kägelformade skaftet. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna. Fatta skivhållaren med riv- och skärskivan endast i handtaget i mitten.

Multifunktionskniv

för att hacka, göra puré, mixa, finfördela och för att göra såser och mixade drycker.

Bild

- Sätt skålen på sockeln och vrid moturs till stoppet.
- Fatta kniven i det kägelformade skaftet och sätt in den i skålen.
- Fyll på livsmedlen som ska bearbetas.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs till stoppet av låskilen.

Riv- och skärskivor

Vändbar skärskiva – tjock/tunn

för att skära frukt och grönsaker.

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för den tjocka skärsidan

"3" för den tunna skärsidan

Var försiktig!

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

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

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

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:

"2" för den grova riv- och strimmelsidan

"4" för den fina riv- och strimmelsidan

Var försiktig!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva/strimla nötter. Mjuk ost ska rivas/strimlas bara med den grova sidan.

Rivskiva – medelfin

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

Var försiktig!

Rivskivan går bara att användas på en sida. Den är inte lämplig för att riva mjuk eller skivbar ost.

Rekommenderat arbetsläge

Läge 1–3 för mjuka och spröda livsmedel, i övrigt läge 5–7.

Bild

- Sätt skålen på sockeln och vrid moturs till stoppet.
- Sätt skär- eller riv-/strimmelskivan med önskad sida uppåt på skivhållaren.
- Fatta skivhållaren med riv- och skärskivan i handtaget i mitten och sätt in den i skålen.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs till stoppet av låskilen.

Användning



Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret, använd påmataren för att mata ner.



Viktig anvisning

Locket går inte att ta av under arbetet och när multimixern är monterad på köksmaskinen.

Bild

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 5.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Sätt på den ihopmonterade multimixern (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid den moturs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Fyll på med mera livsmedel under gång genom matarröret.



Fylla på med mera ingredienser

Multifunktionskniv:

- Det är möjligt att fylla på med mera livsmedel under gång genom matarröret.

Riv- och skärskivor:

- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i matarröret och tryck lätt ned med påmataren.
- Observera fyllningshöjden!
Den maximala fyllningshöjden är vid underkant av skivhållarens nav.

Tips: För jämna skärresultat bearbeta tunt skivgodset i buntar.

Obs!

Om livsmedlet som ska bearbetas fastnar i multimixern:

- Slå av köksmaskinen.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget, vänta tills drivuttaget står stilla.
- Lossa multimixern från drivuttaget.
- Lossa locket från multimixern och töm matarröret.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid multimixern medurs och lossa den.
- Lossa locket från multimixern.
Gör det genom att vrida locket medurs och ta av det.
- Uttagning av verktyget:
 - Fatta multifunktionskniven i det kägelformade skaftet och ta ut den.
 - Fatta skivhållaren med riv- och skärskivan i handtaget i mitten och ta ut den ur skålen.
- Töm multimixern.

Rengöring och skötsel



Risk för skada pga vassa knivar!

Var försiktig när du tar i multifunktionskniven och riv- och skärskivorna.

Ta multifunktionskniven endast i det kägelformade skaftet. Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna.

- Sockeln torkas endast av med fuktig duk.
- Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin.

- Kläm inte fast plastdetaljerna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen.
- Lägg i multifunktionskniven med kägelöppningen nedåt.

Användningsexempel – Multifunktionskniven

Färskt kryddgrönt

Max mängd: 10 g

Läge: 7

Bearbetningstid: 20–30 sekunder

Anmärkning: Bearbeta endast i torr skål.

Gul lök, vitlök

Max mängd: 100 g

Läge: 7

Bearbetningstid: 5–7 sekunder

Anmärkning: Dela gul lök i fyra bitar.

Nötter, mandlar

Max mängd: 100 g

Läge: 7

Tid för bearbetning: 1–1½ minuter

Kött

Max mängd: 300 g

Läge: 7

Bearbetningstid: 30–60 sekunder

Anmärkning: Avlägsna ben, brosk och senor.
Skär köttet i grova bitar.

Grönsaksmos, grönsakssoppor

Max mängd: 375 g

Läge: 7

Bearbetningstid: 1 minut

Majonnäs

2 ägg

15 g vinäger

½ tsk senap

1 krm salt

1 krm socker

300–400 g olja

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom oljan) några sekunder i läge 7.
- Häll oljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda tills majonnäsen emulgerar.

Bearbetningstid: 1½ minut

Köttfärser, fyllningar, pastejer

Max mängd: 300 g

Läge: 7

Bearbetningstid: 1 minut

Anmärkning: Fyll på köttet tillsammans med övriga ingredienser och kryddor.

Mixa (mjölkdrycker, såser, salladsdressing och cremesoppor)

Max mängd, vätska 0,5 l

Max mängd, fasta ingredienser 375 g

Läge: 7

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM8.../MUMXL.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

Tämä varuste soveltuu elintarvikkeiden hienontamiseen, sekoittamiseen, viipalointiin ja raastamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Käsittele varoen monitoimiterää ja hienonnusteriä.

Kun kiinnität ja irrotat monitoimiterän, tartu terään vain sen muoviosasta. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.

Tartu teränpidikkeeseen, johon on kiinnitetty hienonnusterä, vain sen keskellä olevasta kahvaosasta.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!

Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.

Tärkeää!

Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Vasta kun teholeikkurin kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä ja kansi lukittuna, voi teholeikkurin asettaa paikalleen yleiskoneeseen ja käynnistää. Pidä tarvittaessa peukalolla kiinni kannen nokasta (kuva **G-4/D-5**).

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva **A**

1 Jalusta

2 Kulho

3 Monitoimiterä

4 Teränpidike

5 Hienonnusterät

a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

c Raasteterä

6 Kansi, jossa on täyttösuppilo

7 Syöttöpainin

Kuva **B**

Käyttöasento



Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.

Kun laitteessa on 4-asentoinen valitsin, voit katsoa viitearvot seuraavasta taulukosta:

7-asentoinen: 1...2...3...4...5...6...7

4-asentoinen: 1.....2.....3.....4

Ylikuormitussuoja

Integroitu murtoomiskohta suojaa käyttö-
akselia vaurioitumiselta.
Käyttöliitäntään kiinnitetty teränpidike murtuu
ylikuormituksessa.

Varaosan voit hankkia alan liikkeistä tai
huoltopalvelusta (tilausnumero 088256).

Kokoaminen

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä
käyttökertaa, katso »Puhdistus«.



**Varo terävää terää –
loukkaantumisvaara!**

*Käsittele varoen monitoimiterää ja hienon-
nusteriä. Kun kiinnität ja irrotat monitoi-
miterän, tartu terään vain sen muovio-
sasta. Tartu hienonnusteriin vain terän
reunasta. Tartu teränpidikkeeseen, johon
on kiinnitetty hienonnusterä, vain sen
keskellä olevasta kahvaosasta.*

Monitoimiterä

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

Kuva

- Aseta kulho alustan päälle ja käännä
vastapäivään vasteeseen asti.
- Tartu terään sen muoviosasta ja kiinnitä
terä kulhoon.
- Laita ainekset sisään.
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki)
ja käännä vastapäivään kannen nokan
vasteeseen asti.

Hienonnusterät

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut
viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

- »1« paksuille viipaleille
- »3« ohuille viipaleille

Huom.!

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

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston,
paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).

Käännettävän raastinterän merkinnät:

- »2« karkealle raasteelle
- »4« hienolle raasteelle

Huom.!

*Käännettävä raastinterä ei sovellu pähki-
noiden rouhimiseen. Raasta pehmeää
juustoa vain terän karkealla puolella.*

Raasteterä

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston
(esim. parmesanin) ja pähkinät.

Huom.!

*Raasteterässä on vain yksi toimiva puoli.
Se ei sovellu pehmeän juuston tai juusto-
viipaleiden raastamiseen.*

Suosittelu käyttönopeus

Asento 1–3 pehmeille ja helposti mureneville
elintarvikkeille, muuten asento 5–7.

Kuva

- Aseta kulho alustan päälle ja käännä
vastapäivään vasteeseen asti.
- Aseta viipalointi- tai raastinterä teränpiti-
meen haluamasi puoli ylöspäin.
- Tartu teränpidikkeeseen sen keskellä
olevasta kahvaosasta ja kiinnitä pidike
terän kanssa kulhoon.
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki)
ja käännä vastapäivään kannen nokan
vasteeseen asti.

Käyttö



**Varo terävää terää/pyörivää käyttö-
akselia/loukkaantumisvaara!**


*Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä
ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.*



Tärkeä ohje

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

Kuva

- Paina avaamisnappia ja aseta moni-
toimivarsi asentoon 5. 
- Aseta suojakansi sen käyttöliitäntään
päälle, joka ei ole käytössä.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitäntään
suojakansi.
- Aseta valmiiksi koottu teholeikkuri paikoil-
leen (kahvan merkki ja peruskoneen
merkki kohdakkain) ja käännä vastapäi-
vään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Voit lisätä elintarvikkeita käytön aikana
täyttösuppilon kautta.

Ainesten lisääminen

Monitoimiterä:

- Voit lisätä elintarvikkeita käytön aikana täyttösuppilon kautta.

Hienonnusterät:

- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä 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.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy.
- Poista teholeikkuri käyttöliitännästä.
- Irrota teholeikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä teholeikkuria myötöpäivään ja irrota.
- Irrota teholeikkurin kansi. Käännä kantta myötöpäivään ja irrota.
- Poista varuste:
 - Pidä kiinni monitoimiterän muoviosasta ja irrota terä.
 - Tartu teränpidikkeeseen sen keskellä olevasta kahvaosasta ja irrota pidike terän kanssa kulhosta.
- Tyhjennä teholeikkuri.

Puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Käsittele varoen monitoimiterää ja hienonnusteriä.

Tartu monitoimiterään vain sen muoviosasta. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.

- Pyyhi jalusta puhtaaksi vain kostealla liinalla.
- Kaikki muut osat ovat konepesun kestäviä.

- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.
- Aseta monitoimiterä aukkopuoli alaspäin astianpesukoneeseen.

Käyttöohjeita – Monitoimiterä

Yrtit

Maksimimäärä: 10 g

Nopeusalue: 7

Käsittelyaika: 20–30 sekuntia

Huomautus: Käytä vain kuivaa kulhoa.

Sipulit, valkosipuli

Maksimimäärä: 100 g

Nopeusalue: 7

Käsittelyaika: 5–7 sekuntia

Huomautus: Paloittele sipulit neljään osaan.

Pähkinät, mantelit

Maksimimäärä: 100 g

Nopeusalue: 7

Käsittelyaika: 1–1½ minuuttia

Liha

Maksimimäärä: 300 g

Nopeusalue: 7

Käsittelyaika: 30–60 sekuntia

Huomautus: Poista lihasta luut, rustot ja jänteet. Paloittele liha suurehkoiksi paloiksi.

Vihannessose, vihanneskeitot

Maksimimäärä: 375 g

Nopeusalue: 7

Käsittelyaika: 1 minuuttia

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 7.
- Kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käsittelyaika: 1½ minuuttia

Lihataikinat, täytteet, pasteijat

Maksimimäärä: 300 g

Nopeusalue: 7

Käsittelyaika: 1 minuutti

Huomautus: Laita liha kulhoon yhdessä muiden ainesten ja mausteiden kanssa.

Sekoittaminen (maitojuomat, kastikkeet, salaattikastikkeet ja kermaiset keitot)

Maksimimäärä, nesteitä 0,5 l

Maksimimäärä, kiinteitä aineksia 375 g

Nopeusalue: 7

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM8.../MUMXL... Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina. El presente accesorio es adecuado para picar, mezclar, cortar y rallar alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

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

Montar o retirar la cuchilla multifunción sujetándola sólo por el saliente cónico que incorpora. Sujetar los discos picadores sólo por el borde. Sujetar el portadisco con la cuchilla picadora solo por el asidero en el centro del mismo.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

No introducir nunca las manos en la boca de llenado.

Usar siempre un empujador para empujar los alimentos.

¡Importante!

Usar los accesorios solo estando completamente armados.

Usar los accesorios solo en las posiciones de trabajo descritas en las presentes instrucciones. Retirar los accesorios solo estando el accionamiento completamente parado y tras haber extraído previamente el cable de conexión del aparato de la toma de corriente.

El miniprocessador 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 (Fig. **G-4/D-5**).

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

- 1 Base
- 2 Recipiente
- 3 Cuchilla multifunción
- 4 Soporte portadiscos
- 5 Discos picadores
 - a Disco reversible para cortar – gruesa/fina
 - b Disco reversible para rallado – grueso/fino
 - c Disco rallador – semifino
- 6 Tapa con boca de llenado

7 Empujador

Fig. **B**

Posición de trabajo



Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de 4 posiciones, los valores orientativos se pueden tomar de la siguiente tabla:

7 escalones: 1...2...3...4...5...6...7

4 escalones: 1.....2.....3.....4

Seguro contra sobrecarga

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del aparato. En caso de producirse una sobrecarga, el soporte portadiscos situado en eje de accionamiento se rompe.

Los soportes de repuesto (Nº de pedido 088256) se pueden adquirir en el comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Armar el aparato

- Limpiar todas las piezas antes de usar el accesorio por primera vez. Véase el capítulo «Cuidados y limpieza».



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Hay que prestar suma atención y cuidado al manejar o manipular la cuchilla multifunción y los discos cortadores o picadores. Montar o retirar la cuchilla multifunción sujetándola sólo por el saliente cónico que incorpora. Sujetar los discos picadores sólo por el borde. Sujetar el portadiscos con la cuchilla picadora solo por el asidero en el centro del mismo.

Cuchilla multifunción

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

Fig. 12

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Sujetar la cuchilla por el saliente cónico y colocarla en el recipiente de mezcla.
- Cargar los alimentos 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.

Discos picadores

Disco reversible para cortar – gruesa/fina para cortar frutar y verdura.

Denominación en el disco reversible para picar y cortar:

«1» designa la cara más gruesa

«3» designa la cara más delgada.

¡Atención!

El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate.

El disco reversible para rallado – grueso/fino

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

Denominación en la cuchilla reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa

«4» designa la cara más fina.

¡Atención!

El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces.

Raspar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

Disco rallador – semifino

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

¡Atención!

El disco de rallado sólo se puede usar por una cara. El disco no es adecuado para rallar queso blando ni cortable.

Posición de trabajo recomendada

Escalón 1–3 para alimentos blandos y quebradizos; para otros alimentos, escalón 5–7.

Fig. 13

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el disco para rallar o picar, con la cara adecuada hacia arriba, en el portadiscos.
- Sujetar el soporte portadiscos y el disco picador por el asidero en el centro y colocarlo en el recipiente de mezcla.
- 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.

Usar el aparato



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Usar siempre un empujador para empujar los alimentos.



Advertencia importante

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.

Fig. 13

- Pulsar el mando de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo «5».
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Colocar el miniprocador armado (la marca en el asa debe coincidir con la marca en el cuerpo de la base motriz) y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de 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.



Agregar o reponer ingredientes

Cuchilla multifunción:

- Existe la posibilidad de descargar alimentos a través de la boca de llenado durante el funcionamiento del aparato.

Discos picadores:

- Poner los alimentos que se desean procesar en el recipiente del procesador y empujar ligeramente con el empujador.
- Prestar atención al nivel de llenado. 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 atascado el alimento procesado en la máquina:

- Desconectar el robot de cocina.
- Extraer el cable de conexión del aparato de la toma de corriente y aguardar a que el accionamiento se haya parado completamente.
- Retirar el miniprocador del accionamiento.
- Retirar la tapa del miniprocador y vaciar el recipiente del mismo.

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 del miniprocador. Girarla a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarla de su emplazamiento.
- Retirar los accesorios:
 - Sujetar la cuchilla multifunción sujetándola por el saliente cónico y retirarla de su alojamiento.
 - Sujetar el soporte portadiscos con el disco picadoro por el asidero en el centro y retirarlo del recipiente de mezcla.
- Vaciar el miniprocador.

Cuidados y limpieza



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Hay que prestar suma atención y cuidado al manejar o manipular la cuchilla multifunción y los discos cortadores o picadores. Sujetar la cuchilla multifunción solo por su saliente cónico. Sujetar los discos picadores sólo por el borde.

- Limpiar la base con un paño húmedo.
- Las piezas y componentes restantes son aptos para el lavado en lavavajillas.
 - Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.
 - Colocar la cuchilla multifunción con la abertura cónica hacia abajo.

Ejemplos prácticos – Cuchilla multifunciones

Hierbas aromáticas

Máxima cantidad: 10 gramos

Escalón: 7

Tiempo de elaboración: 20–30 segundos

Observación: Procesar sólo en un recipiente de mezcla seco.

Cebollas, ajo

Máxima cantidad: 100 gramos

Escalón: 7

Tiempo de elaboración: 5–7 segundos

Observación: Cortar la cebolla en cuatro trozos.

Nueces, almendras

Máxima cantidad: 100 gramos

Escalón: 7

Tiempo de elaboración: 1–1½ minutos

Carne

Máxima cantidad: 300 gramos

Escalón: 7

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: 7

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 el posición 7.
- 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: 7

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 admisible, líquido 0,5 litros

Máxima cantidad de alimentos sólidos elaborable, 375 gramos

Escalón: 7

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM8.../MUMXL... . Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha. Este acessório é adequado para triturar, misturar, cortar e raspar alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Cuidado no manejo da lâmina multifunções e dos discos de triturar. Para montar e desmontar a lâmina multifunções, segurá-la sempre pela saliência cônica. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos. Só pegar no suporte de discos, com o disco de triturar, pela pega que se encontra no meio.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Não colocar as mãos no canal de enchimento, para empurrar, utilizar o calcador.

Importante!

Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.

Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada. Só retirar os acessórios com o accionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada. 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 (Fig. **C**-4/**D**-5).

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. **A**

- 1 Base
- 2 Tigela
- 3 Lâmina de multifunções
- 4 Suporte de discos
- 5 Discos de triturar
 - a Disco reversível de corte – grosso/fino
 - b Disco reversível de ralar – grosso/fino
 - c Disco de raspar – médio-fino
- 6 Tampa com canal de enchimento
- 7 Calcador

Fig. **B**

Posição de trabalho



Indicação importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector rotativo de 4 níveis, pode-se consultar os valores de referência na seguinte tabela:

Com 7 níveis: 1...2...3...4...5...6...7

Com 4 níveis: 1.....2.....3.....4

Protecção contra sobrecarga

Um ponto teórico de ruptura protege o accionamento de danos. Em caso de sobrecarga, o suporte de discos parte-se no veio de accionamento.

É possível adquirir uma peça de substituição no comércio especializado ou junto dos nossos Serviços Técnicos (número de encomenda:

Montagem do aparelho

- Limpar todas as peças antes da primeira utilização. Consultar a secção «Limpeza e manutenção».



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Cuidado no manejamento da lâmina multifunções e dos discos de trituração. Para montar e desmontar a lâmina multifunções, segurá-la sempre pela saliência cónica. Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos. Só pegar no suporte de discos, com o disco de trituração, pela pega que se encontra no meio.

Lâmina de multifunções

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

Fig. 1

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao encosto.
- Pegar na lâmina pela saliência cónica e colocá-la na tigela.
- 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.

Discos de trituração

Disco reversível de corte – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes.

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino

Atenção!

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

Disco reversível de ralar – grosso/fino

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

Designação no disco reversível para ralar:

«2» para o lado de raspar mais grosso

«4» para o lado de ralar mais fino

Atenção!

O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes. Só ralar queijos moles com o lado mais grosso.

Disco de raspar – médio-fino

Para ralar batatas cruas, queijo rijo (p. ex. Parmesão) e nozes.

Atenção!

