

MUZ5MM1



**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

## Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5... beachten!

### Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

#### Bild

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

#### Bild

Arbeitsposition

## Zu Ihrer Sicherheit

### Sicherheitshinweise



#### **Verletzungsgefahr**

*Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen.*

*Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!*

*Zum Einsetzen und Entnehmen des Multifunktionsmessers dieses nur am Kegelsatz anfassen.*

*Multimixer nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.*

*Nicht in den Einfüllschacht greifen.*

*Zum Nachschieben Stopfer verwenden.*

#### **Achtung!**

*Multimixer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Multimixer nie am Grundgerät zusammenbauen.*

*Multimixer nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.*

*Multimixer niemals leer betreiben.*

*Kinder vom Gerät fern halten.*

#### **Sollbruchstelle**

##### Bild

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb des Gerätes.

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

## Bedienen



### **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 finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.



### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

*Vorsicht beim Umgang mit dem Multifunktionsmesser und den Zerkleinerungsscheiben.*

#### **Achtung!**

*Nur wenn der Multimixer komplett zusammengesetzt ist und der Deckel bis zum Anschlag der Deckelnase gedreht ist, lässt sich der Multimixer auf die Küchenmaschine aufsetzen und betreiben. Eventuell die Deckelnase mit dem Daumen festhalten.*

*Der Deckel kann während der Arbeit und wenn der Multimixer auf der Küchenmaschine angebracht ist, nicht abgenommen werden.*

#### **Multifunktionsmesser**

#### **Bild**

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

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 4 bringen.
  - Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
  - Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
  - Messer am Kegelsatz einsetzen.
  - Zu verarbeitende Lebensmittel einfüllen.
  - Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen. Deckelnase muss im Schlitz am Griff einrasten.
  - Multimixer auf Antrieb aufsetzen, dabei Markierung beachten. Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Gerät läuft nicht an, wenn der Multimixer nicht bis zum Anschlag festgedreht ist.**
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
  - Nachfüllen von Lebensmitteln während des Betriebes durch die Nachfüllöffnung.

## Nach der Arbeit

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

## Zerkleinerungsscheiben

### Bild

### Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

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



### Achtung!

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

### Wende-Raspelscheibe – grob/fein

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

Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

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



### Achtung!

*Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 7 (4) raspeln.*

### Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.  
Verarbeitung auf Stufe 7 (4).



### Achtung!

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

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position **4** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schneid- oder Raspelscheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf den Scheibenträger setzen. Die Reibscheibe ist nur einseitig benutzbar.
- Scheibenträger einsetzen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase drehen.
- Multimixer auf Antrieb aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen:
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer leicht nachschieben, Füllhöhe beachten.

### Achtung!

*Die maximale Füllhöhe befindet sich an der Unterkante der Scheibenträgermabe.*

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



### Wichtiger Hinweis

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

## Nach der Arbeit



### Verletzungsgefahr

*Zerkleinerungsscheiben nur zusammen mit dem Scheibenträger entnehmen.*

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

## Reinigen und Pflegen

### **Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Teile bis auf den Sockel des Mixers sind spülmaschinenfest.

**Tipp:** Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einlegen, da Verformung möglich. Das Multifunktionsmesser immer mit der Kegelöffnung nach unten einlegen. Sockel nur feucht abwischen.

## Anwendungsbeispiele – Multifunktionsmesser

### Kräuter

Maximalmenge: 10 g

Stufe: 7 (4)

Verarbeitungszeit: 20–30 Sekunden

Anmerkung: Verarbeitung nur in trockener Schüssel.

### Zwiebeln, Knoblauch

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 7 (4)

Verarbeitungszeit: 5–7 Sekunden

Anmerkung: Zwiebeln vierteln.

### Nüsse, Mandeln

Maximalmenge: 100 g

Stufe: 7 (4)

Verarbeitungszeit: 1–1½ Minuten

### Fleisch

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 7 (4)

Verarbeitungszeit: 30–60 Sekunden

Anmerkung: Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen.

Fleisch in grobe Stücke schneiden.

### Gemüsebrei, Gemüsesuppen

Maximalmenge: 375 g

Stufe: 7 (4)

Verarbeitungszeit: 1 Minute

### Mayonnaise

2 Eier

15 g Essig

½ TL Senf

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

300–400 g Öl

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 7 (4) mischen.
- Das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Verarbeitungszeit: 1½ Minuten

### Fleischteige, Füllungen, Pasteten

Maximalmenge: 300 g

Stufe: 7 (4)

Verarbeitungszeit: 1 Minute

Anmerkung: Fleisch zusammen mit restlichen Zutaten und Gewürzen einfüllen.

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

Maximalmenge, flüssig 0,5 l

Maximalmenge, fest 375 g

Stufe: 7 (4)

### Teig kneten und rühren

Wird eine geringe Menge Teig (MUM52..: bis 500 g Mehl, MUM54../56..: bis 560 g Mehl) benötigt, so kann dieser im Mixer zubereitet werden.

### Hefeteig (MUM52..)

Grundrezept

bis 500 g Mehl

1 Prise Salz

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

ca. 300 ml warmes Wasser

- Zuerst Wasser in die Schüssel geben.
- Dann alle anderen Zutaten dazugeben.

Verarbeitungszeit: 1 Minute auf Stufe 4.

### Hefeteig (MUM54../56..)

Grundrezept

bis 560 g Mehl

1 Prise Salz

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

ca. 335 ml warmes Wasser

- Zuerst Wasser in die Schüssel geben.
- Dann alle anderen Zutaten dazugeben.

Verarbeitungszeit: 1 Minute auf Stufe 7.

Änderungen vorbehalten.

Follow the operating instructions for the food processor MUM5...!

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

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

Fig. 

Operating position

## For your safety

### Safety information



#### **Risk of injury**

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

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

Before attaching/removing the multi-mixer, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Do not reach into the feed tube.

Use the pusher to push in ingredients.

#### **Warning!**

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

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

Never operate an empty multi-mixer.

Keep children away from the appliance.

### Predetermined breaking point

Fig. 

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance.

If an overload occurs, the disc holder on the drive shaft breaks and can easily be replaced. New disc holders are available from customer service.

## Operating the appliance



### 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-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.



### **Risk of injury from sharp blades!**

Caution when using multi-function blade and cutting discs.

#### **Warning!**

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

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

### Multi-function blade

### Figure

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

- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
  - Remove the blender drive cover.
  - Place the bowl on the base and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
  - Insert blade on the tapered lug.
  - Add food to be processed.
  - Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug. Cover lug must engage in the slot on the handle.
  - Place multi-mixer on the drive, paying attention to the mark. Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Appliance does not start, when the multi-mixer is not screwed on tight.**
- Set the rotary switch to the desired setting.
  - More food can be added through the feed tube while the appliance is running.

## After using the appliance

- Switch off appliance with the rotary switch, remove the multi-mixer from the drive.
- Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
- Empty multi-mixer. To do this, hold back the multi-function blade on the tapered lug in the multi-mixer.
- Remove the multi-function blade from the tapered lug.

## Cutting discs

### Reversible slicing disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.  
Process at setting 5 (3).

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. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.*

### Reversible shredding disc – coarse/fine

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

Processing at setting 3 (2) or 4 (3).

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 at setting 7 (4).*

### Grating disc – medium-fine

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

Process at setting 7 (4).

#### Warning!

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

- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
- Remove the blender drive cover.
- 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.  
Only one side of the grating disc can be used.

Fig. 13



- Insert the disc holder.
- Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug.
- Attach the multi-mixer on the drive and rotate all the way in an anti-clockwise direction.
- Set the rotary switch to the desired setting;
- Put food to be processed in the filling shaft and push down gently with the pusher, observe filling height.

#### Warning!

*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.



### Important information

If the food to be processed sticks in the multi-mixer, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove the multi-mixer from the drive, remove cover from the multi-mixer and empty feed tube.

## After using the appliance



### Risk of injury

*Remove cutting discs together with the disc holder only.*

- Switch off appliance with the rotary switch, remove the multi-mixer from the drive.
- Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
- Grip the cutting discs by the disc holder and take out of the bowl.

## Cleaning and servicing



### Attention!

*Do NOT use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged*

All parts except the base of the multi-mixer are dishwasher-proof.

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

Wipe the base with a damp cloth only.

## Application examples – Multi-function blade

### Herbs

Maximum capacity: 10 g

Setting: 7 (4)

Processing time: 20–30 seconds

Note: Processing in dry bowl only.

### Onions, garlic

Maximum capacity: 100 g

Setting: 7 (4)

Processing time: 5–7 seconds

Note: Quarter the onions.

### Nuts, almonds

Maximum capacity: 100 g

Setting: 7 (4)

Processing time: 1–1½ minutes

### Meat

Maximum capacity: 300 g

Setting: 7 (4)

Processing time: 30–60 seconds

Note: Remove bones, gristle and sinews.

Cut meat into large pieces.

### Vegetable purée, vegetable soups

Maximum capacity: 375 g

Setting: 7 (4)

Processing time: 1 minute

### Mayonnaise

2 eggs

15 g vinegar

½ tsp. mustard

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

300–400 g oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Blend all ingredients (except oil) for several seconds at setting 7 (4).
- 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 (4)

Processing time: 1 minute

Note: Add meat together with remaining ingredients and seasoning.

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

Maximum capacity: liquid 0.5 l

Maximum capacity, solid 375 g

Setting: 7 (4)

### Kneading and stirring dough

Small amounts of dough (MUM52..: up to 500 g flour, MUM54../56..: up to 560 g flour) can be prepared in the multi-mixer.

### Yeast dough (MUM52..)

Basic recipe

up to 500 g flour

1 pinch of salt

25 g yeast or 1 packet of dried yeast

approx. 300 ml warm water

- First pour water in the bowl.
- Then add all the other ingredients.

Processing time: 1 minute at setting 4.

### Yeast dough (MUM54../56..)

Basic recipe

up to 560 g flour

1 pinch of salt

25 g yeast or 1 packet of dried yeast

approx. 335 ml warm water

- First pour water in the bowl.
- Then add all the other ingredients.

Processing time: 1 minute at setting 7.

Subject to alterations.


Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUM5... !

## Description

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

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

Figure 

Position de travail

## Pour votre sécurité

### Consignes de sécurité



#### **Risque de blessure !**

*N'approchez pas les doigts des lames, des arêtes tranchantes et des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !*

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

*Ne posez/retirez le multimixeur qu'après que l'entraînement se soit immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.*

*N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.*

*Pour remplir l'appareil, servez-vous du pilon-poussoir.*

#### **Attention**

*N'utilisez le multimixeur qu'à l'état entièrement assemblé. N'assemblez jamais le multimixeur sur l'appareil de base.*

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

*Ne faites jamais marcher le multimixeur à vide. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.*

### Zone de rupture

Figure 

La zone de rupture empêche d'endommager le moteur de l'appareil.

En cas de surcharge, le porte-disque se brise au niveau de l'arbre d'entraînement, et il est facile de le remplacer. Des porte-disque neufs sont disponibles auprès du service après-vente.

## Utilisation



#### **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 équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.



#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Prudence pendant le maniement de la lame multifonctions et des disques de broyage.*

#### **Attention**

*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.*

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

### Lame multifonctions

Figure 

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

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol sur le socle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez la lame en place par la jonction conique.
- Versez les produits alimentaires à travailler.
- Posez le couvercle (en tenant compte du repère) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée formée par la saillie du couvercle. La saillie du couvercle doit enclencher dans la fente au niveau de la poignée.



- Posez le multimixeur sur l'entraînement en tenant compte du repère. Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

**L'appareil ne démarre pas si le multimixeur n'a pas été tourné à fond jusqu'à la butée.**

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pendant la marche, vous pouvez rajouter des aliments par l'ouverture d'ajout.

### Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif et détachez le multimixeur de l'entraînement.
- Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Videz le multimixeur. Pour ce faire, retenez la lame multifonctions par la jonction conique dans le multimixeur.
- Retirez la lame multifonctions en la saisissant par la jonction conique.

## Disques à réduire

### Figure E

#### Disque à découper réversible – épais/mince

pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 5 (3).

Chiffre

« 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse  
« 3 » pour le côté de coupe mince



#### Attention

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

#### Disque à râper réversible – épais/fin

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 (2) ou 4 (3).

Chiffre

« 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner 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 mou qu'avec le côté épais sur la position 7 (4).*

## Disque à râper – mi-fin

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



Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

### Attention

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

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- 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. Le disque à râper/concasser fin n'est utilisable que d'un côté.
- Mettez le porte-disque en place.
- 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.
- Posez le multimixeur sur l'entraînement et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue :
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture pour ajout et faites-les avancer doucement avec le pilon poussoir, surveillez la hauteur de remplissage.

### Attention

*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 importante

Si les aliments à traiter devaient se coincer dans le multimixeur, éteignez le robot culinaire, 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 puis videz l'ouverture d'ajout.

## Après le travail



### **Risque de blessure !**

*Retirez toujours les disques à réduire avec le porte-disque.*

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif et détachez le multimixeur de l'entraînement.
- Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Du bol, sortez les disques à réduire (sur le porte-disque).

## Nettoyage et entretien

### **Attention !**

*N'utilisez pas de détergent abrasif.*

*Les surfaces peuvent s'endommager.*

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle, sauf le socle du multimixeur.

**Un conseil :** Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer. Introduisez toujours la lame multifonction avec l'orifice du cône vers le bas. N'essayez le socle qu'avec un essuie-tout humide.