O disco de raspar só é utilizável numa das faces. Ele não é adequada para ralar queijo molde ou fatiado.

Fase de trabalho recomendada

Fases 1 a 3 no caso de alimentos moles ou quebradiços; caso contrário, fases 5 a 7.

Fig. 2

- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao encosto.
- Colocar os discos de cortar ou ralar no suporte dos discos, com a parte desejada para cima.
- Pegar no suporte de discos, com o disco de trituração, pela pega que se encontra no meio e colocá-lo dentro da tigela.
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao encosto do bico da tampa.

Utilização do aparelho



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Não colocar as mãos no canal de enchimento, para empurrar, utilizar o calcador.



Indicação importante!

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

Fig. 13

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço multifunções na posição 5.
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o misturador multifunções montado (marcação na pega sobre a marcação no aparelho base) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- É possível adicionar mais alimentos através do canal de enchimento durante o funcionamento.



Adicionar ingredientes

Lâmina de multifunções:

- É possível adicionar mais alimentos através do canal de enchimento durante o funcionamento.

Discos de triturar:

- Inserir os alimentos a confeccionar no canal de enchimento e empurrar ligeiramente com o calcador.
- Ter em atenção o nível 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:

Caso alimentos a preparar fiquem presos no misturador multifunções:

- Desligar o robot de cozinha.
- Desligar a ficha da tomada e aguardar até o accionamento ticar 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.
- Rodar o misturador multifunções no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo.

- Retirar a tampa do misturador multifunções. Para isso, rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Desmontar a ferramenta:
 - Pegar na lâmina multifunções pela saliência cónica e retirá-la.
 - Pegar no suporte de discos, com o disco de triturar, pela pega que se encontra no meio e retirá-lo da tigela.
- Esvaziar o misturador multifunções.

Limpeza e manutenção



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Cuidado no manejo da lâmina multifunções e dos discos de triturar. Pegar na lâmina multifunções apenas pela saliência cónica. Segurar os discos de triturar apenas pelos bordos.

- Limpar a base só com um pano húmido.
- Todas as outras peças podem ir à máquina de lavar loiça.
 - Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.
 - Inserir a lâmina multifunções com a abertura cónica virada para baixo.

Exemplos de utilização – Lâmina de multifunções

Ervas aromáticas

Quantidade máxima: 10 g

Fase: 7

Tempo de processamento: 20–30 segundos

Nota: Processamento só numa tigela seca.

Cebolas, alhos

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 7

Tempo de processamento: 5–7 segundos

Nota: Cortar as cebolas em quartos.

Nozes, amêndoas

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 7

Tempo de processamento: 1–1½ minutos

Carne

Quantidade máxima: 300 g

Fase: 7

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: 7

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 7.
- 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: 7

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

Quantidade máxima, sólidos 375 g

Fase: 7

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM8.../MUMXL... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το φιλοκόψιμο, την ανάμειξη, το κόψιμο και το τρίψιμο τροφίμων.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Προσοχή κατά τη χρήση του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας και των δίσκων κοπής. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας το πιάνετε μόνο στην κωνική βάση.

Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη. Πιάνετε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο κοψίματος μόνο στο τεμάχιο λαβής στο κέντρο.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Λειτουργείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας.

Αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φινι από την πρίζα.

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 (Εικόνα **G-4/D-5**).

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

1 Βάση

2 Μπολ

3 Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας

4 Φορέας δίσκου

5 Δίσκοι κοπής

a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

6 Καπάκι με χωνί πλήρωσης

7 Πιεστής

Εικόνα **B**

Θέση εργασίας



Σημαντική υπόδειξη

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων. Για συσκευές με περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων μπορείτε να ανατρέξετε για τις ενδεικτικές τιμές στον επόμενο πίνακα:

7 βαθμίδων: 1...2...3...4...5...6...7

4 βαθμίδων: 1.....2.....3.....4

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Ένα σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει τον κινητήρα από ζημιές. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει ο φορέας δίσκου στον άξονα κίνησης.

Ανταλλακτικό μπορείτε να προμηθευτείτε από το ειδικό κατάστημα και από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδικός παραγγελίας 088256).

Συναρμολόγηση

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Προσοχή κατά τη χρήση του μαχαίριού πολλαπλής λειτουργίας και των δίσκων κοπής. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαίριού πολλαπλής λειτουργίας το πιάνετε μόνο στην κωνική βάση. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη. Πιάνετε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο κοψίματος μόνο στο τεμάχιο λαβής στο κέντρο.

Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας

για κόψιμο, πολτοποίηση, ανάμειξη, τρίψιμο και για την παρασκευή σαλτσών και κοκτέιλ.

Εικόνα

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Πιάστε το μαχαίρι στην κωνική βάση και τοποθετήστε το μέσα στο μπολ.
- 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.

Δίσκοι κοπής

Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/φιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Χαρακτηριστικό στον δίσκο κοπής διπλής όψης:

"1" για τη μεριά για χοντρό κόψιμο

"3" για τη μεριά για φιλό κόψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας.

Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/φιλό τρίψιμο

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

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:

"2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο

"4" για τη μεριά για φιλό τρίψιμο

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τριβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό τρίψιμο.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα) και ξηρών καρπών.

Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από τη μία πλευρά.

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

Συνιστώμενη βαθμίδα εργασίας

βαθμίδα 1–3 σε μαλακά και εύθραυστα τρόφιμα, διαφορετικά στη βαθμίδα 5–7.

Εικόνα

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής ή τριψίματος με την επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω επάνω στον φορέα δίσκου.

- Πιάστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο κοψίματος στο τεμάχιο λαβής στο κέντρο και τοποθετήστε το στο μπολ.
- 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.

Χειρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!


Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο χωνί πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου, για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.



Σημαντική υπόδειξη

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

Εικόνα 13

- Πατήστε το κουμπί απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 5. 
- Καλύψτε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το συναρμολογημένο πολυμίξερ (σημάδι στη λαβή στο σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Κατά τη λειτουργία είναι δυνατή η συμπλήρωση τροφίμων από το χωνί πλήρωσης.

Συμπλήρωση υλικών

Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας:

- Κατά τη λειτουργία είναι δυνατή η συμπλήρωση τροφίμων από το χωνί πλήρωσης.

Δίσκοι κοπής:

- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στον χώρο πλήρωσης και πιέστε τα κατόπιν ελαφρά με τον πιεστή.
- Προσοχή στη στάθμη 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 τα προς επεξεργασία τρόφιμα μαγκώσουν στο πολυμίξερ:

- Απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή.
- Βγάλτε το φιν από την πρίζα, περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
- Πάρτε το πολυμίξερ από την κίνηση.
- Βγάλτε το καπάκι από το πολυμίξερ και αδειάστε τον χώρο πλήρωσης.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το πολυμίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Βγάλτε το καπάκι από το πολυμίξερ. Στρέψτε γι' αυτό το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
 - Πιάστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας στην κωνική βάση και αφαιρέστε το.
 - Πιάστε τον φορέα δίσκου με τον δίσκο κοψίματος στο τεμάχιο λαβής στο κέντρο και βγάλτε το από το μπολ.
- Αδειάστε το πολυμίξερ.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Προσοχή κατά τη χρήση του μαχαίριου πολλαπλής λειτουργίας και των δίσκων κοπής. Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στην κωνική βάση. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

- Σκουπίζετε τη βάση μόνο με βρεγμένο πανί.
- Όλα τα άλλα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
 - Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.
 - Τοποθετήστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας με το κωνικό άνοιγμα προς τα κάτω.

Παραδείγματα εφαρμογών – Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας

Αρωματικά χόρτα

Μέγιστη ποσότητα: 10 g

Βαθμίδα: 7

Διάρκεια επεξεργασίας: 20–30 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Επεξεργασία μόνο σε στεγνό μπολ.

Κρεμμύδια, σκόρδο

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 7

Διάρκεια επεξεργασίας: 5–7 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Κόβετε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.

Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 7

Διάρκεια επεξεργασίας: 1–1½ λεπτά

Κρέας

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 7

Διάρκεια επεξεργασίας: 30–60 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόντρους και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε μεγάλα κομμάτια.

Πολτός λαχανικών, σουπές λαχανικών

Μέγιστη ποσότητα: 375 g

Βαθμίδα: 7

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 7.
- 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: 7

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτά

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

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

Μέγιστη ποσότητα, υγρή 0,5 l

Μέγιστη ποσότητα, στερεά 375 g

Βαθμίδα: 7

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM8.../MUMXL.. için tasarlanmıştır. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu aksesuar besinleri doğramaya, karıştırmaya, kesmeye ve raspalamaya uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çok fonksiyonlu bıçak ve doğrama diskleri ile çalışırken dikkatli olunuz. Çok fonksiyonlu bıçağının takılması ve çıkarılması için, bıçağı sadece konik kısımdan tutunuz. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz. Doğrama diskleri ile birlikte disk tutucuları sadece orta kısımdaki tutamak kısmından tutunuz.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Malzeme doldurma ağzına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaçı kullanınız.

Önemli!

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Aksesuarları sadece bildirilmiş çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Aksesuarları sadece tahrik sistemi duruyorken ve cihazın elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken çıkarınız.

Ancak mülti mikser tamamen 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 (Resim **C**-4/**D**-5).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim **A**

- 1 Taban
- 2 Karıştırma kabı
- 3 Çok fonksiyonlu bıçak
- 4 Disk mesnedi
- 5 Doğrama diskleri
 - a Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince
 - b Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince
 - c Rendeleme diski – orta incelikte
- 6 Doldurma ağızlı kapak
- 7 Tıkaç

Resim **B**

Çalışma pozisyonu



Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir.

4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli kılavuz değerler için müteakip tabloya bakınız:

7 kademeli: 1...2...3...4...5...6...7

4 kademeli: 1.....2.....3.....4

Aşırı yüklenme emniyeti

Öngörülmuş olan bir zaruri kırılma yeri, motoru/tahrik sistemini hasara karşı korur. Aşırı bir yüklenme söz konusu olduğunda, disk tutucu tahrik mili bölgesinden kırılır.