## Exemples d'utilisation – Lame multifonctions

### **Herbes culinaires**

Quantité maximale : 10 g

Positions : 7 (4)

Durée de traitement : 20–30 secondes

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

### **Oignons, ail**

Quantité maximale : 100 g

Positions : 7 (4)

Durée de traitement : 5–7 secondes

Remarque : découpez les oignons en quarts.

### **Noix, amandes**

Quantité maximale : 100 g

Positions : 7 (4)

Durée de traitement : 1–1,5 minute

### **Viande**

Quantité maximale : 300 g

Positions : 7 (4)

Durée de traitement : 30–60 secondes

Remarque : enlever les os, cartilages et tendons.

Découpez la viande en gros morceaux.

### **Bouillies de légumes, soupes de légumes**

Quantité maximale : 375 g

Positions : 7 (4)

Durée de traitement : 1 minute

## Mayonnaise

2 œufs

15 g vinaigre

½ c. à café de moutarde

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

300–400 g d'huile

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mixez tous les ingrédients pendant quelques secondes (sauf l'huile) à la vitesse 7 (4).
- Versez l'huile lentement par l'entonnoir et continuez de mélanger jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

Durée de traitement : 1,5 minute

## **Pâtes boulangères pour la viande, farces, pâtés**

Quantité maximale : 300 g

Positions : 7 (4)

Durée de traitement : 1 minute

Remarque : introduisez la viande avec les autres ingrédients et épices.

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

Quantité maximale, liquide 0,5 l

Quantité maximale, ferme 375 g

Positions : 7 (4)

## **Pétrir et malaxer de la pâte**

S'il faut une petite quantité de pâte (MUM52..: jusqu'à 500 g de farine, MUM54../56..: jusqu'à 500 g de farine), il est possible de la préparer dans le multimixeur.

## **Pâte à la levure de boulanger (MUM52..)**

Recette de base

jusqu'à 500 g de farine

1 pincée de sel

25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre env. 300 ml d'eau chaude

- Versez d'abord l'eau dans le bol.
  - Ensuite, rajoutez tous les autres ingrédients.
- Durée de préparation : 1 minute à la vitesse 4.

## **Pâte à la levure de boulanger (MUM54../56..)**

Recette de base

jusqu'à 560 g de farine

1 pincée de sel

25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre env. 335 ml d'eau chaude

- Versez d'abord l'eau dans le bol.
  - Ensuite, rajoutez tous les autres ingrédients.
- Durée de préparation : 1 minute à la vitesse 7.

Sous réserve de modifications.

Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM5...!

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

### Figura A

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

### Figura B

Posizione di lavoro

## Per la vostra sicurezza

### Istruzioni di sicurezza



#### Pericolo ferite

*Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori.  
Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!  
Per montare e smontare la lama multifunzione afferrarla solo sul pomello conico.  
Applicare/rimuovere il multimixer solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.  
Non introdurre le mani nel pozzetto di carico.  
Per spingere utilizzare il pestello.*

#### Attenzione!

*Usare il multimixer solo dopo il montaggio completo. Non montare mai il multimixer sull'apparecchio principale.  
Usare il multimixer solo nella posizione di lavoro mostrata.  
Il multimixer non deve mai funzionare a vuoto.  
Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.*

## Rottura prestabilita

### Figura C

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio dell'apparecchio. In caso di sovraccarico il dente di trascinamento sulla coclea si spezza e può essere facilmente sostituito. Acquistare i portadischi di ricambio presso il servizio assistenza clienti.

## Uso



### 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 gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.



### Pericolo di ferite da lame taglienti!

*Attenzione nel maneggiare la lama multifunzione ed i dischi sminuzzatori.*

#### Attenzione!

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

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

## Lama multifunzione

### Figura D

Per macinare, passare, frullare, impastare, sminuzzare e per preparare sughi e frappè.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 4.
  - Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
  - Applicare il contenitore sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
  - Inserire la lama afferrandola sul pomello conico.
  - Introdurre gli alimenti da lavorare.
  - Applicare il coperchio (rispettare il riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del nasello del coperchio. Il nasello del coperchio deve innestarsi nella fessura della maniglia.
  - Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio, ciò facendo tenere presente il riferimento. Ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
- L'apparecchio non si avvia se il multi-mixer non è stato ruotato fino all'arresto.**
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
  - Durante il funzionamento aggiungere alimenti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.

## Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con la manopola e rimuovere il multimixer dall'ingranaggio.
- Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
- Svuotare il multimixer. A tal fine trattenere la lama multifunzione nel multimixer premendo il pomello conico.
- Rimuovere la lama multifunzione afferrandola sul pomello conico.

## Disco sminuzzatore

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

per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 5 (3).

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. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.*

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

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

Lavorazione alla velocità 3 (2) o 4 (3).

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

### Attenzione!

*Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 7 (4).*

### Disco grattugia – medio-fine

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

Lavorazione al grado 7 (4).

### Attenzione!

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

Figura 6



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 4.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- 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. Il disco grattugia può essere usato su un solo lato.
- Inserire il portadisco.
- Applicare il coperchio (rispettare il riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del nasello del coperchio.
- Applicare il multimixer sull'ingranaggio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata:
- Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocca di carico e spingerli leggermente con il pestello, attenzione all'altezza di riempimento.

### Attenzione!

*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 importante

Se nel multimixer dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il multimixer dall'ingranaggio, togliere il coperchio del multimixer e vuotare il pozzetto di carico.

## Dopo il lavoro



### Pericolo ferite

*Rimuovere i dischi sminuzzatori solo insieme con il portadisco.*

- Spegnerne l'apparecchio con la manopola e rimuovere il multimixer dall'ingranaggio.
- Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
- Rimuovere i dischi sminuzzatori dal contenitore di miscelazione afferrandoli sul portadisco.

## Pulizia e cura

### **Attenzione!**

*Non utilizzare detergenti abrasivi.  
Le superfici possono subire danni*

Tutti i pezzi, tranne lo zoccolo del multimixer, sono lavabili in lavastoviglie.

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

## Esempi d'impiego – Lama multifunzione

### **Erbe aromatiche**

Quantità massima: 10 g

Grado: 7 (4)

Tempo di lavorazione: 20–30 secondi

Nota: lavorazione solo in contenitore asciutto.

### **Cipolle, aglio**

Quantità massima: 100 g

Grado: 7 (4)

Tempo di lavorazione: 5–7 secondi

Nota: tagliare le cipolle in quattro parti.

### **Noci, mandorle**

Quantità massima: 100 g

Grado: 7 (4)

Tempo di lavorazione: 1–1½ minuti

### **Carne**

Quantità massima: 300 g

Grado: 7 (4)

Tempo di lavorazione: 30–60 secondi

Nota: rimuovere ossi, cartilagini e tendini.

Tagliare la carne a pezzi grossi.

### **Passato di verdura, minestrone**

Quantità massima: 375 g

Grado: 7 (4)

Tempo di lavorazione: 1 minuto

### **Maionese**

2 uova

15 g aceto

½ cucchiaino di senape

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

300–400 g olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Miscelare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi al grado 7 (4).

- Versare lentamente l'olio attraverso l'imbutto e continuare a miscelare finché la maionese non si emulsiona.

Tempo di lavorazione: 1½ minuti

### **Impasti di carne, farcie, paté**

Quantità massima: 300 g

Grado: 7 (4)

Tempo di lavorazione: 1 minuto

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

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

Quantità massima, liquido 0,5 l

Quantità massima, solidi 375 g

Grado: 7 (4)

### **Impastare e miscelare pasta**

Se è necessaria una piccola quantità di pasta (MUM52..: fino a 500 g di farina, MUM54../56..: fino a 560 g di farina), può essere preparata nel multimixer.

### **Pasta con lievito per dolce (MUM52..)**

Ricetta base

fino a 500 g farina

1 pizzico sale

25 g lievito o 1 confezione di lievito secco

ca. 300 ml acqua calda

- Versare prima l'acqua nel contenitore.

- Aggiungere poi tutti gli altri ingredienti.

Tempo di lavorazione: 1 minuto alla velocità 4.

### **Pasta con lievito per dolce (MUM54../56..)**

Ricetta base

fino a 560 g farina

1 pizzico sale

25 g lievito o 1 confezione di lievito secco

ca. 335 ml acqua calda

- Versare prima l'acqua nel contenitore.

- Aggiungere poi tutti gli altri ingredienti.

Tempo di lavorazione: 1 minuto alla velocità 7.

Con riserva di modifiche.

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM5... in acht nemen!

## In één oogopslag

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

Afb. **A**

- 1 Stopper
- 2 Deksel met vulschacht
- 3 Fijnmaakschijven
  - 3a Snij-draaischijf – dik/dun
  - 3b Rasp-draaischijf – grof/fijn
  - 3c Maalschijf – middelfijn
- 4 Schijfhouder
- 5 Multifunctioneel mes
- 6 Kom
- 7 Houder

Afb. **B**

Bedrijfspositie

## Voor uw veiligheid

### Veiligheidsvoorschriften



#### Verwondingsgevaar

*Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken! Het multifunctionele mes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken bij het kegelgedeelte.*

*De multimixer alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de vulschacht grijpen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.*

#### Let op!

*De multimixer alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. De multimixer nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. De multimixer alleen gebruiken in de afgebeelde werkpositie. De multimixer nooit leeg gebruiken. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.*

## Breekpunt

Afb. **C**

Het ingebouwde breekpunt beschermt de aandrijving van het apparaat. Bij overbelasting breekt de schijfhouder op de aandrijfas; deze kan eenvoudig worden vervangen. Nieuwe schijfhouders zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

## Bedienen



### Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Wees voorzichtig bij het hanteren van het multifunctionele mes en de fijnmaakschijven.*

#### Let op!

*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.*

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

## Multifunctioneel mes

Afb. **D**

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

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 4 zetten.
- Het beschermddeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Kom op de sokkel plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Mes met het kegelgedeelte aanbrengen.
- Te verwerken levensmiddelen toevoegen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien. De dekselneus moet in de sleuf van de handgreep vallen.
- Multimixer op de aandrijving plaatsen, hierbij letten op de markering. Tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.

**Het apparaat start niet wanneer de multimixer niet tot de aanslag is vastgedraaid.**

- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Toevoegen van levensmiddelen tijdens het gebruik via de vulschacht.

## Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar en de multimixer van de aandrijving nemen.
- Het deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
- Multimixer leegmaken. Daartoe het multifunctionele mes aan het kegelgedeelte in de multimixer tegenhouden.
- Het multifunctionele mes verwijderen door het bij het kegelgedeelte vast te pakken.

## Fijnmaakschijven

### Snij-draaischijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Verwerking op stand 5 (3).

Aanduiding op de snij-draaischijf:

„1” voor de dikke snijzijde

„3” voor de dunne snijzijde

#### Let op!

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

### Rasp-draaischijf – grof/fijn

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

Verwerking op stand 3 (2) of 4 (3).

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2” voor de grove raspzijde

„4” voor de fijne raspzijde

#### Let op!

*De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 7 (4).*

### Maalschijf – middelfijn

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

Verwerking op stand 7 (4).

#### Let op!

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

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 4 zetten.
- Het beschermddeksel van de mixeraandrijving verwijderen.

## Afb.



- 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. De maalschijf kan maar aan één zijde worden gebruikt.
- Schijfhouder aanbrengen.
- Deksel aanbrengen (op de markering letten) en tegen de klok in tot aan de aanslag van de dekselneus draaien.
- De multimixer op de aandrijving plaatsen en tot aan de aanslag tegen de klok in draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten:
- De te verwerken levensmiddelen in de vulschacht doen en licht aandrukken met de stopper. De vulhoogte in acht nemen.

#### Let op!

*De maximale vulhoogte is de onderkant van de schijfhoudernaaf.*

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



### Belangrijke aanwijzing

Als er levensmiddelen vast komen te zitten in de multimixer, dient u de keukenmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken. Dan wacht u tot de aandrijving stilstaat, neemt u de multimixer van de aandrijving, verwijdert u het deksel van de multimixer en maakt u de vulschacht leeg.

## Na gebruik



### Verwondingsgevaar

*Fijnmaakschijven altijd samen met de schijfhouder verwijderen.*

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

## Reiniging en onderhoud

### **Attentie!**

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Oppervlakken kunnen beschadigd raken*

Alle onderdelen behalve de sokkel van de multimixer kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

**Tip:** Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken. Het multifunctionele mes altijd met de kegelopening naar onderen aanbrengen.

De sokkel uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

## Toepassingsvoorbeelden – Multifunctioneel mes

### **Kruiden**

Maximum hoeveelheid: 10 g

Stand: 7 (4)

Verwerkingstijd: 20–30 seconden

Opmerking: Alleen verwerken in een droge kom.

### **Uien, knoflook**

Maximum hoeveelheid: 100 g

Stand: 7 (4)

Verwerkingstijd: 5–7 seconden

Opmerking: Uien in vier stukken snijden.

### **Noten, amandelen**

Maximum hoeveelheid: 100 g

Stand: 7 (4)

Verwerkingstijd: 1–1½ minuut

### **Vlees**

Maximum hoeveelheid: 300 g

Stand: 7 (4)

Verwerkingstijd: 30–60 seconden

Opmerking: Beenderen, kraakbeen en zeen verwijderen.

Vlees in grote stukken snijden.

### **Groentemoes, groentesoep**

Maximum hoeveelheid: 375 g

Stand: 7 (4)

Verwerkingstijd: 1 minuut

### **Mayonaise**

2 eieren

15 g azijn

½ theelepel mosterd

1 snuffe zout

beetje suiker

300–400 g olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 7 (4).
- 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 (4)

Verwerkingstijd: 1 minuut

Opmerking: Het vlees samen met de andere ingrediënten en kruiden toevoegen.

### **Mixen (milkshakes, sauzen, sladressing und crèmesoep)**

Maximum hoeveelheid, vloeibaar 0,5 l

Maximum hoeveelheid, vast 375 g

Stand: 7 (4)

### **Deeg kneden en mixen**

Een kleine hoeveelheid deeg (MUM52..: tot 500 g meel, MUM54../56..: tot 560 g meel) kan in de multimixer worden toe bereid.

### **Gistdeeg (MUM52..)**

Basisrecept

tot 500 g mee

1 snuffe zout

25 g gist of 1 pakje droge gist

ca. 300 ml warm water

- Eerst water in de kom doen.
- Dan alle andere ingrediënten toevoegen.

Verwerkingstijd: 1 minuut op stand 4.

### **Gistdeeg (MUM54../56..)**

Basisrecept

tot 560 g mee

1 snuffe zout

25 g gist of 1 pakje droge gist

ca. 335 ml warm water

- Eerst water in de kom doen.
- Dan alle andere ingrediënten toevoegen.

Verwerkingstijd: 1 minuut op stand 7.

Wijzigingen voorbehouden.



Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen MUM5...!

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

- 1 Frugt-/grøntsagsstopper
- 2 Låg med påfyldningsåbning
- 3 Finhakningsskiver
  - 3a Vende-snitteknive – tyk/tynd
  - 3b Vende-råkostskive – grov/fin
  - 3c Riveskive – middelfin
- 4 Skiveholder
- 5 Multifunktionskniv
- 6 Skål
- 7 Sokkel

Billede 

Arbejdsposition

## For din egen sikkerheds skyld

### Sikkerhedsanvisninger



#### Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!

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

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

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskålen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.

#### Pas på!

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

Multi-blenderen må kun bruges i den angivne arbejdsposition.

Benyt ikke multi-blenderen i tomgang.

Hold børn væk fra maskinen.

#### Fast brudsted

Billede 

Det faste brudsted beskytter maskinens drev. Skiveholderen på drivakslen brækker, hvis den overbelastes. Den kan nemt erstattes.

Nye skiveholdere kan fås hos kundeservice.

## Betjening



#### Vigtige råd

Vejledende værdier mht. arbejdhastighed, der er anbefalet i denne brugsanvisning, refererer til modellerne med 7-trins greb. Til modeller med 4-trins greb findes værdierne i parentes bagefter.



#### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Håndtér multifunktionskniven og hakkeskiverne med omhu.

#### Pas på!

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

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

#### Multifunktionskniv

Billede 

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

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 4.
  - Tag låg til drevudtag til blender af.
  - Sæt skålen på soklen og drej den helt til venstre.
  - Anbring kniven ved den koniske del.
  - Fyld de ønskede levnedsmidler i.
  - Sæt låget på (se markering) og drej det helt til venstre, til lågets næse falder i hak. Lågets næse skal falde i hak i slidsen på grebet.
  - Sæt multi-blenderen på drevudtaget (se markering). Drej den mod venstre indtil stop.
- Maskinen går ikke i gang, hvis multi-blenderen ikke er drejet fast indtil anslag.**
- Stil grebet på det ønskede trin.
  - Kom yderligere ingredienser gennem påfyldningsåbningen, når maskinen er i gang.

## Efter arbejdet

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

## Finhakningsskiver

### Vende-snittekive – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 5 (3).

Betegnelse på vende-snittekive:

„1“ for den tykke skæreside

„3“ for den tynde skæreside

#### Pas på!

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

Kogte kartofler skal altid være kolde, før de snittes.

### Vende-råkostskive – grov/fin

til råkost af frugt, grønt og ost, undtagen hård ost

(f. eks. parmesan).

Indstilling på trin 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelse på vende-råkostskive:

„2“ for den grove råkostside

„4“ for den fine råkostside

#### Pas på!

Vende-råkostskiven er ikke egnet til rivning/hakning af nødder. Blød ost må kun rives på den grove side trin 7 (4).

### Riveskive – middelfin

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

Forarbejdning på trin 7 (4).

#### Pas på!

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 4.
- Tag låg til drevudtag til blender af.
- Sæt skålen på soklen og drej den helt til venstre.
- Anbring skære- eller råkostskiven med den ønskede side opad på skiveholderen. Riveskiven kan kun anvendes på den ene side.
- Sæt skiveholderen i.

## Billede



- Sæt låget på (se markering) og drej det helt til venstre, til lågets næse falder i hak.
- Sæt multi-blenderen på drevet og drej den helt til venstre.
- Stil grebet på det ønskede trin:
- Kom de ønskede levnedsmidler i påfyldningsåbningen og skub dem let ned med stopperen, overhold påfyldningshøjden.

## Pas på!

Den max. påfyldningshøjde findes på underkanten af skiveholderens nav.

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



## Vigtige råd

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

## Efter arbejdet



## Kvæstelsesfare

Snittekiverne må kun tages af sammen med skiveholderen.

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

## Rengøring og pleje



## OBS!

Benyt ikke skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

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

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

Soklen må kun tørres af med en fugtig klud.

## Eksempler på brug – Multifunktionskniv

### Krydderurter

Max. mængde: 10 g

Trin: 7 (4)

Forarbejdningstid: 20–30 sekunder

Anmærkning: Må kun forarbejdes i en tør skål.

### Løg, hvidløg

Max. mængde: 100 g

Trin: 7 (4)

Forarbejdningstid: 5–7 sekunder

Anmærkning: Skær løgene i kvarte.

### Nødder, mandler

Max. mængde: 100 g

Trin: 7 (4)

Forarbejdningstid: 1–1½ minut

### Kød

Max. mængde: 300 g

Trin: 7 (4)

Forarbejdningstid: 30–60 sekunder

Anmærkning: Fjern knogler, brusk og sener.

Skær kødet i grove stykker.

### Grøntsagsgrød, grøntsagssupper

Max. mængde: 375 g

Trin: 7 (4)

Forarbejdningstid: 1 minut

### Mayonnaise

2 æg

15 g eddike

½ tsk sennep

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

300–400 g olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 7 (4) i et par sekunder.
- Hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til majonnaisen emulgerer.

Forarbejdningstid: 1½ minut

### Køddej, fyldninger, pasteter

Max. mængde: 300 g

Trin: 7 (4)

Forarbejdningstid: 1 minut

Anmærkning: Fyld kød, øvrige ingredienser og krydderier i.

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

Max. mængde, væske 0,5 l

Max. mængde, fast 375 g

Trin: 7 (4)

### Røring og æltning af dej

Er der kun brug for en lille mængde dej (MUM52..: indtil 500 g mel, MUM54../56..: indtil 560 g mel), kan denne tilberedes i multi-blenderen.

### Gærdej (MUM52..)

Grundopskrift

op til 500 g mel

1 knivspids salt

25 g gær eller 1 pakke tørgær

ca. 300 ml varmt vand

- Kom først vand i skålen.
- Tilsæt herefter de øvrige ingredienser.

Forarbejdningstid: 1 minut på trin 4.

### Gærdej (MUM54../56..)

Grundopskrift

op til 560 g mel

1 knivspids salt

25 g gær eller 1 pakke tørgær

ca. 335 ml varmt vand

- Kom først vand i skålen.
- Tilsæt herefter de øvrige ingredienser.

Forarbejdningstid: 1 minut på trin 7.

Ændringer forbeholdes.

Ta hensyn til bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM5...!

## Et overblikk

Brett ut siden med billedtekster.

### Bilde

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

### Bilde

Arbeidsposisjon

## For din egen sikkerhet

### Sikkerhetshenvisninger



#### **Fare for skade**

Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

For innsetting og uttak av multifunksjonskniven må denne kun holdes i kjegleforten.

Multimikseren må kun settes på/tas av når drivblokken står stille og når støpselet er trukket ut.

Ta ikke ned i påfyllingssjakten. Bruk støteren når du vil fylle på.

#### **Pass på!**

Multimikseren må kun brukes når den er komplett satt sammen. Multimikseren må aldri bygges sammen på basismaskinen. Multimikseren må kun drives i den oppførte arbeidsposisjonen.

Multimikseren må aldri settes i gang når den er tom.

Hold barn borte fra maskinen.

### Fastlagt bruddsted

#### Bilde

Det fastlagte bruddstedet beskytter motoren mot skade.

Ved overbelastning bryter skiveholderen av ved drivakslingen og kan lett skiftes ut. Nye skiveholderen fåes hos kundeservice.

## Betjening



#### **Viktig henvisning**

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med en dreiebryter med 7 trinn. For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.



#### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Vær forsiktig ved omgang med multifunksjonskniven og skjærekniven.

#### **Pass på!**

Multimikseren lar seg kun sette på kjøkkenmaskinen når den er komplett satt sammen og lokket er dreiet til anslag på lokkets nese. Lokkets nese må eventuelt holdes fast med tommelen.

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

### Multifunksjonskniv

#### Bilde

For hakking, mosing, miksing, elting, og for framstilling av sauser og blandete drinker.

- Trykk utløserknappen og sett svingarmen i posisjon 4.
- Ta av verneakselet på mikserdrevet.
- Sett bollen på sokkelen og drei den imot klokken retning til anslag.
- Sett kniven inn i kjegleholderen.
- Fyll på de matvarene som skal bearbeides.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og drei imot klokken retning inntil anslag av nesen på lokket. Nesen på lokket må smekke inn i slissen ved håndtaket.
- Sett multimikseren oppå drevet, pass på markeringene. Drei den imot klokken retning til anslag.

#### **Apparatet går ikke når multimikseren ikke er skrudd fast til anslag.**

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Påfylling av ingredienser under driften igjennom påfyllingsåpningen.

#### **Etter arbeidet**

- Apparatet slås av på skrubryteren og multimikseren tas så av drevet.
- Drei lokket i klokken retning inntil det stopper og ta det av.
- Tøm multimikseren. Hold multifunksjonskniven fast ved kjegleholderen i multimikseren.
- Multifunksjonskniven tas av kjegleholderen.

## Kutteskiver

### Vende-skjæreskive – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker.

Bearbeiding på trinn 5 (3).

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

“1” for den tykke skjæresiden

“3” for den tynne skjæresiden

#### Pass på!

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

### Vende-raspeskive – grov/fin

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

Arbeid på trinn 3 (2) eller 4 (3).

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

“2” for den grove raspeskiven

“4” for den fine raspeskiven

#### Pass på!

Denne vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 7 (4).

### Raspeskive – middels fin

For riving av rå poteter, hard ost (f. eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.

Bearbeiding på trinn 7 (4).

#### Pass på!

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

- Trykk utløserknappen og sett svingarmen i posisjon 4.
- Ta av vernedekselet på mikserdrevet.
- Sett bollen på sokkelen og dreii den imot klokken retning til anslag.
- Skjære- eller raspeskive settes inn med ønsket side oppover i skiveholderen. Riveskiven kan kun brukes på en side.
- Sett inn skiveholderen.
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreii imot klokken retning inntil anslag av nesen på lokket.
- Multimikseren settes på drevet og dreies imot klokken retning.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn:
- De matvarene som skal bearbeides fylles ned i påfyllingssjakten og skyves lett med støteren, pass på fylleivået.

## Bilde



## Pass på!

Det maksimale nivået befinner seg ved underkanten av nesen for skiveholderen.

**Tips:** Tynne ting som skal skjæres, bør buntas sammen før det bearbeides.



### Viktig henvisning

Dersom de ingrediensene som skal bearbeides i multimikseren skulle klemme fast, må kjøkkenmaskinen slås av, støpselet må trekkes ut, vent så til drevet er stoppet, ta multimikseren av drevet, ta av lokket på multimikseren og tøm påfyllingssjakten.

## Etter arbeidet



### Fare for skade

Kutteskivene må kun tas ut sammen med skiveholderen.

- Slå apparatet av med skrubryteren og ta multimikseren av drevet.
- Drei lokket i klokken retning inntil det stopper og ta det av.
- Ta kutteskivene av skiveholderen i bollen.

## Rengjøring og pleie



### Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet

Alle delene på multimikseren kan vaskes i oppvaskmaskin unntatt sokkelen.

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

Multifunksjonskniven må alltid legges ned med kjegleåpningen nedover.

Sokkelen må kun tørkes av med en fuktig klut.

## Eksempler på bruk – Multifunksjonskniven

### Urter

Maksimal mengde: 10 g

Trinn: 7 (4)

Arbeidstid: 20–30 sekunder

Bemerkning: Arbeid kun i tørr bolle.

### Løk, hvitløk

Maksimal mengde: 100 g

Trinn: 7 (4)

Arbeidstid: 5–7 sekunder

Bemerkning: Del løken i fire båter.

**Nøtter, mandler**

Maksimalt mengde: 100 g

Trinn: 7 (4)

Arbeidstid: 1–1½ minutter

**Kjøtt**

Maksimalt mengde: 300 g

Trinn: 7 (4)

Arbeidstid: 30–60 sekunder

Bemerkning: Knoker, bruske og sener må fjernes.

Skjær kjøttet i grove stykker.