Yedek parçalar ilgili satıcılardan veya yetkili servis üzerinden satın alınabilir (Sipariş no. 088256).

Monte edilmesi

- Tüm parçaları ilk kullanımdan önce iyice temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruyucu bakım".



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çok fonksiyonlu bıçak ve doğrama diskleri ile çalışırken dikkatli olunuz.

Çok fonksiyonlu bıçağının takılması ve çıkarılması için, bıçağı sadece konik kısımdan tutunuz.

Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz. Doğrama diskleri ile birlikte disk tutucuları sadece orta kısımdaki tutamak kısımdan tutunuz.

Çok fonksiyonlu bıçak

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

Resim 1

- Kabı sokete takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Bıçağı koni sapına oturan bölümden tutunuz kabın içine yerleştiriniz.
- Şlenecek besinleri doldurunuz.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve kapak dilinin sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

Doğrama diskleri

Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Çevrilebilen kesme disk üzerindeki tanım:

Kalın kesme tarafı için "1"

İnce kesme tarafı için "3"

Dikkat!

Çevrilebilen kesme disk, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygundur.

Çevrilebilen rasplama disk – kaba/ince

Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. Çevrilebilen rasplama disk üzerindeki tanım:

Kaba rasplama tarafı için "2"

İnce rasplama tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen rasplama disk, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir.

Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile rasplayınız.

Rendeleme disk – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parman)

ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

Dikkat!

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

Tavsiye edilen çalışma kademesi

Yumuşak veya çabuk kırılabilen besinlerde kademe 1–3 kullanılmalıdır, diğer besinlerde ise kademe 5–7 kullanılmalıdır.

Resim 2

- Kabı sokete takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kesme veya rasplama disklerini istediğiniz yüzü yukarıda olacak şekilde disk mesnedine takınız.
- Doğrama diskleri ile birlikte disk tutucuları sadece orta kısımdaki tutamak kısmından tutunuz ve kabın içine yerleştiriniz.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve kapak dilinin sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.

Cihazın kullanılması



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Malzeme doldurma ağzına elinizi sokmayınız, malzeme ilave etmek için veya içeri itmek için tıkaçı kullanınız.



Önemli not

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

Resim E

- Kilit çözme düğmesine basınız ve çok fonksiyonlu kolu 5 konumuna alınız.
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Komple monte edilmiş mülti mikseri yerine takınız (kulp üzerindeki işaret, ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Cihazın çalıştırılması esnasında, doldurma ağızı üzerinden besin ilave etmek mümkündür.



Malzeme ilave edilmesi

Çok fonksiyonlu bıçak:

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

Doğrama diskleri:

- İşlenecek besinleri doldurma ağızına doldurunuz ve tıkaç ile hafifçe içeri iteleyiniz.
- Meyve suyu dolma 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:

Eğer işlenecek besinler mülti mikser içinde sıkışıp kalacak olursa:

- Mutfak robotunu kapatınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkarınız ve tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
- Mülti mikseri tahrik sisteminden alınız.
- Mülti mikserin kapağını alınız ve doldurma ağızını boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mülti mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

- Mülti mikserin kapağını çıkarınız. Bunun için kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
 - Çok fonksiyonlu bıçağı konik kısımdan tutunuz ve dışarı çıkarınız.
 - Doğrama diskleri ile birlikte disk tutucuları orta kısımdaki tutamak kısımdan tutunuz ve kabın içinden çıkarınız.
- Mülti mikseri boşaltınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çok fonksiyonlu bıçak ve doğrama diskleri ile çalışırken dikkatli olunuz.

Çok fonksiyonlu bıçağı sadece konik kısımdan tutunuz. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz.

- Taban parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.
- Tüm diğer parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
 - Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!
 - Çok fonksiyonlu bıçağı daima konik delik aşağıya doğru olacak şekilde yerleştiriniz.

Kullanım örnekleri – Çok fonksiyonlu bıçak

Otsu baharatlar

Azami miktar: 10 g

Kademe: 7

İşleme süresi: 20–30 saniye

Not: Besinleri sadece kuru kap içinde işleyiniz.

Soğan, sarmısak

Azami miktar: 100 g

Kademe: 7

İşleme süresi: 5–7 saniye

Not: Soğanları dörde bölünüz.

Fındık türleri, badem

Azami miktar: 100 g

Kademe: 7

İşleme süresi: 1–1½ dakika

Et

Azami miktar: 300 g

Kademe: 7

İşleme süresi: 30–60 saniye

Not: Kemik, kırık ve sinirler temizlenmelidir. Eti kaba parçalar şeklinde kesiniz.

Sebze ezmesi, sebze çorbaları

Azami miktar: 375 g

Kademe: 7

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) 7 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: 7

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

Azami miktar, katı 375 g

Kademe: 7

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM8.../MUMXL... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego. Ta przystawka jest przeznaczona do rozdrabniania, miksowania, szatkowania i rozdrabniania na wiórki artykułów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Zachować ostrożność przy używaniu noża wielofunkcyjnego i tarcz rozdrabniających. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża wielofunkcyjnego chwytać go tylko za stożkową nasadkę. Tarcze rozdrabniające chwytać ostrożnie tylko za brzeg. Tarczę nośną z wkładką rozdrabniającą chwytać tylko za rękojeść w środku.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nie wkładać rąk do otworu wyspowego; do popychania produktów używać tylko popychacza.

Ważne!

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane. Wyposażenie eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych. Przystawkę zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka jest wyciągnięta. Multimikser można nałożyć na korpus urządzenia i włączyć tylko wtedy, gdy jest całkowicie zmontowany a pokrywa przekręcona aż do oporu noska pokrywy. Ewentualnie należy przytrzymać nosek pokrywy kciukiem (rysunek -4/-5).

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 Podstawa
- 2 Miska
- 3 Nóż wielofunkcyjny
- 4 Uchwyt tarcz
- 5 Tarcze rozdrabniające
 - a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
 - b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
 - c Tarcza do tarcia – średnio
- 6 Pokrywa z otworem wyspowym
- 7 Popychacz

Rysunek

Pozycja robocza



Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym.

Dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym podano wartości orientacyjne w poniższej tabeli:

7-stopniowy: 1...2...3...4...5...6...7

4-stopniowy: 1.....2.....3.....4

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zamontowane miejsce przewidzianego przełomu chroni napęd przed uszkodzeniem. W przypadku przecięcia łamię się tarcza nośna na wale napędowym.

Część zamienną można nabyć w handlu specjalistycznym lub punkcie serwisowym (nr katalogowy 088256).

Montaż urządzenia

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części, patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”.



Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami!

Zachować ostrożność przy używaniu noża wielofunkcyjnego i tarcz rozdrabniających. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża wielofunkcyjnego chwycić go tylko za stożkową nasadkę. Tarcze rozdrabniające chwycić ostrożnie tylko za brzeg. Tarczę nośną z wkładką rozdrabniającą chwycić tylko za rękojęść w środku.

Nóż wielofunkcyjny

do siekania, rozcierania na purée, miksovania, rozdrabniania oraz przygotowania sosów i napojów.

Rysunek 1

- Nałożyć miskę miksera na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Chwycić nóż za czop stożkowy i włożyć do miski.
- Włożyć produkty przeznaczone do przetworzenia.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara noska pokrywy.

Tarcze rozdrabniające

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

do cięcia owoców i warzyw.

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1” dla grubej strony krojenia

„3” dla cienkiej strony krojenia

Uwaga!

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

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

„2” dla grubej strony tarcia

„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!

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

Tarcza do tarcia – średnio

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

Uwaga!

Tarcza do tarcia jest tylko jednostronna. Tarcza nie nadaje się do tarcia miękkiego i żółtego sera.

Zalecany stopień pracy

Stopień 1–3 dla miękkich i łamiących się artykułów spożywczych; w innych przypadkach 5–7.

Rysunek 2

- Nałożyć miskę miksera na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Tarczę do krojenia lub tarcia odwrócić żadaną stroną do góry i założyć na zabierak.
- Tarczę nośną z wkładką rozdrabniającą chwycić tylko za rękojęść w środku i włożyć do miski.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara noska pokrywy.

Obsługa



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nie wkładać rąk do otworu wyspowego; do popychania produktów używać tylko popychacza.



Ważna wskazówka

Pokrywy nie można zdjąć ani podczas pracy, ani wtedy, gdy multimikser założony jest na korpusie robota kuchennego.

Rysunek 1

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **5**.
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć złożony multi-mikser (znak na rękojeści przy znaku na module napędowym) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- Podczas pracy urządzenia można dokładać produkty tylko przez otwór wyspowy.



Dodawanie składników

Noż wielofunkcyjny:

- Podczas pracy urządzenia można dokładać produkty tylko przez otwór wyspowy.

Tarcze rozdrabniające:

- Artykuły spożywcze przeznaczone do rozdrabniania włożyć do kanału wyspowego i lekko nacisnąć popychaczem.
- Zwracać uwagę na stopień napełnienia. Maksymalna wysokość napełnienia zaznaczona jest na dolnej krawędzi piasty zabieraka tarcz.

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

Wskazówka:

W razie zaklinowania rozdrabnianych artykułów spożywczych w multi-mikserze:

- Wyłączyć robot kuchenny.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową i poczekać, aż do zatrzymania się napędu.
- Zdjąć multi-mikser z napędu.
- Zdjąć pokrywę multi-mikserską i opróżnić kanał wyspowy.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić multi-mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę z multi-mikserską. W tym celu przekręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Wymywanie narzędzi:
 - Chwycić noż wielofunkcyjny za czop stożkowy i wyciągnąć.
 - Chwycić tarczę nośną z wkładką rozdrabniającą tylko za rękojeść w środku i wyciągnąć z miski.
- Opróżnić multimikser.

Čyszczczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Zachować ostrożność przy używaniu noża wielofunkcyjnego i tarcz rozdrabniających. Noż wielofunkcyjny chwycić tylko za czop stożkowy. Tarcze rozdrabniające chwycić ostrożnie tylko za brzeg.

- Podstawę wyczyścić tylko wilgotną ścierką.
- Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.
 - Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.
 - Noż wielofunkcyjny włożyć z otworem stożkowym skierowanym w dół.

Przykłady zastosowania – Nóż wielofunkcyjny

Zioła

Maksymalna ilość: 10 g

Zakres: 7

Czas rozdrabniania: 20–30 sekund

Uwaga: Zioła wkładać tylko do suchej miski.

Cebula, czosnek

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 7

Czas rozdrabniania: 5–7 sekund

Uwaga: Cebulę poćwiartować.

Orzechy, migdały

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 7

Czas rozdrabniania: 1–1½ minuty

Mięso

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 7

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: 7

Czas rozdrabniania: 1 minuta

Majonez

2 jajka

15 g octu

½ łyżeczki musztardy

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

300–400 g oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) wymieszać kilka sekund na zakresie 7.
- Następnie dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.

Czas rozdrabniania: 1½ minuty

Ciasta mięsne, farsze i pasztety

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 7

Czas rozdrabniania: 1 minuta

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

Maksymalna ilość, 375 g składników stałych

Zakres: 7

Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM8.../MUMXL.. konyhai gép kiegészítője.

Tartsa be a konyhai gép használati útmutatóját.

Ez a tartozék élelmiszerek aprítására, turmixolására, vágására és reszelésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Legyen különösen óvatos a multifunkciós kés és az aprítótárcsák kezelése során. A többfunkciós kést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a kezdőkúpnál fogja meg. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg. A tárcsatartót az aprítótárcsával csak a közepén lévő fogantyúnál fogva szabad megfogni.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántöltéshoz használja a tömőeszközt.

Fontos!

A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A tartozékokat csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A tartozékot csak a hajtómű álló helyzetében és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett vegye le.

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 (**C-4/D-5** ábra).

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

ábra

- 1 Talp
- 2 Tál
- 3 Többfunkciós kés
- 4 Tárcsatartó
- 5 Aprítótárcsák
 - a Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony
 - b Forgó-reszelőtárcsa – durva/finom
 - c Órlótárcsa – közepes finomságú
- 6 Fedél betöltőnyílással
- 7 Tömőeszköz

ábra

Munkapozíció

i

Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.

A 4 fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez a következő táblázat értékei választhatók:

7 fokozatú: 1...2...3...4...5...6...7

4 fokozatú: 1.....2.....3.....4

Túlterhelés elleni védelem

A beépített lehetséges törési hely óvja a hajtóművet a károsodástól.

Túlterhelés esetén a tárcsatartó eltörik a meghajtótengelynél.

Pótalkatrész beszerezhető szakkereskedőnél vagy az ügyfélszolgálaton (rendelési szám 088256).

Összeszerelés

- Az első használat előtt tisztítsa meg minden alkatrészt, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Legyen különösen óvatos a multifunkciós kés és az aprítótárcsák kezelése során. A többfunkciós kést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a kezdőkúpnál fogja meg. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg. A tárcsatartót az aprítótárcsával csak a közepén lévő fogantyúnál fogva szabad megfogni.

Többfunkciós kés

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

Ábra

- Helyezze a tálát a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Fogja meg a kést a kezdőkúpnál fogva és tegye a tálba.
- Töltse be a feldolgozandó élelmiszert.
- Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának ütközésig.

Aprítótárcsák

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Jelölés a forgó-vágótárcsán:

„1” vastag vágási oldalhoz

„3” vékony vágási oldalhoz

Figyelem!

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

Reszelő forgótárcsa – durva/finom

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

Jelölés a forgó-reszelőtárcsán:

„2” durva reszelési oldalhoz

„4” finom reszelési oldalhoz

Figyelem!

A forgó-reszelőtárcsa nem alkalmas dió-, mogyoróforgács készítésére.

Puha sajtot csak a durva oldalon reszeljen.

Őrlőtárcsa – közepes finomságú

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán) és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

Figyelem!

A reszelőkorongnak csak az egyik oldala használható. Nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszelésére.

Ajánlott fokozat

fokozat puha és könnyen aprítható élelmiszereknél, egyéb élelmiszereknél az 5–7. fokozat.

Ábra

- Helyezze a tálát a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- A vágó- vagy reszelőtárcsát a kívánt oldalával felfelé helyezze a tárcsatartóra.
- Fogja meg a tárcsatartót az aprítótárcsával a közepén lévő fogantyúnál fogva és tegye a tálba.
- Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának ütközésig.

A készülék kezelése



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!


Ne nyúljon a betöltőnyílásba, utántöltéshez használja a tömőeszközt.



Fontos tudnivaló

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

☒ ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a multifunkcionális kart tegye az 5-ös állásba. 
- Takarja le a nem használt hajtóműveket a hajtóművek védőfedelével.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Tegye fel a multi-mixert (a markolaton lévő jelölés a készüléken lévő jelölésen legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Működés közben élelmiszert tölthet be a betöltőnyíláson.

A hozzávalók utántöltése

Többfunkciós kés:

- Működés közben élelmiszert tölthet be a betöltőnyíláson.

Aprítótárcsák:

- Adagolja a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel finoman tolja be.
- Figyelje a töltési szintet. A maximális töltési magasság a tárcsatartó persely alsó széléről olvasható le.

Hasznos tanács: Egyenletes vágáshoz a vékony vágnivalót kötegenként dolgozza fel.

Megjegyzés:

Ha beragadnának feldolgozandó élelmiszerek a multi-mixerbe:

- Kapcsolja ki a konyhagépet.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, majd várja meg, míg a hajtómű megáll.
- Vegye le a multi-mixert a meghajtóról.
- Vegye 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.
- A multi-mixert csavarja az óramutató járásával megegyező irányba és vegye le.
- Vegye le a multi-mixer fedelét. Ehhez a fedelet fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba, majd vegye le.

- Szerszám kivétele:
 - Fogja meg a multifunkciós kést a kezdőkúpnál fogva és vegye ki.
 - Fogja meg a tárcsatartót az aprítótárcsával a közepén lévő fogantyúnál fogva és vegye ki a tálból.
- Ürítse ki a multi-mixert.

Tisztítás és ápolás



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Legyen különösen óvatos a multifunkciós kés és az aprítótárcsák kezelése során. A multifunkciós kést csak a kezdőkúpnál fogva fogja meg. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg.

- A talpat törölje le nedves ruhával.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinenfest.
 - A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.
 - Helyezze be a multifunkciós kést a kúpnýílásával lefelé.

Alkalmazási példák – Többfunkciós kés

Fűszerek

Maximális mennyiség: 10 g

Fokozat: 7

Feldolgozási idő: 20–30 másodperc

Megjegyzés: csak száraz tálban dolgozzon.

Hagyma, fokhagyma

Maximális mennyiség: 100 g

Fokozat: 7

Feldolgozási idő: 5–7 másodperc

Megjegyzés: Negyedelje a hagymát.

Diófélék, mandula

Maximális mennyiség: 100 g

Fokozat: 7

Feldolgozási idő: 1–1½ perc

Hús

Maximális mennyiség: 300 g

Fokozat: 7

Feldolgozási idő: 30–60 másodperc

Megjegyzés: távolítsa el a csontot, porcot és ínt. A húst vágja nagyobb darabokra.

Zöldséglevesek, zöldségpépek

Maximális mennyiség: 375 g

Fokozat: 7

Feldolgozási idő: 1 perc

Majonéz

2 tojás

15 g ecet

½ teáskanál mustár

1 csipet só

1 csipet cukor

300–400 g olaj

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 7-es fokozaton keverje el.
- Az olajat lassan öntse bele a tölcserén keresztül, és addig keverje tovább, amíg a majonéz össze nem áll.

Feldolgozási idő: 1½ perc

Húsos tészták, töltelékek, pástétomok

Maximális mennyiség: 300 g

Fokozat: 7

Feldolgozási idő: 1 perc

Megjegyzés: töltsse be a húst az egyéb hozzávalókkal és fűszerekkel együtt.

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

Maximális mennyiség, folyékony 0,5 l

Maximális mennyiség, szilárd 375 g

Fokozat: 7

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM8.../MUMXL... Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну.

Це приладдя придатне для подрібнення, змішування, нарізання і шаткування продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами!

Дотримуйтеся обережності при поводженні з багатофункціональним ножом і дисками для подрібнення. Для установки та знімання багатофункціонального ножа, його слід тримати лише за конусну основу. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї.

Тримач дисків з диском для подрібнення брати тільки за ручку, розташовану посередині.

Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Не опускати рук в прийомний бункер, для підштовхування користуватися штовхачем.

Важливо!

Приладдя використовувати тільки в повністю зібраному стані.

Приладдя використовувати тільки у вказаному робочому положенні. Приладдя можна знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки. Універсальний блендер можна носика на кухонний комбайн і почати їм користуватися лише після того, як він був повністю зібраний і кришка була повернена до упору виступу кришки. Притримайте носик кришки за потреби великим пальцем руки (малюнок **G-4/D-5**).

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **A**

- 1 Цокольна підставка
- 2 Чаша
- 3 Багатофункціональний ніж
- 4 Тримач дисків
- 5 Диски для подрібнення
 - a Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки
 - b Двостороння шатківниця – крупно/дрібно
 - c Диск-тертка – середньо
- 6 Кришка з прийомним бункером
- 7 Штовхач

Малюнок **B**

Робоче положення



Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем орієнтовні значення наведені у наступній таблиці:

7-ступінчастий: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступінчастий: 1.....2.....3.....4

Захист від перевантаження

Вбудоване місце заданого злому захищає привід від ушкоджень.

У разі перевантаження тримач дисків ламається на приводному валу.

Запасну частину можна придбати у спеціалізованому магазині або службі сервісу (номер для замовлення: 088256).

Складання

- Перед першим використанням слід почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».



Небезпека поранення гострими ножами!