**Grønnsakmos, grønnsaksuppe**

Maksimalt mengde: 375 g

Trinn: 7 (4)

Arbeidstid: 1 minutt

**Majones**

2 egg

15 g eddik

½ teskje sennep

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

300–400 g olje

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Ingredienser (unntatt olje) blandes noen sekunder på trinn 7 (4).
- Oljen helles langsomt igjennom trakten og blandes så lenge inntil majonesen emulgerer.

Arbeidstid: 1½ minutter

**Kjøttdeig, fylling, p  t  **

Maksimalt mengde: 300 g

Trinn: 7 (4)

Arbeidstid: 1 minutt

Bemerkning: Kjøttet fylles på sammen med resten av ingrediensene og krydder.

**Miksing (miksete melkedrikker, sauser, salatdressing og kremsupper)**

Maksimal mengde, væske 0,5 l

Maksimalt mengde, fast 375 g

Trinn: 7 (4)

**Elting og røring av deig**

Dersom det kun trenges en liten mengde deig (MUM52..: inntil 500 g mel, MUM54../56..: inntil 560 g mel), så kan denne bearbeides i multimikseren.

**Gjærdeig (MUM52..)**

Grunnoppskrift

inntil 500 g mel

1 knivsodd salt

25 g gj  r eller 1 pakke gj  rpulver

ca. 300 ml varmt vann

- Fyll f  rst vann i bollen.
- Deretter helles alle de andre ingrediensene på.

Bearbeidingstid: 1 minutt på trinn 4.

**Gjærdeig (MUM54../56..)**

Grunnoppskrift

inntil 560 g mel

1 knivsodd salt

25 g gj  r eller 1 pakke gj  rpulver

ca. 335 ml varmt vann

- Fyll f  rst vann i bollen.
- Deretter helles alle de andre ingrediensene på.

Bearbeidingstid: 1 minutt på trinn 7.

Följ anvisningarna till köksmaskinen MUM5...!

## Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild 

- 1 Påmatare
- 2 Lock med mataröppning
- 3 Riv- och skärskivor
  - 3a Vändbar skärskiva – tunt/tjockt
  - 3b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin
  - 3c Rivskiva – medelfin
- 4 Skivhållare
- 5 Multifunktionskniven
- 6 Blandarskål
- 7 Sockel

Bild 

Arbetsläge

## För din säkerhet

### Säkerhetsanvisningar



#### Var försiktig så att du inte skadar dig

Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven och de vassa riv- och skärskivorna. Ta aldrig skivorna i skärytorna utan enbart längst ut i kanterna!

Fatta multifunktionskniven endast i det kägelformade skaftet när kniven ska sättas i respektive tas loss.

Sätt fast/lossa matberedartillsatsen endast sedan motorn stannat och stickkontakten är utdragen ur väggkontakten.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Använd alltid påmataren för att mata ner.

### Obs!

Matberedartillsatsen måste vara helt ihopmonterad och lockets låskil ska ha vridits till stopp innan tillsatsen sätts på köksmaskinens drivuttag och startas. Montera aldrig ihop matberedartillsatsen medan den sitter på köksmaskinens drivuttag.

Matberedartillsatsen får endast startas i de angivna arbetslägena.

Starta aldrig en tom matberedartillsats.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

## Överbelastningsskydd

Bild 

Det inbyggda överbelastningsskyddet hindrar köksmaskinens motor från att överbelastas. Vid överbelastning bryts skivhållaren på drivaxeln av men det är enkelt att byta till ny skivhållare. Nya skivhållare finns att köpa hos service.

## Montering och start



### Viktigt

De rekommenderade riktvärden för olika arbetshastigheter som finns i denna bruksanvisning gäller för maskiner med strömvred med 7 lägen. För maskiner med strömvred med 4 lägen återfinns du värdena inom parentes efter det första värdet.



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

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

### Obs!

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

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

## Multifunktionskniv

Bild 

för att hacka, göra puré, blanda, knåda, finfördela och för att göra såser och blanda drinkar.

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 4.
  - Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
  - Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar.
  - Håll kniven i det kägelformade skaftet och sätt i den.
  - Lägg i livsmedlet.
  - Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen. Låskilen måste vridas in i öppningen på handtaget.
  - Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och kontrollera att markeringen hamnar rätt. Vrid sedan fast den moturs till stoppet.
- Köksmaskinen startar inte om inte matberedartillsatsen sitter ordentligt fast på rätt sätt.**

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Fyll på med mera livsmedel genom påfyllnadsöppningen under gång.

## Efter arbetet

- Stäng av maskinen med strömvredet och lossa matberedartillsatsen från drivuttaget.
- Vrid locket medurs och ta bort det.
- Töm matberedartillsatsen.  
Håll fast multifunktionskniven i skaftet i matberedartillsatsen under tömningen.
- Fatta multifunktionskniven i skaftet och ta ut den.

## Riv- och skärskivor

Bild 

### Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hsatighet 5 (3).

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för tjocka skivor

"3" för tunna skivor



### Obs!

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

### Vändbar riv- och

### strimmelskiva – grov/fin

lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Använd hastighet 3 (2) eller 4 (3).

Beteckning på den vändbara rivskivan:

"2" för grovrivet

"4" för finrivet



### Obs!

*Den vändbara rivskivan är inte lämplig att riva nötter med. Ost, typ Herrgård och Grevé, rives alltid med den grova sidan på hastighet 7 (4).*

### Rivskiva – medelfin

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

Bearbeta på hsatighet 7 (4).

### Obs!

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

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 4.
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar.
- Sätt i önskad skiva med önskad sida uppåt i skivhållaren. Observera att rivskivan bara har en skärsida.



- Lägg i skivhållaren.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen.
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och vrid moturs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet:
- Lägg livsmedlet i matarröret och tryck lätt med påmataren.

### Obs!

*Töm skålen när det bearbetade livsmedlet når skivhållarens underkant.*

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



### Viktigt

Om livsmedlet kläms fast eller fastnar i matberedartillsatsen, stäng av köksmaskinen med strömvredet, dra ut stickkontakten ur vägguttaget, vänta till motorn står helt stilla, lyft av matberedartillsatsen från drivuttaget, ta av locket och töm påfyllnadsöppningen.

## Efter arbetet



### Var försiktig så att du inte skadar dig

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

- Stäng av maskinen med strömvredet och lossa matberedartillsatsen från drivuttaget.
- Vrid locket medurs och ta bort det.
- Lyft ut skivhållaren med skivan ur skålen.

## Rengöring och skötsel



### Var försiktig!

*Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.*

Samtliga delar utom matberedartillsatsens drivsockel kan rengöras i diskmaskin.

**Tips:** Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Lägg alltid multifunktionskniven med öppningen nedåt.

Drivsockeln torkas endast ren med fuktig trasa.



## Exempel på vad du kan göra med maskinen – Multifunktionskniven

### Färskt kryddgrönt

Max mängd: 10 g

Använd hastighet: 7 (4)

Tid för bearbetning: 20–30 sekunder

Anmärkning: Skålen och det färska kryddgröna måste vara torra.

### Gul lök, vitlök

Max mängd: 100 g

Använd hastighet: 7 (4)

Tid för bearbetning: 5–7 sekunder

Anmärkning: Dela gul lök först i fyra bitar.

### Nötter, mandel

Max mängd: 100 g

Använd hastighet: 7 (4)

Tid för bearbetning: 1–1½ minuter

### Kött

Max mängd: 300 g

Använd hastighet: 7 (4)

Tid för bearbetning: 30–60 sekunder

Anmärkning: Ta bort brosk, ben, skinn och senor.

Skär kött i stora tärningar.

### Grönsaksmos, grönsakssoppor

Max mängd: 375 g

Använd hastighet: 7 (4)

Tid för bearbetning: 1 minut

### Majonnäs

2 ägg

15 g vinäger

½ tsk fransk senap

1 krm salt

1 krm socker

300–400 g matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom matoljan) några sekunder på hastighet 7 (4).
- Häll matoljan långsamt genom matarröret och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Tid för bearbetning: 1½ minut

### Blandad köttfärs, fyllningar, pastej

Max mängd: 300 g

Använd hastighet: 7 (4)

Tid för bearbetning: 1 minut

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

### Blanda (mjölkdrinkar, såser, salladsdressing, cremesoppa)

Max mängd vätska, 0,5 l

Max mängd, fasta ingredienser 375 g

Använd hastighet: 7 (4)

### Blanda smet och knåda deg

Det går bra att blanda resp. knåda liten mängd deg (MUM52..: max 500 g vetemjöl, MUM54../56..: max 560 g vetemjöl) i matberedartillsatsen.

### Deg (MUM52..)

Grundrecept

upp till 500 g vetemjöl alt. ½ l degspad

1 krm salt

25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

ca. 300 ml fingervarmt vatten (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)

- Häll först i vattnet i skålen.
- Tillsätt därefter samtliga övriga ingredienser.

Tid för bearbetning: 1 minut på hastighet 4.

### Deg (MUM54../56..)

Grundrecept

upp till 560 g vetemjöl alt. ½ l degspad

1 krm salt

25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

ca. 335 ml fingervarmt vatten (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)

- Häll först i vattnet i skålen.
- Tillsätt därefter samtliga övriga ingredienser.

Tid för bearbetning: 1 minut på hastighet 7.

Rätten till ändringar förbehålles.

## Noudata yleiskoneen MUM5... käyttöohjeita!

### Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

- 1 **Syöttöpainin**
- 2 **Kansi, jossa on täyttösuppilo**
- 3 **Hienonnusterät**
  - 3a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut
  - 3b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno
  - 3c Raasteterä – keskiahio
- 4 **Teränpidin**
- 5 **Monitoimiterä**
- 6 **Kulho**
- 7 **Alusta**

Kuva 

Käyttöasento

### Turvallisuusasiaa

#### Turvallisuusohjeita



#### Loukkaantumiswaara

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

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

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

Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.

#### Huom.!

Käytä teholeikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Kokoa ensin teholeikkuri ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Käytä teholeikkuria vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Älä käynnistä teholeikkuria tyhjänä.

Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

#### Murtumiskohta

Kuva 

Integroitu murtumiskohta suojaa laitteen käyttöäkselia vaurioitumiselta.

Käyttöliitännän kiinnitetty teränpidin murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi helposti vaihtaa uuden. Uuden teränpitimen voit tilata huoltopalvelusta.

## Käyttö



#### Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluisa.



#### Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Käsittele varoen monitoimiterää ja hienonnusteriä.

#### Huom.!

Vasta kun teholeikkurin kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä ja kansi lukittuna, voi teholeikkurin asettaa paikalleen yleiskoneeseen ja käynnistää. Pidä tarvittaessa peukalolla kiinni kannen nokasta.

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

#### Monitoimiterä

Kuva 

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

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 4.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta kulho alustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä terä muoviosaan.
- Laita ainekset sisään.
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki) ja käännä vastapäivään kannen nokan vasteeseen asti. Kannen nokan tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan.
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle, ota samalla huomioon merkki. Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti.

#### Laite käynnistyy vain, kun teholeikkuri on käännetty vasteeseen asti.

- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Lisää elintarvikkeita käytön aikana vain täyttöaukon kautta.

## Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta ja irrota teholeikkuri käyttöliitännästä.
- Käännä kantta oikealle ja irrota.
- Tyhjennä teholeikkuri. Pidä samalla kiinni monitoimiterän muoviosasta, jottei terä irtoa teholeikkurista.
- Poista monitoimiterä tarttumalla sen muoviosaan.

## Hienonnusterät

### Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset

Käyttönopeus 5 (3).

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

»1« paksuille viipaleille

»3« ohuille viipaleille

#### Huom.!

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

### Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

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

Käyttönopeus 3 (2) tai 4 (3).

Käännettävän raastinterän merkinnät:

»2« karkealle raasteelle

»4« hienolle raasteelle

#### Huom.!

*Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 7 (4).*

### Raasteterä – keskiahio

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. puresinanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

Käyttönopeus 7 (4).

#### Huom.!

*Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.*

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 4.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta kulho alustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Aseta viipalointi- tai raastinterä teränpitimeen haluamasi puoli ylöspäin. Raasteterässä on vain yksi toimiva puoli.

## Kuva



- Kiinnitä teränpidin.
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki) ja käännä vastapäivään kannen nokan vasteeseen asti.
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella:
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä niitä kevyesti sisäänpäin syöttöpainimella, tarkkaile täyttökorkeutta.

## Huom.!

*Maksimi täyttökorkeus on teränpitimen navan alareunassa.*

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



### Tärkeä ohje

Jos ainekset juuttuvat kiinni teholeikkuriin, katkaise virta yleiskoneesta, irrota pistotulppa pistorasiasta, odota että moottori pysähtyy, poista teholeikkurin kansi ja tyhjennä täyttösuppilo.

## Käytön jälkeen



### Loukkaantumisaava

*Irrota hienonnusterät vain yhdessä teränpitimen kanssa.*

- Katkaise virta koneesta valitsimella ja irrota teholeikkuri käyttöliitännästä.
- Käännä kantta oikealle ja irrota.
- Poista teränpidin ja hienonnusterä kulhosta.

## Puhdistus



### Huom.!

*Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua*

Voit pestä kaikki osat astianpesukoneessa, paitsi teholeikkurin jalustaa.

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

Aseta monitoimiterä aina aukkopuoli alaspäin astianpesukoneeseen.

Pyyhi jalusta puhtaaksi vain kostealla liinalla.

## Käyttöohjeita – Monitoimiterä

### Yrtit

Maksimimäärä: 10 g

Asento: 7 (4)

Käsittelyaika: 20–30 sekuntia

Huomautus: Käytä vain kuivaa kulhoa.

### Sipulit, valkosipuli

Maksimimäärä: 100 g

Asento: 7 (4)

Käsittelyaika: 5–7 sekuntia

Huomautus: Paloittele sipulit neljään osaan.

### Pähkinät, mantelit

Maksimimäärä: 100 g

Asento: 7 (4)

Käsittelyaika: 1–1½ minuuttia

### Liha

Maksimimäärä: 300 g

Asento: 7 (4)

Käsittelyaika: 30–60 sekuntia

Huomautus: Poista lihasta luut, rustot ja jänteet.

Paloittele liha suurehkoiksi paloiksi.

### Vihannesseose, vihanneskeitot

Maksimimäärä: 375 g

Asento: 7 (4)

Käsittelyaika: 1 minuutti

### Majoneesi

2 munaa

15 g etikkaa

½ tl sinappia

riipaus suolaa

riipaus sokeria

300–400 g öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 7 (4).
- Kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käsittelyaika: 1½ minuuttia

### Lihataikinat, täytteet, pasteijat

Maksimimäärä: 300 g

Asento: 7 (4)

Käsittelyaika: 1 minuutti

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

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

Maksimimäärä, nesteitä 0,5 l

Maksimimäärä, kiinteitä aineksia 375 g

Asento: 7 (4)

### Taikinan vaivaaminen ja sekoittaminen

Jos tarvitset vain pienen määrän taikinaa (MUM52..: enintään 500 g jauhoja, MUM54../56..: enintään 560 g jauhoja), voit valmistaa taikinan teholeikkurissa.

### Hiivataikina (MUM52..)

Perusohje

max. 500 g jauhoja

riipaus suolaa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

noin 300 ml lämmintä vettä

- Mittaa ensin vesi kulhoon.
- Lisää sitten kaikki muut ainekset.

Käsittelyaika: 1 minuutti nopeudella 4.

### Hiivataikina (MUM54../56..)

Perusohje

max. 560 g jauhoja

riipaus suolaa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

noin 335 ml lämmintä vettä

- Mittaa ensin vesi kulhoon.
- Lisää sitten kaikki muut ainekset.

Käsittelyaika: 1 minuutti nopeudella 7.

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina) MUM5...!

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

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

Fig. B

Posición de trabajo

## Observaciones para su seguridad

### Advertencias de seguridad



#### ¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde! Montar o retirar la cuchilla multifunción sujetándola sólo por el saliente cónico que incorpora. Montar o retirar el miniprocador sólo estando el accionamiento parado y el cable de conexión retirado de la toma de corriente. No introducir las manos en la boca de llenado. Empujar los alimentos siempre con el empujador.

#### ¡Atención!

Utilizar el miniprocador sólo estando completamente armado.  
 ¡No armar nunca el miniprocador estando montado en la base motriz!  
 Utilizar el miniprocador sólo en la posición de trabajo reseñada.  
 No utilizar nunca el miniprocador en vacío (sin alimentos).  
 Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

## Punto de rotura prescrito

Fig. C

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

En caso de sobrecarga, el arrastrador de la rosca transportadora se rompe, pudiéndose sustituir con toda facilidad. Los soportes portadiscos de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

## Usar el aparato



### 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 cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.



### ¡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.

#### ¡Atención!

El miniprocador sólo se podrá montar sobre la base motriz del robot de cocina y usar si está completamente armado y la tapa se ha girado hasta el tope del saliente. En caso necesario deberá sujetarse el saliente de la tapa con el dedo pulgar.

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.

## Cuchilla multifunción

Fig. D

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

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 4.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar la cuchilla sujetándola por el saliente cónico que incorpora.

- 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. El saliente de la tapa tiene que enclavar en la ranura del asa.
- Colocar el miniprocador sobre el accionamiento, prestando atención a la posición de la marca. Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.  
**El aparato no arranca si el miniprocador no se ha colocado y enclavado firmemente, girándolo hasta el tope.**
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Introducir los ingredientes con el aparato funcionando a través de la abertura para incorporar ingredientes.

**Tras concluir el trabajo**

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio y retirar el miniprocador del accionamiento.
- Girar la tapa del vaso de la batidora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirla.
- Vaciar el miniprocador. Retener a tal efecto la cuchilla multifunción en el miniprocador por el saliente cónico.
- Retirar la cuchilla multifunción sujetándola por el saliente cónico.

**Cuchillas picadoras**

**Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina**

para cortar frutar y verdura.  
Procesar en el escalón «5» (3).  
Denominación en la cuchilla reversible para picar y cortar:  
«1» designa la cara más gruesa  
«3» para la cara más delgada

**¡Atención!**

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



**Fig. 13**

**Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino**

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

Procesar en el escalón 3 (2) ó 4 (3).

Denominación en la cuchilla reversible para rallado:

«2» designa la cara más gruesa  
«4» para la cara más fina

**¡Atención!**

*La cuchilla reversible para rallado no es adecuada para rallar nueces.*

*Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el escalón «7» (4).*

**Disco rallador – semifino**

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

Procesar en el escalón «7» (4).

**¡Atención!**

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

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **4**.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- 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 y picar, con la cara adecuada hacia arriba, en el portadiscos. El disco de rallado sólo se puede usar por una cara.
- Montar el portadiscos.
- 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.
- Colocar el miniprocador sobre el accionamiento y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Incorporar los alimentos que se desean procesar en la boca de llenado; empujar ligeramente con el empujador. Prestar atención a la altura de llenado admisible.



**¡Atención!**

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 importante**

En caso de quedar atascado el alimento cortado o rallado en la máquina, desconectar el aparato (base motriz) y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Aguardar a que el accionamiento se haya detenido. Retirar la tapa del miniprocador y vaciar el recipiente del mismo.

**Tras concluir el trabajo****¡Peligro de lesiones!**

Retirar los discos picadores sólo conjuntamente con el soporte portadiscos.

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio y retirar el miniprocador del accionamiento.
- Girar la tapa del vaso de la batidora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarla.
- Retirar los discos picadores en el soporte portadiscos del recipiente de mezcla.

**Cuidados y limpieza****¡Atención!**

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

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

**Consejo práctico:** Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones. Colocar la cuchilla multifunción siempre con la abertura cónica hacia abajo.

Limpia la base con un paño húmedo.

**Ejemplos prácticos – Cuchilla multifunción****Hierbas aromáticas**

Máxima cantidad: 10 gramos

Posiciones: 7 (4)

Tiempo de elaboración: 20–30 segundos

Observación: Procesar sólo en un recipiente de mezcla seco.

**Cebollas, ajo**

Máxima cantidad: 100 gramos

Posiciones: 7 (4)

Tiempo de elaboración: 5–7 segundos

Observación: Cortar la cebolla en cuatro trozos.

**Nueces, almendras**

Máxima cantidad: 100 gramos

Posiciones: 7 (4)

Tiempo de elaboración: 1–1½ minutos

**Carne**

Máxima cantidad: 300 gramos

Posiciones: 7 (4)

Tiempo de elaboración: 30–60 segundos

Observación: Retirar previamente los huesos, cartílagos y tendones.

Cortar la pieza de carne en varios trozos grandes.

**Puré de verdura, sopas de verdura**

Máxima cantidad: 375 gramos

Posiciones: 7 (4)

Tiempo de elaboración: 1 minuto

**Mayonesa**

2 huevos

15 gramos de vinagre

½ cucharilla de mostaza

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

300–400 gramos de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Mezclar los ingredientes (excepto el aceite) durante algunos segundos en la posición 7 (4).
- 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

Posiciones: 7 (4)

Tiempo de elaboración: 1 minuto

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

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

Máxima cantidad admisible, líquido 0,5 litros

Máxima cantidad de alimentos sólidos elaborable, 375 gramos

Posiciones: 7 (4)

## Trabajar y batir la masa.

En caso de necesitarse una pequeña cantidad de masa (MUM52...: hasta 500 gramos de harina, MUM54../56...: hasta 560 gramos de harina), ésta se puede elaborar con el miniprocador.

### Masa de levadura (MUM52..)

Receta básica

hasta 500 gramos de harina

1 pizca de sal

25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca

aprox. 300 ml de agua tibia

- Poner primero agua en el recipiente de mezcla.
- Agregar a continuación los restantes ingredientes.

Tiempo de elaboración: 1 minuto en el escalón 4.

### Masa de levadura (MUM54../56..)

Receta básica

hasta 560 gramos de harina

1 pizca de sal

25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca

aprox. 335 ml de agua tibia

- Poner primero agua en el recipiente de mezcla.
- Agregar a continuación los restantes ingredientes.

Tiempo de elaboración: 1 minuto en el escalón 7.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Observar as Instruções de Serviço do robot de cozinha MUM5...!

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

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

Fig. 

Posição de trabalho

## Para sua segurança

### Instruções de segurança



#### Perigo de ferimentos

*Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos!*

*Para montar e desmontar a lâmina multifunções, segurá-la sempre pela saliência cônica. Montar/desmontar o multimisturador só com o accionamento completamente parado e com a ficha desligada da tomada.*

*Não tocar no compartimento de enchimento. Para empurrar os alimentos, utilizar sempre o calcador.*

#### Atenção!

*Utilizar o multimisturador só na situação de completamente montado. Nunca montar o multimisturador no aparelho base. Accionar o multimisturador só na posição de trabalho apresentada. Nunca accionar o multimisturador vazio. Manter as crianças afastadas do aparelho.*

### Ponto teórico de ruptura

Fig. 

O ponto teórico de ruptura incorporado protege o accionamento do aparelho.

Em caso de sobrecarga, o suporte de discos parte-se no veio de accionamento, mas pode ser facilmente substituído. Suportes de discos novos podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos.



## Utilização do aparelho



### Indicação importante

Os valores de referência para a velocidade de trabalho recomendados nestas instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.



### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Cuidado no manejo da lâmina multifunções e dos discos de trituração.

### Atenção!

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.

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

### Lâmina de multifunções

Fig. D

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

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição **4**.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Aplicar a tigela sobre a base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao encosto.
- Montar a lâmina na saliência cónica.
- 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. O bico da tampa tem que encaixar no entalhe no punho.
- Assentar o misturador multifunções sobre o accionamento, respeitando a marcação. Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.

**O aparelho não arranca, se o multimisturador não tiver sido rodado até ao encosto.**

- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar alimentos durante o funcionamento através da abertura de enchimento.

### Depois do trabalho

- Desligar o aparelho no selector rotativo e desmontar o multimisturador do accionamento.
- Retirar a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Esvaziar o multimisturador. Para isso, manter a lâmina multifunções presa na saliência cónica no multimisturador.
- Desmontar a lâmina multifunções na saliência cónica.

### Discos de trituração

Fig. E

#### Disco reversível de corte – grosso/fino



Para cortar frutos e legumes Processamento na fase 5 (3).

Designação no disco reversível de corte:

«1» para o lado de corte mais grosso

«3» para o lado de corte mais fino

#### Atenção!

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

#### Disco reversível de ralar – grosso/fino



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

Processamento na fase 3 (2) ou 4 (3).

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. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 7 (4).

#### Disco de raspar – médio/fino



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

Processamento na fase 7 (4).

#### Atenção!

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

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição **4**.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- 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. O disco de raspar só é utilizável numa das faces.
- Montar o suporte dos discos.
- Colocar a tampa (dar atenção à marcação) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao encosto do bico da tampa.
- Assentar o multimisturador no accionamento e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao encosto.
- Regular o selector para a fase pretendida:
- Colocar os alimentos a processar no canal de enchimento e, com o calcador, empurrá-los suavemente, tendo em atenção a altura de enchimento.

### Atenção!

*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 importante

Se os alimentos a preparar prenderem no multimisturador, desligar a máquina de cozinha retirar a ficha da tomada, esperar até o accionamento estar completamente parado, retirar o multimisturador do accionamento, retirar a tampa do multimisturador e esvaziar a abertura de enchimento.

### Depois do trabalho



### Perigo de ferimentos

*Retirar os discos de tritar somente em conjunto com o suporte dos discos.*

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

## Limpeza e manutenção

### ⚠ Atenção!

*Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.*

Todas as peças, excepto a base do multimisturador, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

**Sugestão:** Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações. Colocar a lâmina multifunções, sempre, com a abertura cónica para baixo.

Limpar a base só com um pano húmido.

## Exemplos de utilização – Lâmina de multifunções

### Ervas aromáticas

Quantidade máxima: 10 g

Fase: 7 (4)

Tempo de processamento: 20–30 segundos

Nota: Processamento só numa tigela seca.

### Cebolas, alhos

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 7 (4)

Tempo de processamento: 5–7 segundos

Nota: Cortar as cebolas em quartos.

### Nozes, amêndoas

Quantidade máxima: 100 g

Fase: 7 (4)

Tempo de processamento: 1–1½ minutos

### Carne

Quantidade máxima: 300 g

Fase: 7 (4)

Tempo de processamento: 30–60 segundos

Nota: Eliminar ossos, cartilagens e nervos.

Cortar a carne em pedaços grandes.