Дотримуйтеся обережності при поводженні з багатофункціональним ножом і дисками для подрібнення.

Для установки та знімання багатофункціонального ножа, його слід тримати лише за конусну основу.

Диски для подрібнення можна брати тільки за краї. Тримач дисків з диском для подрібнення брати тільки за ручку, розташовану посередині.

Багатофункціональний ніж

для сичення, приготування пюре, перемішування, подрібнення та приготування соусів і коктейлів.

Малюнок 6

- Встановити чашу на цокольную підставку і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Взяти ніж за конусну основу і вставити до чаші.
- Завантажити продукти для переробки.
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути проти годинникової стрілки до упору носика кришки.

Диски для подрібнення

Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки

для нарізання фруктів та овочів.

Позначення на двосторонньому диску для нарізання:

«1» – сторона для нарізання товстими скибками

«3» – сторона для нарізання тонкими скибками

Увага!

Двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»).

Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для крупного шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир шаткувати лише на стороні для крупного шаткування.

Диск-тертка – середньо

для натирання сири картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану») і горіхів.

Увага!

Диск-тертка використовується лише з однієї сторони. Диск-тертка не придатний для натірання м'якого і нарізного сиру.

Рекомендований робочий ступінь

Ступені 1–3 для м'яких і крихких продуктів, в інших випадках ступені 5–7.

Малюнок 7

- Встановити чашу на цокольную підставку і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Встановити диск для нарізання чи шатківницю бажаною стороною доверху на тримач дисків.
- Тримач дисків з диском для подрібнення взяти за ручку, розташовану посередині, і вставити до чаші.
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути проти годинникової стрілки до упору носика кришки.

Управління



Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Не опускати рук в прийомний бункер, для підштовхування користуватися штовхачем.



Важлива вказівка

Кришка не знімається під час роботи і після установки універсального блендери на кухонному комбайні.

Малюнок 18

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн в положення 5.
- Приводи, які не використовуються, закрити захисними кришками.
- Зняти захисну кришку приводу блендера.
- Встановити зібраний універсальний блендер (позначення на ручці напроти позначення на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.
- Довантаження продуктів через прийомний бункер можливе також під час роботи приладу.



Довантаження інгредієнтів

Багатофункціональний ніж:

- Довантаження продуктів через прийомний бункер можливе також під час роботи приладу.

Диски для подрібнення:

- Продукти для переробки завантажувати у прийомний бункер і злегка підштовхувати штовхачем.
- Слідкуйте за рівнем заповнення! Максимальний рівень заповнення відповідає нижньому краю маточини тримача дисків.

Порада: Для рівномірного нарізання тонкі продукти переробляти пучками.

Вказівка:

Якщо продукти, що переробляються, застрягли в універсальному блендері:

- Вимкнути кухонний комбайн.
- Вийняти вилку з розетки, дочекається зупинки приводу.
- Зняти універсальний блендер з приводу.
- Зняти кришку універсального блендера і спустошити прийомний бункер.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти вилку з розетки.
- Повернути універсальний блендер за годинниковою стрілкою і зняти.

- Зняти кришку з універсального блендера. Для цього повернути кришку за годинниковою стрілкою і зняти.
- Виймання насадки:
 - Багатофункціональний ніж взяти за конусну основу і вийняти.
 - Тримач дисків з диском для подрібнення взяти за ручку, розташовану посередині, і витягнути з чаші.
- Спустошити універсальний блендер.

Очищення і догляд



Небезпека поранення гострими ножами!

Дотримуйтеся обережності при поводженні з багатофункціональним ножем і дисками для подрібнення. Багатофункціональний ніж брати тільки за конусну насадку. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї.

- Цоколюну підставку лише протерти вологою тканиною.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині.
 - Деталі з пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.
 - Багатофункціональний ніж покласти конусним отвором донизу.

Приклади для використання – Багатофункціональний ніж

Зелень

Макс. кількість: 10 г

Ступінь: «7»

Тривалість переробки: 20–30 секунд

Примітка: Переробка лише в сухій чаші.

Цибуля, часник

Макс. кількість: 100 г

Ступінь: «7»

Тривалість переробки: 5–7 секунд

Примітка: Порізати цибулю на чотири частини.

Горіхи, мигдаль

Макс. кількість: 100 г

Ступінь: «7»

Тривалість переробки: 1–1½ хвилини

М'ясо

Макс. кількість: 300 г

Ступінь: «7»

Тривалість переробки: 30–60 секунд

Примітка: Видалити кістки, хрящі і сухожилля. Порізати м'ясо великими шматками.

Овочеве пюре, овочеві супи

Макс. кількість: 375 г

Ступінь: «7»

Тривалість переробки: 1 хвилина

Майонез

2 яйця

15 г оцту

½ ч. л. гірчиці

1 пучка солі

1 пучка цукру

300–400 г олії

Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

- Інгредієнти (крім олії) перемішувати декілька секунд на ступені «7».
- Залити повільно олію через воронку і перемішувати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Тривалість переробки: 1½ хвилини

М'ясні фарші, начинки, паштети

Макс. кількість: 300 г

Ступінь: «7»

Тривалість переробки: 1 хвилина

Примітка: М'ясо завантажувати разом із іншими інгредієнтами і приправами.

Змішування (молочні коктейлі, соуси, салатна заправка і супи-пюре)

Макс. кількість: 0,5 л рідини

Макс. кількість: 375 г твердих продуктів

Ступінь: «7»

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM8.../MUMXL... . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.

Данная принадлежность пригодна для измельчения, смешивания, нарезки и шинковки продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи!

Соблюдайте осторожность при обращении с многофункциональным ножом и дисками-измельчителями. Для установки и извлечения многофункционального ножа его можно брать только за коническое основание. Диски-измельчители можно брать только за края. Держатель для дисков с диском-измельчителем можно брать только за ручку, расположенную посередине.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Не опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания использовать толкатель.

Важно!

Принадлежность использовать только в полностью собранном виде. Принадлежность использовать только в указанном рабочем положении.

Принадлежность можно снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Универсальный блендер можно установить на кухонный комбайн и начать им пользоваться лишь после того, как он был полностью собран и крышка повернута до упора носика крышки.

При необходимости придерживать носик крышки большим пальцем (рисунок **C-4/D-5**).

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **А**

- 1 Основание
- 2 Чаша
- 3 Многофункциональный нож
- 4 Держатель для дисков

5 Диски-измельчители

- a Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
- b Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая
- c Диск-терка – с отверстиями средней величины

6 Крышка с загрузочным стволом

7 Толкатель

Рисунок **В**

Рабочее положение



Важное указание

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.

Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем ориентировочные значения приведены в следующей таблице:

7-ступенчатый: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступенчатый: 1.....2.....3.....4

Защита от перегрузки

Встроенное заданное место слома защищает привод от повреждений. В случае перегрузки держатель для дисков ломается на приводном валу.

Запасную часть можно приобрести у официального дилера или в сервисной службе (номер для заказа: 088256).

Сборка

- Перед первым использованием почистить все детали, см. «Чистка и уход».



Опасность травмирования об острые ножи!

Соблюдайте осторожность при обращении с многофункциональным ножом и дисками-измельчителями.

Для установки и извлечения многофункционального ножа его можно брать только за коническое основание.

Диски-измельчители можно брать только за края. Держатель для дисков с диском-измельчителем можно брать только за ручку, расположенную посередине.

Многофункциональный нож

для рубки, пюрирования, смешивания, измельчения продуктов и для приготовления соусов и коктейлей.

Рисунок

- Установить чашу на основание и повернуть ее против часовой стрелки до упора.

- Взять нож за коническое основание и вставить в чашу.
- Загрузить продукты, предназначенные для переработки.
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и поворачивать ее против часовой стрелки до упора носика крышки.

Диски-измельчители

Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

для нарезки фруктов и овощей.

Обозначения на двустороннем диске-резке:

«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада.

Двусторонний диск-шинковка – крупная/мелкая

для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезан»).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки

«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов.

Мягкий сыр шинковать только стороной с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины

для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезан») и орехов.

Внимание!

Диск-терку можно использовать только с одной стороны. Он не предназначен для натирания мягкого и нарезного сыра.

Рекомендуемая рабочая ступень

Ступени 1–3 для мягких и ломких продуктов, в других случаях ступени 5–7.

Рисунок □

- Установить чашу на основание и повернуть ее против часовой стрелки до упора.
- Установить диск-резку или диск-шинковку необходимой стороной вверх на держатель для дисков.
- Взять держатель для дисков с диском-измельчителем за ручку, расположенную посередине, и вставить в чашу.
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и поворачивать ее против часовой стрелки до упора носика крышки.

Эксплуатация


Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Не опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания использовать толкатель.

**Важное указание**

Во время работы и когда универсальный блендер установлен на кухонном комбайне, крышка с него не снимается.

Рисунок □

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 5. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить собранный универсальный блендер (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть его против часовой стрелки до упора.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.
- Добавлять продукты во время работы возможно через загрузочный ствол.

Добавление ингредиентов

Многофункциональный нож:

- Добавлять продукты во время работы возможно через загрузочный ствол.

Диски-измельчители:

- Продукты для переработки загрузить в загрузочный ствол и протолкнуть слегка толкателем.
 - Следить за уровнем наполнения! Макс. допустимый уровень наполнения находится у нижнего края ступицы держателя для дисков.
- Рекомендация:** Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

Примечание:

Если перерабатываемые продукты застряли в универсальном блендере:

- Выключить кухонный комбайн.
- Извлечь вилку из розетки, дождаться остановки привода.
- Снять универсальный блендер с привода.
- Снять крышку универсального блендера и опустошить загрузочный ствол.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть универсальный блендер по часовой стрелке и снять его.
- Снять крышку с универсального блендера. Для этого крышку повернуть по часовой стрелки и снять.
- Извлечение насадок:
 - Взять многофункциональный нож за коническое основание и извлечь.
 - Держатель для дисков с диском-измельчителем взять за ручку, расположенную посередине, и извлечь из чаши.
- Опустошить универсальный блендер.