### Crems de legumes, sopas de legumes

Quantidade máxima: 375 g

Fase: 7 (4)

Tempo de processamento: 1 minuto

### Maionese

2 ovos

15 g de vinagre

½ cl. de chá de mostarda

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

300–400 g de óleo

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

pt

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 7 (4).
- 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 (4)

Tempo de processamento: 1 minuto

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

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

Quantidade máxima: líquida 0,5 l

Quantidade máxima, sólidos 375 g

Fase: 7 (4)

### **Amassar e mexer massa**

Se for necessária uma pequena quantidade de massa (MUM52..: até 500 g de farinha, MUM54../56..: até 560 g de farinha), esta pode ser preparada no multimisturador.

### **Massa levedada (MUM52..)**

Receita base

até 500 g de farinha

1 pitada de sal

25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco cerca 300 ml de água quente

- Primeiro, colocar água na tigela.
- Depois, adicionar todos os outros ingredientes.

Tempo de preparação: 1 minuto na fase 4.

### **Massa levedada (MUM54../56..)**

Receita base

até 560 g de farinha

1 pitada de sal

25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco cerca 335 ml de água quente

- Primeiro, colocar água na tigela.
- Depois, adicionar todos os outros ingredientes.

Tempo de preparação: 1 minuto na fase 7.

el

## **Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM5...!**

### **Με μια ματιά**

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

#### **Εικόνα A**

- 1 Πιεστής
- 2 Καπάκι με χωνί πλήρωσης
- 3 Δίσκοι κοπής
  - 3a Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο
  - 3b Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
  - 3c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
- 4 Φορέας δίσκων
- 5 Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας
- 6 Μπολ
- 7 Βάση

#### **Εικόνα B**

Θέση εργασίας

## **Για την ασφάλειά σας**

### **Υποδείξεις ασφαλείας**



#### **Κίνδυνος τραυματισμού**

*Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας το πιάνετε μόνο στην κωνική βάση. Τοποθετείτε/Αφαιρείτε το πολυμίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φιλ από την πρίζα. Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.*

#### **Προσοχή!**

*Χρησιμοποιείτε το πολυμίξερ μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε το πολυμίξερ ποτέ στη βασική συσκευή. Λειτουργείτε το πολυμίξερ μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας. Μην λειτουργείτε ποτέ άδειο το πολυμίξερ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.*

Direitos reservados quanto a alterações.

## Σημείο προγραμματισμένης θραύσης

### Εικόνα ☒

Το ενσωματωμένο σημείο ηθελημένης θραύσης προστατεύει την κίνηση της συσκευής.

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει ο φορέας δίσκου στον άξονα κίνησης και μπορεί να αντικατασταθεί εύκολα. Καινούργιοι φορείς δίσκων διατίθενται από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Χειρισμός



### 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 περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

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

### Προσοχή!

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

## Μαχαίρι πολλαπλής

### λειτουργίας

### Εικόνα ☒

Για κόψιμο, πολτοποίηση, ανάμιξη, ζύμωμα, τρίψιμο και για την παρασκευή σαλτσών και κοκτέιλ.

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 4.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη βάση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι στη βάση του κώνου.
- 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. Η μύτη του καπακιού πρέπει να κουμπώσει στη σχισμή στη λαβή.
- Τοποθετήστε το πολυμίξερ επάνω στην κίνηση, προσέχοντας το σημάδι. στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

### Η συσκευή δεν ξεκινά, αν το πολυμίξερ δεν είναι γερά βιδωμένο μέχρι το τέρμα.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Συμπλήρωση τροφίμων κατά τη λειτουργία από το άνοιγμα συμπλήρωσης.

## Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη και αφαιρέστε το πολυμίξερ από την κίνηση.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρέστε.
- Αδειάστε το πολυμίξερ. Για τον σκοπό αυτό κρατάτε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας στην κωνική βάση, ώστε να παραμείνει μέσα στο πολυμίξερ.
- Αφαιρέστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας, πιάνοντάς το στην κωνική βάση.

## Δίσκοι κοπής

### Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 5 (3).

Ονομασία στον δίσκο κοπής διπλής όψης: "1" για τη μεριά για χοντρό κόψιμο "3" για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

### Εικόνα ☒



**Προσοχή!**

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

**Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο**

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 3 (2) ή 4 (3). Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:

"2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο

"4" για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

**Προσοχή!**

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με τη μεριά για χοντρό τρίψιμο στη βαθμίδα 7 (4).

**Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο**

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

Επεξεργασία στη βαθμίδα 7 (4).

**Προσοχή!**

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

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 4.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- 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. Ο δίσκος τριψίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από τη μία πλευρά.
- Τοποθετήστε τον φορέα δίσκου.
- 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 κατακτιού.
- Τοποθετήστε το πολυμίξερ στην κίνηση και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα:
- Βάζετε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο χωνί πλήρωσης και τα πιέζετε κατόπιν ελαφρά με το πιεστή, προσέξτε το ύψος πλήρωσης.

**Προσοχή!**

Το μέγιστο ύψος πλήρωσης βρίσκεται στην κάτω άκρη της πλήμνης του φορέα δίσκου.

**Συμβουλή:** Για ομοίμορφο κόψιμο των αγαθών δουλεύετε τα λεπτά αγαθά σε δεματάκια.

**Σημαντική υπόδειξη**

Σε περίπτωση που έχουν μαγκώσει τρόφιμα μέσα στο πολυμίξερ, απενεργοποιείτε την κουζίνομηχανή, βγάξετε το φιν από την πρίζα, περιμένετε να ακινητοποιηθεί η κίνηση, παίρνετε το πολυμίξερ από την κίνηση και αδειάζετε τον χώρο πλήρωσης.

**Μετά την εργασία****Κίνδυνος τραυματισμού**

Αφαιρείτε τους δίσκους τριψίματος μόνο μαζί με τον φορέα δίσκου.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη και πάρτε το πολυμίξερ από την κίνηση.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τους δίσκους τριψίματος στον φορέα δίσκου από το μπολ.

**Καθαρισμός και φροντίδα****Προσοχή!**

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

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

**Συμβουλή:** Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν. Τοποθετείτε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας πάντοτε με το κωνικό άνοιγμα προς τα κάτω.

Σκουπίζετε τη βάση μόνο με βρεγμένο πανί.

## Παραδείγματα εφαρμογών – Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας

### Αρωματικά χόρτα

Μέγιστη ποσότητα: 10 g

Βαθμίδα: 7 (4)

Διάρκεια επεξεργασίας: 20–30 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Επεξεργασία μόνο σε στεγνό μπολ.

### Κρεμμύδια, σκόρδο

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 7 (4)

Διάρκεια επεξεργασίας: 5–7 δευτερόλεπτα

Παρατήρηση: Κόψτε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.

### Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα

Μέγιστη ποσότητα: 100 g

Βαθμίδα: 7 (4)

Διάρκεια επεξεργασίας: 1–1½ λεπτά

### Κρέας

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 7 (4)

Διάρκεια επεξεργασίας: 30–60 δευτερόλεπτα

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

Κόβετε το κρέας σε μεγάλα κομμάτια.

### Πολτός λαχανικών, σούπες λαχανικών

Μέγιστη ποσότητα: 375 g

Βαθμίδα: 7 (4)

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτά

### Μαγιονέζα

2 αβγά

15 g ξίδι

½ κ.τ. μουστάρδα

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

300–400 g λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Αναμιγνύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) επί μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 7 (4).

- Χύνετε το λάδι αργά από το χωνί και αναμιγνύετε, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί η μαγιονέζα.

Διάρκεια επεξεργασίας: 1½ λεπτά

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

Μέγιστη ποσότητα: 300 g

Βαθμίδα: 7 (4)

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτά

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

### Ανάμιξη (ροφήματα γάλακτος, σάλτσες, ντρέισινγκ σαλάτας και κρεμόσουπες)

Μέγιστη ποσότητα, υγρή 0,5 l

Μέγιστη ποσότητα, στερεά 375 g

Βαθμίδα: 7 (4)

### Ζύμμα ζύμης και ανακάτεμα

Σε περίπτωση που χρειάζεστε μια ελάχιστη ποσότητα ζύμης (MUM52..: μέχρι 500 g αλεύρι, MUM54../56..: μέχρι 560 g αλεύρι), τότε αυτή μπορεί να παρασκευαστεί στο πολυμίξερ.

### Ζύμη με μαγιά (MUM52..)

Βασική συνταγή  
μέχρι 500 g αλεύρι

1 πρέζα αλάτι

25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη

περ. 300 ml ζεστό νερό

- Ρίξτε πρώτα νερό μέσα στο μπολ.
- Προσθέστε μετά όλα τα άλλα υλικά.

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτό στη βαθμίδα 4.

### Ζύμη με μαγιά (MUM54../56..)

Βασική συνταγή  
μέχρι 560 g αλεύρι

1 πρέζα αλάτι

25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη

περ. 335 ml ζεστό νερό

- Ρίξτε πρώτα νερό μέσα στο μπολ.
- Προσθέστε μετά όλα τα άλλα υλικά.

Διάρκεια επεξεργασίας: 1 λεπτό στη βαθμίδα 7.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## MUM5... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz!

### Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

#### Resim 1

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

#### Resim 2

Çalışma pozisyonu

### Kendi güvenliğinizi için

#### Güvenlik bilgileri



#### Yaralanma tehlikesi

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama disklerinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

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

Multi mikseri sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken ana cihaza takınız/çıkartınız. Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız. İlave etmek veya bastırmak için tıkaçı kullanınız.

#### Dikkat!

Multi mikseri sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Multi mikseri kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Multi mikseri sadece bildirilmiş çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Multi mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

#### Zaruri kırılma yeri

##### Resim 3

Öngörülmesi olan zaruri kırılma yeri, cihazın tahrik sistemini korur.

Aşırı yüklenme durumunda, disk mesnedi tahrik miline bağlandığı yerden kırılır ve bu parça kolay bir şekilde değiştirilebilir.

Yeni disk mesnetlerini yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

### Kullanılması



#### 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 değerleri, parantez içinde diğer değerlerin peşinde göreceksiniz.



#### Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çok fonksiyonlu bıçak ve doğrama diskleri ile çalışırken dikkatli olunuz.

#### Dikkat!

Ancak multi mikser komple monte edilmiş ve kapak, kapak dilinin sonuna kadar çevrilmiş ise, multi mikser mutfak robotuna takılabilir ve çalıştırılabilir. Duruma göre, kapak dilini baş parmağınız ile sabit tutunuz. Çalışma esnasında ve eğer multi mikser mutfak robotuna takılmışsa, kapak çıkarılamaz.

#### Çok fonksiyonlu bıçak Resim 4

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

- Kilit çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu 4 konumuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Kabı sokete takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Bıçağı konik kısmı üzerinden takınız.
- İşlenecek besinleri doldurunuz.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve kapak dilinin sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Kapak dili, kulptaki yarığın içine oturmalıdır.
- Multi mikseri tahrik sistemine takınız ve bu işlem esnasında ilgili işarete dikkat ediniz. Saatin çalışma yönünün tersine, sonuna kadar çeviriniz.
- **Multi mikser sonuna kadar sıkıca çevrilip takılmadıysa, cihaz harekete geçmez.**
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Cihazın çalıştırılması esnasında, malzeme ilave etme ağızı üzerinden besin ilave etmek mümkündür.

## İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız ve multi mikseri tahrik ünitesinden çıkarınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma istikametinde çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Multi mikseri boşaltınız. Bunun için çok fonksiyonlu bıçağı konik kısımdan tutarak, multi mikser içinde tutunuz.
- Çok fonksiyonlu bıçağı konik kısımdan tutarak çıkarınız.

## Doğrama diskleri

### Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

İşleme 5 (3) kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme disk üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "1" İnce kesme tarafı için "3"

#### **Dikkat!**

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

### Çevrilebilen raspalama disk – iri taneli/ince taneli

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

İşleme, 3 (2) veya 4 (3) kademesinde yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama disk üzerindeki tanım:

Kaba raspalama tarafı için "2" İnce raspalama tarafı için "4"

#### **Dikkat!**

Çevrilebilen raspalama disk, fındık türlerini rasalamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 7 (4). kademede rasalayınız.

### Rendeleme disk – orta incelikte

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

İşleme 7 (4) kademede yapılmalıdır.

#### **Dikkat!**

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

## Resim 14



- Kilit çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu 4 konumuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Kabı sokete takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Kesme veya raspalama disklerini istediğiniz yüzü yukarıda olacak şekilde disk mesnedine takınız. Rendeleme diskinin sadece bir yüzü kullanılabilir.
- Disk mesnedini takınız.
- Kapağı takınız (işarete dikkat ediniz) ve kapak dilinin sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Multi mikseri tahrik ünitesine takınız ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız:
- İşlenecek besinleri doldurma ağzına doldurunuz ve tıkaç ile hafif iteleyiniz, doluluk seviyesine dikkat ediniz.

#### **Dikkat!**

Azami doluluk seviyesi, disk mesnedi poyrasının alt kenarında bulunmaktadır.

**Yararlı bilgi:** Kesilen besinin muntazam ve ince olması için, demetler şeklinde işleyiniz.



## Önemli not

İşlenecek besinler multi mikser içinde sıkışıp kalacak olursa, mutfak robotunu kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız, tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz, multi mikserin kapağını çıkarınız ve besin doldurma ağzını boşaltınız.

## İşiniz sona erdikten sonra



## Yaralanma tehlikesi

Doğrama disklerini sadece disk mesnedi ile birlikte çıkarınız.

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız ve multi mikseri tahrik ünitesinden çıkarınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma istikametinde çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Disk mesnedindeki doğrama disklerini çanaktan çıkarınız.



## Cihazın temizlenmesi ve bakımı

### ⚠ **Dikkat!**

*Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.*

*Cihazın yüzeyi zarar görebilir.*

Multi mikserin taban parçası hariç, tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

**Yararlı bilgi:** 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.

Taban parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

## Kullanım örnekleri – Çok fonksiyonlu bıçak

### **Otsu baharatlar**

Azami miktar: 10 g

Kademe: 7 (4)

İşleme süresi: 20–30 saniye

Not: Besinleri sadece kuru kap içinde işleyiniz.

### **Soğan, sarmısak**

Azami miktar: 100 g

Kademe: 7 (4)

İşleme süresi: 5–7 saniye

Not: Soğanları dörde bölünüz.

### **Fındık türleri, badem**

Azami miktar: 100 g

Kademe: 7 (4)

İşleme süresi: 1–1½ dakika

### **Et**

Azami miktar: 300 g

Kademe: 7 (4)

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 (4)

İşleme süresi: 1 dakika

### **Mayonez**

2 yumurta

15 g sirke

½ kahve kaşığı hardal

1 tutam tuz

1 tutam şeker

300–400 g sıvı yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

● Tüm malzemeleri (yağ hariç) 7 (4)

kademesinde 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 (4)

İşleme süresi: 1 dakika

Not: Eti diğer malzemeler ve baharatlar ile birlikte doldurunuz.

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

Azami miktar, sıvı 0,5 l

Azami miktar, katı 375 g

Kademe: 7 (4)

### **Hamur yoğurmak ve karıştırmak**

Az miktarda hamur gerekiyorsa

(MUM52.: azami 500 g un, MUM54../56..:

azami 560 g un), bu hamuru multi mikserde hazırlayabilirsiniz.

### **Mayalı hamur (MUM52..)**

Temel tarif

azami 500 g un

1 tutam tuz

25 g maya veya 1 paket kuru maya

yakl. 300 ml sıcak su

● Önce çanağın içine su koyunuz.

● Sonra tüm diğer malzemeleri ilave ediniz.

İşleme süresi: Kademe 4'de 1 dakika.

### **Mayalı hamur (MUM54../56..)**

Temel tarif

azami 560 g un

1 tutam tuz

25 g maya veya 1 paket kuru maya

yakl. 335 ml sıcak su

● Önce çanağın içine su koyunuz.

● Sonra tüm diğer malzemeleri ilave ediniz.

İşleme süresi: Kademe 7'de 1 dakika.

Değişiklikler olabilir.

Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego MUM5...!

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 

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

Rysunek 

Pozycja robocza

## Zapewnienie bezpieczeństwa pracy

### Wskazówki bezpieczeństwa



#### Niebezpieczeństwo zranienia

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za brzeg!

Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża wielofunkcyjnego chwycić go tylko za stożkową nasadkę.

Multimikser można zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest całkowicie nieruchomy, a wtyczka przewodu zasilającego wyjęta z gniazdka sieciowego.

Nie wkładać palców do otworu wyspowego. Nie popychania produktów używać popychacza.

#### Uwaga!

Multimikser można używać tylko kompletnie zmontowany. Multimiksera nie wolno nigdy montować na korpusie urządzenia. Multimikser eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych. Nie wolno nigdy włączać pustego multimiksera. Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci.

## Miejsce przełomu

Rysunek 

Specjalnie przewidziane miejsce przełomu chroni napęd przed uszkodzeniem.

Przy przeciążeniu uchwyt tarcz łamie się na wale napędowym i można go z łatwością wymienić na nowy. Nowe uchwyty tarcz można otrzymać poprzez serwis naszej firmy.

## Obsługa



#### Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym. Dla urządzeń z czterostopniowym przełącznikiem obrotowym, wartości orientacyjne podane są w nawiasach.



#### Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Zachować ostrożność przy używaniu noża wielofunkcyjnego i tarcz rozdrabniających.

#### Uwaga!

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

## Nóż wielofunkcyjny

Rysunek 

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

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 4.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Miskę miksera nałożyć na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Założyć nóż chwytając za stożkową nasadkę.
- Włożyć produkty przeznaczone do przygotowania.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenie) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara noska pokrywy. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do szczeliny na uchwycie.

- Założyć multimikser na napęd, zwracać przy tym uwagę na oznaczenia. Przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

**Urządzenie nie włącza się, jeżeli multimikser nie jest przekręcony aż do oporu.**

- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
- Podczas pracy urządzenia można dokładać produkty spożywcze tylko poprzez otwór wyspowy.

#### Po pracy

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym i zdjąć multimikser z napędu.
- Przekręcić pokrywę aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Opróżnić multimikser. W tym celu przytrzymać nóż wielofunkcyjny w multimikserze chwytając go za nasadkę stożkową.
- Wyjąć nóż wielofunkcyjny chwytając go za nasadkę stożkową.

#### Tarcze rozdrabniające

#### Rysunek

##### Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko

do cięcia owoców i warzyw.  
Obrabiać na zakresie 5 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do krojenia na plasterki:

„1” dla grubej strony krojenia  
„3” dla cienkiej strony krojenia

#### Uwaga!

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

##### Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).  
Obrabiać na zakresie 3 (2) lub 4 (3).

Oznaczenie na dwustronnej tarczy do tarcia na wiórki:

„2” dla grubej strony tarcia  
„4” dla drobnej strony tarcia

#### Uwaga!

*Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 7 (4).*



#### Tarcza do tarcia – średnio

Do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), oziębionej czekolady i orzechów.  
Obrabiać na zakresie 7 (4).



#### Uwaga!

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

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 4.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Miskę miksera nałożyć na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Tarczę do krojenia lub tarcia odwrócić żądaną stroną do góry i założyć na zabierak. Tarcza do drobnego tarcia jest tylko jednostronna.
- Założyć zabierak.
- Nałożyć pokrywę (zwrócić uwagę na oznaczenie) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara noska pokrywy.
- Nałożyć multimikser na napęd i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres:
- Produkty przeznaczone do przygotowania włożyć przez otwór wyspowy i popychać lekko popychaczem, zwracając uwagę na wysokość napełnienia.

#### Uwaga!

*Maksymalna wysokość napełnienia zaznaczona jest na dolnej krawędzi piasty zabieraka tarczy.*

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



#### Ważna wskazówka

Jeżeli produkty spożywcze przeznaczone do przygotowania zablokują się w multimikserze, wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, zaczekać aż napęd całkowicie się zatrzyma, zdjąć multimikser z napędu, zdjąć pokrywę multimiksera i opróżnić kanał wyspowy.

## Po pracy



### Niebezpieczeństwo zranienia

*Tarcze rozdrabniające zdejmować tylko razem z uchwytem tarcz.*

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym i zdjąć multimikser z napędu.
- Przekręcić pokrywę aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Tarcze rozdrabniające wyjąć z miski chwytając je za uchwyt.

## Czyszczenie i pielęgnacja



### Uwaga!

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

Wszystkie elementy, z wyjątkiem podstawy multimiksera, można myć w zmywarce do naczyń.

**Wskazówka:** Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Nóż wielofunkcyjny zakładać zawsze skierowany otworem stożkowym na dół.

Podstawę wyczyścić tylko wilgotną ścierką.

## Przykłady zastosowania – Nóż wielofunkcyjny

### Zioła i zieleń

Maksymalna ilość: 10 g

Zakres: 7 (4)

Czas rozdrabniania: 20–30 sekund

Uwaga: Zioła lub zieleń włożyć tylko do suchej miski.

### Cebula, czosnek

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 7 (4)

Czas rozdrabniania: 5–7 sekund

Uwaga: Cebulę pokroić w ćwiartki.

### Orzechy, migdały

Maksymalna ilość: 100 g

Zakres: 7 (4)

Czas rozdrabniania: 1–1½ minuty

### Mięso

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 7 (4)

Czas rozdrabniania: 30–60 sekund

Uwaga: Usunąć chrząstki, kości i ścięgna.

Mięso pokroić na grube kawałki.

### Papki z warzyw, zupy jarzynowe

Maksymalna ilość: 375 g

Zakres: 7 (4)

Czas rozdrabniania: 1 minuta

## Majonez

2 jajka

15 g octu

½ łyżeczki musztardy

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

300–400 g oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 7 (4).
- Następnie dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.

Czas rozdrabniania: 1½ minuty

### Ciasta mięsne, farsze i paszty

Maksymalna ilość: 300 g

Zakres: 7 (4)

Czas rozdrabniania: 1 minuta

Uwaga: Mięso rozdrabniać razem z pozostałymi składnikami i przyprawami.

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

Maksymalna ilość: 0,5 l składników płynnych

Maksymalna ilość, 375 g składników stałych

Zakres: 7 (4)

### Zagniatanie i ucieranie ciasta

Jeżeli potrzebna jest niewielka ilość ciasta (MUM52..: do 500 g mąki, MUM54../56..: do 560 g mąki), można je przygotować w multimikserze.

### Ciasto drożdżowe (MUM52..)

Przepis podstawowy

do 500 g mąki

1 szczypta soli

25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych ok. 300 ml ciepłej wody

- Najpierw wlać wodę do miski.
- Następnie dodać wszystkie pozostałe produkty.

Czas mieszania: 1 minuta na zakresie 4.

### Ciasto drożdżowe (MUM54../56..)

Przepis podstawowy

do 560 g mąki

1 szczypta soli

25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych ok. 335 ml ciepłej wody

- Najpierw wlać wodę do miski.
- Następnie dodać wszystkie pozostałe produkty.

Czas mieszania: 1 minuta na zakresie 7.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Tartsa be a MUM5... konyhai gép használati útmutatójában leírtakat.

## A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

### ☒ ábra

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

### ☒ ábra

Munkapozíció

## Az Ön biztonsága érdekében

### Biztonsági útmutató



#### Sérülésveszély

Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. Az aprítótárcsát csak a szélén fogja meg!

A többfunkciós kést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a kezdőkúpnál fogja meg.

Multi-mixert csak álló hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett szabad feltenni, illetve levenni.

Ne nyúljon a betöltőnyílásba.

Utántöltéshez használja a tömőeszközt.

#### Figyelem!

A multi-mixert csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A multi-mixert soha ne szerelje össze az alapkészüléken.

A multi-mixert csak a bemutatott munkapozícióban használja.

Üres állapotban soha ne üzemeltesse a multi-mixert.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

### Lehetséges törési hely

#### ☒ ábra

A beépített lehetséges törési hely óvja a készülék hajtóművét.

Túlterhelés esetén a meghajtótengelyen található tárcsatartó eltörik, és így könnyen cserélhető.

Új tárcsatartók a bevásárlószalagnál kaphatók.

## A készülék kezelése



#### Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak. A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.



#### Sérülésveszély az éles kés miatt!

Legyen különösen óvatos a multifunkciós kés és az aprítótárcsák kezelése során.

#### Figyelem!

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.

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

### Többfunkciós kés

#### ☒ ábra

Daráláshoz, pépesítéshez, turmixoláshoz, dagasztáshoz aprításhoz és mártások, valamint mixelt italok elkészítéséhez.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 4-es pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze a tálat a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Helyezze be a kést a kezdőkúpnál fogva.
- Töltse be a feldolgozandó élelmiszert.
- Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának ütközéséig. A fedélen lévő csapnak be kell illeszkednie a markolatnál lévő részbe.
- Tegye fel a multi-mixert a meghajtóra, vegye figyelembe a jelölést. Az óramutató járásával ellentétesen forgassa el ütközésig.

**A készülék nem indul, ha a multi-mixer nincs ütközésig becsavarva.**

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Működés közben az élelmiszer utántöltését az utántöltő nyíláson át végezheti el.

## A munka befejezése után

- Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval, és vegye le a multi-mixert a meghajtóról.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.
- Üritse ki a multi-mixert. Ehhez fogja meg a multifunkciós kést a kezdőkúpnál fogva és tartsa benne a multi-mixerben.
- Vegye le a multifunkciós kést a kezdőkúp-nál fogva.

## Aprítótárcsák

☒ ábra

### Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Feldolgozás az 5-ös (3-as) fokozaton.

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.

Főtt, nem szétfővő fajtájú burgonyát csak hidegen szeleteljen.

### Forgó-öröltárcsa – durva/finom

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

Feldolgozás 3-as (2-es) vagy 4-es (3-as) fokozaton.

Jelölés a forgó-öröltárcsán:

„2” durva őrlési oldalhoz  
„4” finom őrlési oldalhoz



### Figyelem!

A forgó-öröltárcsa nem alkalmas dió-, mogyoró-forgács készítésére. Puha sajtot csak a durva oldalával 7-es (4-es) fokozaton reszeljen.

### Örlőtárcsa – közepes finomságú

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

Feldolgozás a 7-es (4-es) fokozaton.



### Figyelem!

Az örlőtárcsát nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 4-es pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze a tálat a lábazatra és forgassa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.

- A vágó- vagy örlőtárcsát a kívánt oldalával felfelé helyezze a tárcsatartóra. Az örlőtárcsának csak az egyik oldala használható.
- Helyezze fel a tárcsatartót.
- Helyezze fel a fedelet (ügyeljen a jelölésre), majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél csapjának ütközésig.
- Tegye a multi-mixert a hajtóműre és az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra:
- Adagolja a be a feldolgozandó élelmiszert a betöltőnyílásba és a tömőeszközzel nyomkodja kicsit beljebb, ügyelve közben a töltési magasságra.