Чистка и уход

Опасность травмирования об острые ножи!

Соблюдайте осторожность при обращении с многофункциональным ножом и дисками-измельчителями.

Многофункциональный нож брать только за коническую насадку. Диски-измельчители можно брать только за края.

- Основание можно протирать только влажной тканью.
- Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине.
 - Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.
 - Многофункциональный нож положить конусным отверстием вниз.

Примеры использования – Многофункциональный нож

Пряные травы

Макс. количество: 10 г

Ступень: «7»

Время переработки: 20–30 секунд

Примечание: перерабатывать только в сухой чаше.

Репчатый лук, чеснок

Макс. количество: 100 г

Ступень: «7»

Время переработки: 5–7 секунд

Примечание: разрезать луковички на четыре части.

Орехи, миндаль

Макс. количество: 100 г

Ступень: «7»

Время переработки: 1–1½ минуты

Мясо

Макс. количество: 300 г

Ступень: «7»

Время переработки: 30–60 секунд

Примечание: удалить кости, хрящи и сухожилия. Нарезать мясо крупными кусками.

Овощное пюре, овощные супы

Макс. количество: 375 г

Ступень: «7»

Время переработки: 1 минута

Майонез

2 яйца

15 г уксуса

½ ч. л. горчицы

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

300–400 г растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Перемешивать ингредиенты (кроме масла) в течение нескольких секунд на ступени «7».
- Медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Время переработки: 1½ минуты

Различные фарши, начинки, паштеты

Макс. количество: 300 г

Ступень: «7»

Время переработки: 1 минута

Примечание: мясо загружать вместе с остальными ингредиентами и приправами.

Смешивание (молочные коктейли, соусы, салатные заправки и супы-пюре)

Макс. количество жидкости: 0,5 л

Макс. количество твердых

ингредиентов: 375 г

Ступень: «7»

• نطف القاعدة فقط بفقطة مبللة.

• كافة الأجزاء الأخرى صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

– يراعى الانتباه إلى عدم حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأواني حيث أن هذا قد يؤدي إلى حدوث تغيرات في شكلها بعد الانتهاء من عملية الغسيل.

– ضع السكين المتنوع الاستخدام دائماً بحيث تكون قاعدته الخروطية من جهة الفتحة موجهة إلى أسفل.

أمثلة تطبيقية لاستعمال السكين المتنوع الاستخدام

الأعشاب

أقصى كمية: 10 جرام

درجة التشغيل: 7

مدة الإعداد: من 20 إلى 30 ثانية

تنبيه: ينبغي أن تتم عملية الإعداد في وعاء جاف.

البصل والثوم

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 7

مدة الإعداد: من 5 إلى 7 ثواني

تنبيه: قطع البصلة على أربعة أجزاء.

المكسرات واللوز

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 7

مدة الإعداد: من دقيقة إلى دقيقة ونصف

اللحوم

أقصى كمية: 300 جرام

درجة التشغيل: 7

مدة الإعداد: من 30 إلى 60 ثانية

تنبيه: افصل العظام والغضاريف والأوتار عن اللحم.

قطع اللحم على شكل قطع ذات حجم ملائم.

هريسة الخضار وشرية الخضار

أقصى كمية: 375 جرام

درجة التشغيل: 7

مدة الإعداد: دقيقة واحدة

المايونيز

بيضتان

15 جرام خل

½ ملعقة شاي من الخردل (المسطردة)

كمية قليلة جداً من الملح

كمية قليلة جداً من السكر

من 300 إلى 400 جرام زيت

ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

• قم بإجراء عملية خلط المحتويات (بدون الزيت) لبضع ثواني على درجة التشغيل 7.

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

مدة الإعداد: دقيقة ونصف

عجائن اللحوم ومحتويات المحاشي والفظائر

الاحتوية على اللحوم

أقصى كمية: 300 جرام

درجة التشغيل: 7

مدة الإعداد: دقيقة واحدة

تنبيه: ينبغي أن تجري تعبئة اللحم سويلاً مع بقية

المحتويات والبهارات.

الخلط (المشروبات المحتوية على لبن مزوج بفاكهة،

صلصة، مزيج الصلصات المتبل والأنواع الكثيفة

من الشربة/الحساء)

أقصى كمية: بالنسبة للسوائل 5,0 لتر

أقصى كمية: بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة 375 جرام

درجة التشغيل: 7

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

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

ملاحظة:

- في حالة ما إذا حدث وانحصرت المواد الغذائية المطلوب معالجتها في الخلاط المتنوع الاستخدام:
- يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت متوقفة تماماً عن العمل.
- يتم إخراج الخلاط المتنوع الاستخدام من على وحدة الإدارة.
- يتم إخراج غطاء الخلاط المتنوع الاستخدام ويتم إفراغ منفذ التعبئة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- يتم إدارة الخلاط المتنوع الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج الغطاء من على الخلاط المتنوع الاستخدام. للقيام بذلك يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- إخراج أداة العمل:
- يتم الإمساك بالسكين المتنوع الاستخدام من قاعدته المخروطية الشكل ويتم إخراجها من الوعاء.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص مع قرص التقطيع من جزء المقبض الموجود في الوسط ويتم إخراجها من الوعاء.
- يتم إفراغ الخلاط المتنوع الاستخدام.

التنظيف والعناية بالجهاز

خطر الإصابة بجروح!

احترس عند استعمال السكين متنوع الاستخدام وأقراص البشتر.

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوع الاستخدام إلا من قاعدته المخروطية الشكل.

يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط.

التشغيل

يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة إدارة دوارة!



لا تُدخل يدك على الإطلاق في منفذ الإدخال، ولإدخال المزيد من المواد الغذائية استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك. من الخضار استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.



تنبيه هام

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

الصورة



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 5.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- يتم إخراج الغطاء الواقى لوحدة إدارة الخلاط.
- يتم تركيب الخلاط المتنوع الاستخدام الذي تم جمع أجزائه بالكامل يتم تركيبه (العلامة الموجودة على المقبض على العلامة الموجودة في الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- أدر المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- يمكن إضافة المواد الغذائية خلال عمل الجهاز من خلال فتحة الغطاء.

إضافة المكونات

السكين المتنوع الاستخدام:

أقراص التقطيع

- 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.

التأمين ضد التحميل الزائد

لحماية وحدة الإدارة من حدوث تلف أو ضرر فقد تم تجهيز بموضع انكسار محدد مسبقا. عند حدوث تحميل زائد فإن حامل الأقراص ينكسر عند هذا الموضع.

يمكن الحصول على قطعة الغيار لدى المتاجر التخصصية أو مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 088256).

جميع الأجزاء

- يجب تنظيف كافة الأجزاء جيدا قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية».



خطر الإصابة بجروح!

احترس عند استعمال السكين متنوع الاستخدام وأقراص البشر. يجري تركيب أو رفع السكين المتنوع الاستخدام فقط عن طريق الإمساك به من قاعدته الخروطية الشكل! يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط. يجب عدم الإمساك بحامل الأقراص مع قرص التقطيع إلا من جزء المقبض الموجود في الوسط.

السكين المتنوع الاستخدام

ملائم للفرم والهرس والخلط والتقطيع وإعداد الصلصة وعصير الفواكه.

الصورة 9

- ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.
- يتم الإمساك بالسكين من قاعدته الخروطية الشكل ويتم تركيبه في الوعاء.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب إعدادها.
- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إغلاقه بإحكام.

أقراص التقطيع

قرص تقطيع قلاب مجهز بسكين لِكِلا جانبيه - سميكة/رفيع

ملائم لتقطيع الفواكه والخضروات.

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع المجهز بسكين لِكِلا جانبيه

- «1» الجانب الملئ من القرص للتقطيع السميكة
- «3» الجانب الملئ من القرص للتقطيع الرفيع

تنبيه!

قرص التقطيع القلاب المجهز بسكين لِكِلا جانبيه غير ملائم لتقطيع النوعيات اليابسة من الجبن والخبز وكذلك الخبز الإفرجي (الأشكال المختلفة للخبز الفينو) والشيكولاتة.

قرص تخريط قلاب مجهز بسكين لِكِلا جانبيه - لشرائح طويلة سميكة/رفيعة

ملائم لتقطيع الخضروات والفواكه والجبن باستثناء النوعيات اليابسة منها

(على سبيل المثال بارما/الجبن الرومي).

المقصود بالرموز الموجودة على قرص التقطيع المجهز بسكين لِكِلا جانبيه

«2» للجانب الملئ من القرص لتقطيع شرائح طويلة رقيقة

«4» للجانب الملئ من القرص لتقطيع شرائح طويلة سميكة

تنبيه!

قرص التخريط القلاب المجهز بسكين لِكِلا جانبيه غير ملائم لتخريط المكسرات. أما النوعيات الطرية من الجبن فيمكن تخريطها فقط باستخدام الجانب الملئ من القرص لتقطيع الشرائح الطويلة السميكة.

قرص البشر - درجة بشر ناعمة

ملائم لبشر البطاطس (البطاطا) النينة والنوعيات اليابسة من الجبن (على سبيل المثال بارما/الجبن الرومي) والمكسرات.

تنبيه!

قرص البشر مجهز للاستخدام من جانب واحد فقط وغير ملائم لبشر النوعيات الطرية من الجبن وكذلك الجبن المقطع على شكل شرائح.

درجات التشغيل الموصى بها

درجة التشغيل 1-3 في حالة المواد الغذائية اللينة أو السريعة التفسخ. فيما عدا ذلك يتم استخدام الدرجة

الصورة 10

- ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إحكام إغلاقه.
- ثبت قرص التقطيع أو التخريط على عمود الدوران بحيث يكون الجانب المرغوب في استخدامه موجهاً إلى أعلى.
- يتم الإمساك بحامل الأقراص مع قرص التقطيع من جزء المقبض الموجود في الوسط ويتم تركيبه في الوعاء.
- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إحكام إغلاقه.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز.../MUM8.../MUMXL. رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز. الملحقة الإضافية هذه صالحة ومناسبة لتفتيت وخلط وتقطيع وبشر مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح!

احترس عند استعمال السكين متنوع الاستخدام وأقراص البشر. يجري تركيب أو رفع السكين المتنوع الاستخدام فقط عن طريق الإمساك به من قاعدته المحروطية الشكل! يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط. يجب عدم الإمساك بحامل الأقراص مع قرص التقطيع إلا من جزء المقبض الموجود في الوسط. يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة إدارة دوارة! لا تدخل يدك على الإطلاق في منفذ الإدخال، ولإدخال المزيد من المواد الغذائية استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.

انتبه!

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها. يجب عدم تركيب أو فك الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة متوقفة تماما عن العمل. الخلط المتنوع الاستخدام مصمم بحيث لا يمكن تركيبه على ماكينة المطبخ وتشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك جميعه وإحكام إغلاق غطاءه. وقد ينبغي الإمساك بالجزء البارز من الغطاء بالإبهام (الصورة 5-D/4-C).

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

الصورة A

1 القاعدة

2 وعاء

3 سكين متنوع الاستخدام

4 حامل الأقراص

5 أقراص التقطيع

3a قرص تقطيع قلب مجهز بسكين لِكلا جانبيه

– خشن/ناعم

3b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم

3c قرص بشر – متوسط النعومة

6 غطاء منفذ تعبئة

7 اسطوانة دفع

الصورة B

وضع التشغيل



تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات.

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل للأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات يمكن الاطلاع عليها في الجدول التالي:

ذو 7 درجات: 1.....2.....3.....4.....5.....6.....7

ذو 4 درجات: 1.....2.....3.....4

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

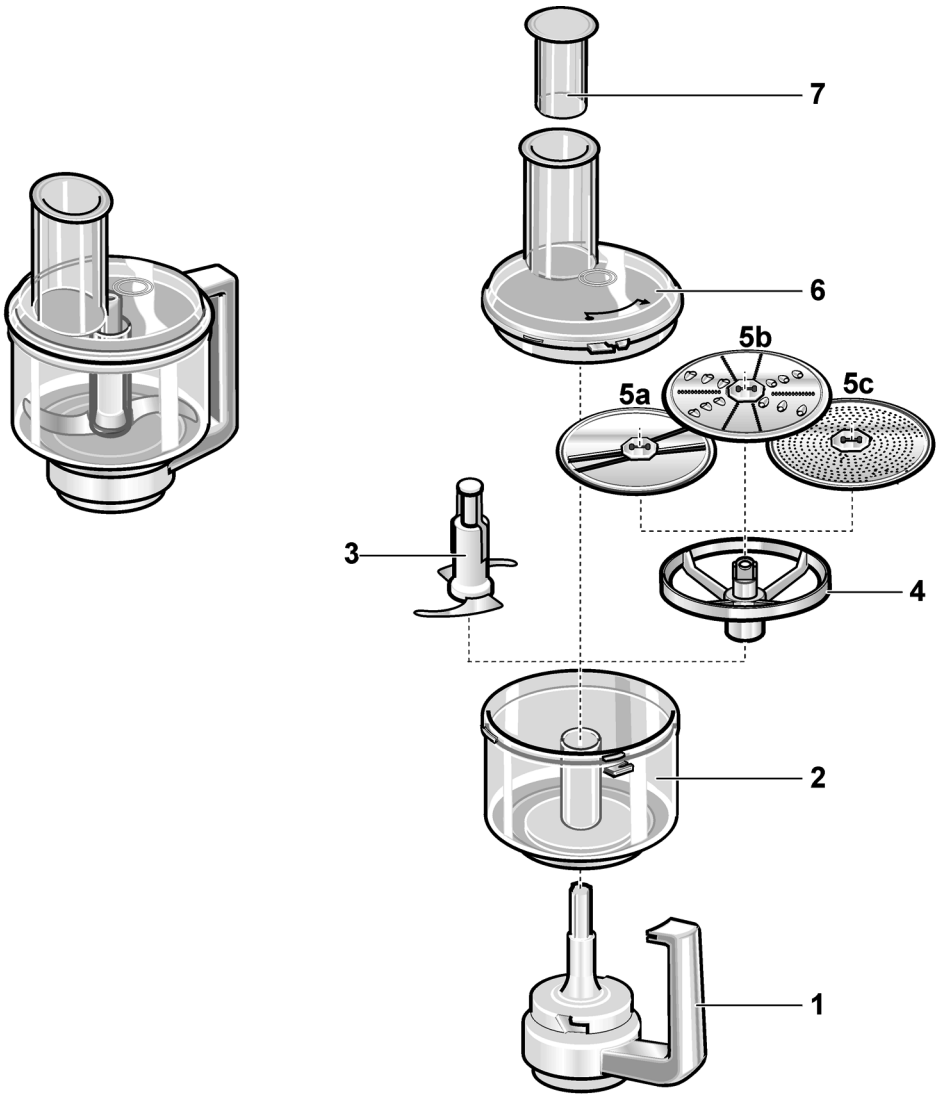
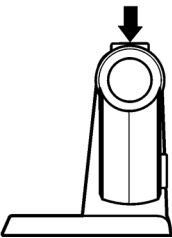
Carl-Wery-Str. 34

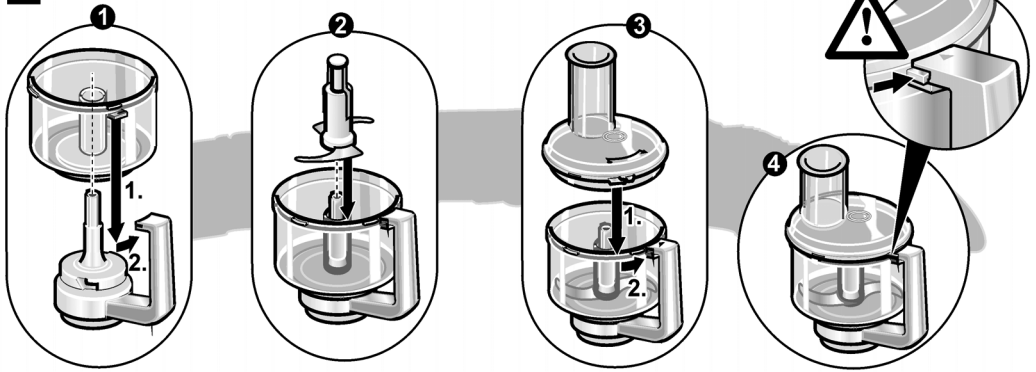
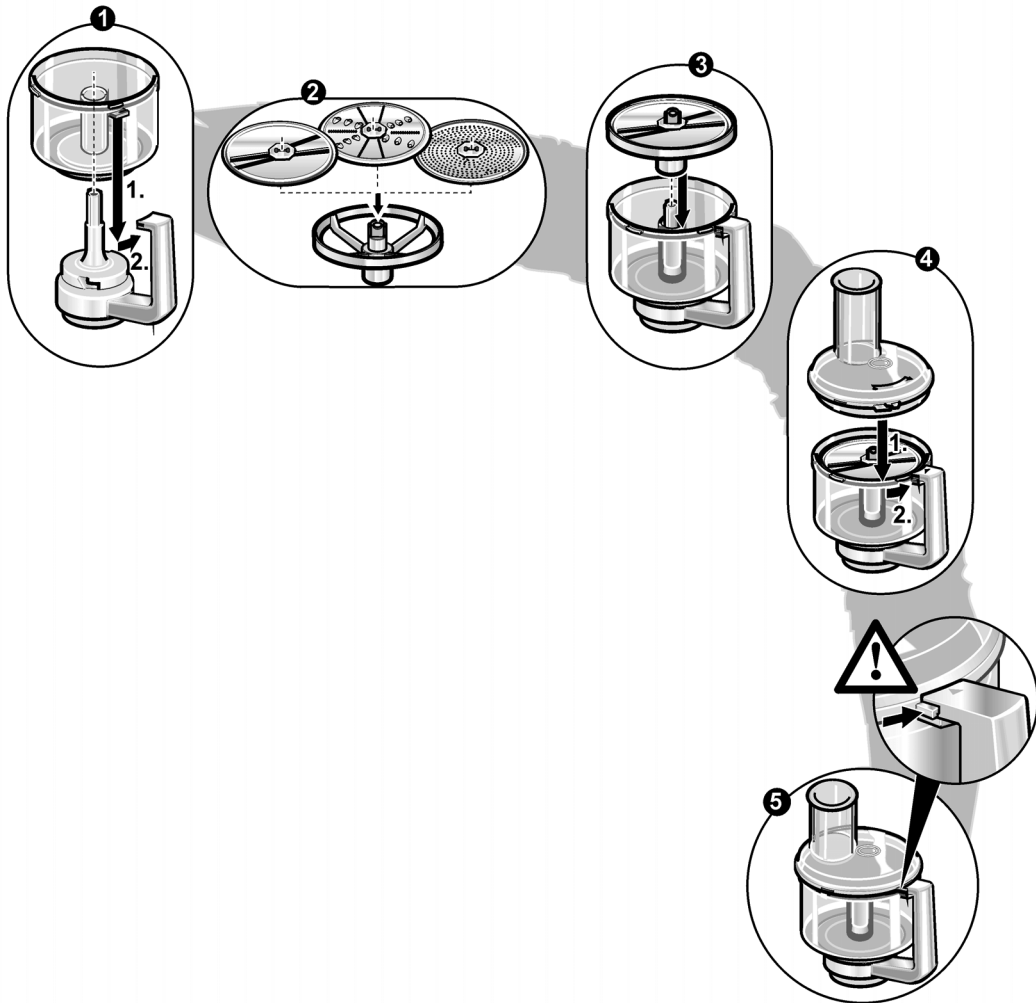
81739 München

Germany

www.bosch-home.com

9000908534/07.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A**B**

C**D**

E