### Figyelem!

A maximális töltési magasság a tárcsatartó persely alsó széléről olvasható le.

**Hasznos tanácsok:** Egyenletes vágáshoz a vékony vágnyílót kötegenként dolgozza fel.

i

### Fontos tudnivaló

Ha a feldolgozandó élelmiszer megakad a multi-mixerben, kapcsolja ki a konyhai gépet, a hálózati dugót húzza ki, várja meg, míg a hajtómű megáll, vegye le a multi-mixert a meghajtóról, vegye le a multi-mixer fedelét és üritse ki a betöltőnyílást.

## A munka befejezése után



### Sérülésveszély

Az aprítótárcsát csak a tárcsatartóval együtt vegye le.

- Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval, és vegye le a multi-mixert a meghajtóról.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.
- Vegye ki a tálból a tárcsatartón lévő aprítótárcsát.

## Tisztítás és ápolás

### **Figyelem!**

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

A multi-mixer minden része, a talpat is beleértve tisztítható mosogatógépben.

**Hasznos tanácsok:** A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak. A multifunkciós kést a kúpnylásával lefelé helyezze be.

A talpat törölje le nedves ruhával.

## Alkalmazási példák – Többfunkciós kés

### Fűszerek

Maximális mennyiség: 10 g

7-es (4-es) fokozat:

Feldolgozási idő: 20–30 másodperc

Megjegyzés: csak száraz tálban dolgozzon.

### Hagyma, fokhagyma

Maximális mennyiség: 100 g

7-es (4-es) fokozat:

Feldolgozási idő: 5–7 másodperc

Megjegyzés: a hagymát negyedelje fel.

### Diófélék, mandula

Maximális mennyiség: 100 g

7-es (4-es) fokozat:

Feldolgozási idő: 1–1½ perc

### Hús

Maximális mennyiség: 300 g

7-es (4-es) fokozat:

Feldolgozási idő: 30–60 másodperc

Megjegyzés: távolítsa el a csontot, porcot és ínt.

A húst vágja nagyobb darabokra.

### Zöldséglevések, zöldségpépek

Maximális mennyiség: 375 g

7-es (4-es) fokozat:

Feldolgozási idő: 1 perc

### Majonéz

2 tojás

15 g ecet

½ evőkanál 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 (4-es) fokozaton keverje el.
- Az olajat lassan öntse bele a tölcseren keresztül, és addig keverje tovább, amíg a majonéz össze nem áll.

Feldolgozási idő: 1½ perc

## Húsos tészták, töltelékek, pástétomok

Maximális mennyiség: 300 g

7-es (4-es) fokozat:

Feldolgozási idő: 1 perc

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

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

Maximális mennyiség, folyékony 0,5 l

Maximális mennyiség, szilárd 375 g

7-es (4-es) fokozat:

## Tésztadagasztás és -keverés

Amennyiben kis mennyiségű (MUM52...: max.

500 g liszt, MUM54../56...: max. 560 g liszt)

szükséges, az elkészíthető a multi-mixerben is.

## Kelt tészta (MUM52..)

Alaprecept

max. 500 g liszt

1 csipet só

25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő

kb.300 ml meleg víz

- Először a vizet öntse a tálba.
- Majd adja hozzá az összes többi hozzávalót.

Feldolgozási idő: 1 perc 4-es fokozaton.

## Kelt tészta (MUM54../56..)

Alaprecept

max. 560 g liszt

1 csipet só

25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő

kb.335 ml meleg víz

- Először a vizet öntse a tálba.
- Majd adja hozzá az összes többi hozzávalót.

Feldolgozási idő: 1 perc 7-es fokozaton.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну MUM5... !

## Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

### Малюнок A

- 1 Штовхач
- 2 Кришка з трубкою для заповнення інгредієнтів
- 3 Ріжучі диски
  - 3a Двобічний диск для різання – крупно/дрібно
  - 3b Двобічна шатківниця – крупно/дрібно
  - 3c Диск-тертка – середньо
- 4 Вал для кріплення різальних дисків
- 5 Багатофункціональний ніж
- 6 Чаша
- 7 Підставка

### Малюнок B

Робоче положення

## Для Вашої безпеки

### Зауваження з техніки безпеки



#### Небезпека поранення

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для різання. Брати диски для різання лише за край!

Вставляючи і знімаючи, багатофункціональний ніж слід тримати лише за конусну насадку.

Багатофункціональний блендер установлювати і знімати лише після повної зупинки приводу, вийнявши вилку із розетки.

Не встромляйте рук до трубки для заповнення.

Для підштовхування користуйтеся штовхачем.

#### Увага!

Багатофункціональний блендер використовувати лише в повністю зібраному стані. Ні в якому разі не складати багатофункціональний блендер на основному блоку приладу. Використовуйте багатофункціональний блендер лише в визначеному робочому положенні. Ні в якому разі не вмикайте багатофункціональний блендер без продуктів. Тримайте прилад подалі від дітей.

## Місце заданого злому

### Малюнок C

Вбудоване місце заданого злому захищає привід приладу.

В разі перевантаження вал для кріплення різальних дисків на валу приводу ламається, однак, його можна легко замінити новим. Нові вали для кріплення різальних дисків можна придбати в сервісній службі.

## Використання



### Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації установки робочої швидкості зазначені для приладів з перемикачем на 7 швидкостей. Установки для приладів з перемикачем на 4 швидкості наведені поряд в дужках.



### Небезпека поранення гострими ножами!

Дотримуйтеся обережності при поводженні з багатофункціональним ножем і ріжучими дисками.

#### Увага!

Багатофункціональний блендер вставляється в кухонний комбайн і вмикається лише в повністю зібраному стані і з кришкою, повернутою до упору носію кришки. Притримайте носик кришки за потреби великим пальцем руки.

Кришка не знімається під час роботи і після установки багатофункціонального блендеру на кухонному комбайні.

## Багатофункціональний ніж

### Малюнок D

Для шинкування, приготування пюре, змішування, вимішування, подрібнення та приготування соусів і коктейлів.

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні 4.
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Установіть чашу на цокольні підставці і поверніть до упору проти годинникової стрілки.
- Установіть ніж на конусній насадці.



- Завантажте продукти для переробки.
- Закрийте кришку (зверніть увагу на позначку) і поверніть проти годинникової стрілки до упору носику кришки. Носик кришки повинен ввійти в прорізь на ручці.
- Установіть багатофункціональний блендер на приводі, зверніть при цьому увагу на позначку. Поверніть до упору проти годинникової стрілки.

**Прилад не працює, якщо багатофункціональний блендер не повернутий до упору.**

- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Завантажуйте продукти під час переробки через завантажувальний отвір.

**Після роботи**

- Вимкніть прилад, повернувши вимикач, і зніміть багатофункціональний блендер з приводу.
- Поверніть кришку по ходу за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- Вийміть продукти із багатофункціонального блендера. Притримуйте для цього багатофункціональний ніж за конусну насадку в блендері.
- Зніміть багатофункціональний ніж, утримуючи за конусну насадку.

**Ріжучі диски**

**Двобічний диск для різання – крупно/дрібно**

для нарізання фруктів та овочів.

Переробка на ступіні 5 (3).

Позначення на двобічному диску для різання:

«1» сторона для нарізання товстими скибками

«3» сторона для різання тонкими шарами

**Увага!**

*Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати лише холодною.*



**Малюнок E**

**Двобічна шатківниця – крупно/дрібно**

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезан).

Переробка на ступіні 3 (2) або 4 (3).

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

**Увага!**

*Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир різати лише на стороні для крупного шаткування на ступені 7 (4).*

**Диск-тертка – середньо**

для тертки сирі картоплі, твердого сиру (напр., пармезан), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступені 7 (4).

**Увага!**

*Двостороння тертка не придатна для тертки м'якого і скибочного сиру.*

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні 4.
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Установіть чашу на цокольний підставці і поверніть до упору проти годинникової стрілки.
- Установіть диск для різання чи диск-шатківницю бажаною стороною доверху на вал для кріплення різальних дисків. Диск-тертка використовується лише з однієї сторони.
- Вставте вал для кріплення різальних дисків.
- Закрийте кришку (зверніть увагу на позначку) і поверніть проти годинникової стрілки до упору носику кришки.
- Установіть багатофункціональний блендер на привід і поверніть проти годинникової стрілки до упору.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь:
- Завантажте продукти для переробки до трубки для заповнення інгредієнтів і підштовхніть їх злегка штовхачем – зверніть увагу на рівень заповнення.



**Увага!**

Максимальний рівень заповнення відповідає нижньому краю муфти валу для кріплення різальних дисків.

**Порада:** Для рівномірного нарізання тонкі продукти опускати в трубку для заповнення інгредієнтів пучками.

**Важлива вказівка**

В разі заклинювання перероблюваних продуктів в багатофункціональному блендері вимкніть кухонний комбайн, вийміть вилку із розетки, дочекайтеся повної зупинки приводу, зніміть блендер з приводу, зніміть кришку блендера і вийміть продукти із трубки для заповнення.

**Після роботи****Небезпека поранення**

Ріжучі диски знімайте лише разом з валом для кріплення різальних дисків.

- Вимкніть прилад, повернувши вимикач, і зніміть багатофункціональний блендер з приводу.
- Поверніть кришку по ходу за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- Вийміть із чаші ріжучі диски, тримаючи за вал для кріплення дисків.

**Чищення та догляд****Увага!**

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Всі деталі, крім цокольної підставки багатофункціонального блендера, можна мити в посудомийній машині.

**Порада:** Компоненти із пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися. Багатофункціональний ніж вставляйте завжди донизу конусним отвором. Цокольну підставку лише протирайте вологою тканиною.

**Приклади для використання – Багатофункціональний ніж****Зелень**

Макс. кількість: 10 г

Ступінь: 7 (4)

Тривалість переробки: 20–30 секунд

**Порада:** Переробка лише в сухій чаші.

**Цибуля, часник**

Макс. кількість: 100 г

Ступінь: 7 (4)

Тривалість переробки: 5–7 секунд

**Порада:** Поріжте цибулю на четвертинки.

**Горіхи, мигдаль**

Макс. кількість: 100 г

Ступінь: 7 (4)

Тривалість переробки: 1–1½ хвилини

**М'ясо**

Макс. кількість: 300 г

Ступінь: 7 (4)

Тривалість переробки: 30–60 секунд

**Порада:** Видаліть кістки, хрящі і сухожилля.

Поріжте м'ясо великими шматками.

**Овочеве пюре, овочеві супи**

Макс. кількість: 375 г

Ступінь: 7 (4)

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.

- Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на 7-ому (4) ступені.
- Залийте повільно олію через воронку і перемішайте до тих пір, поки майонез не емульгує.

Тривалість переробки: 1½ хвилини

**М'ясні фарші, начинки, паштети**

Макс. кількість: 300 г

Ступінь: 7 (4)

Тривалість переробки: 1 хвилина

**Порада:** Завантажуйте м'ясо разом із іншими інгредієнтами і прянощами.

## Змішування (молочні коктейлі, соуси, салатна заправка і супи із перетертих продуктів)

Макс. кількість: 0,5 л рідини

Макс. кількість: 375 г твердих продуктів

Ступінь: 7 (4)

### Замішування і вимішування тіста

Невелику кількість тіста (MUM52...: до 500 г борошна, MUM54../56...: до 560 г борошна) можна приготувати в багатофункціональному блендері.

### Дріжджове тісто (MUM52..)

Основний рецепт

до 500 г борошна

1 пучка солі

25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів  
прибл. 300 мл теплої води

- Залийте спочатку воду до чаші.
- Потім завантажте решту інгредієнтів.

Тривалість переробки: 1 хвилина на ступені 4.

### Дріжджове тісто (MUM54../56..)

Основний рецепт

до 560 г борошна

1 пучка солі

25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів  
прибл. 335 мл теплої води

- Залийте спочатку воду до чаші.
- Потім завантажте решту інгредієнтів.

Тривалість переробки: 1 хвилина на ступені 7.

Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5... !

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

### Рисунок А

1 Толкатель

2 Крышка с загрузочным стволом

3 Диски-измельчители

3а Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики

3б Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями

3с Диск-терка – с отверстиями средней величины

4 Держатель дисков

5 Многофункциональный нож

6 Смесительная чаша

7 Подставка

### Рисунок Б

Рабочее положение

## Для Вашей безопасности

### Указания по технике безопасности



**Не исключена опасность травмирования**

*Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за края! Вставляя и снимая, многофункциональный нож необходимо брать только за коническую насадку.*

*Многофункциональный миксер снимать и устанавливать только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.*

*Не опускайте руки в загрузочный ствол. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.*

### Внимание!

*Многофункциональный миксер используйте только в полностью собранном виде. Ни в коем случае не собирайте многофункциональный миксер на основном блоке прибора.*

*Используйте многофункциональный миксер только в указанном рабочем положении.*

Внесення змін не виключається.

*Ни в коем случае не включайте многофункциональный миксер без продуктов. Не подпускайте детей близко к электроприбору.*

## Предусмотренное место слома

### Рисунок 9

Предусмотренное место слома защищает привод прибора.

При перегрузке держатель дисков на приводном вале ломается, но его можно легко заменить новым. Новые держатели дисков можно приобрести в сервисной службе.

## Эксплуатация



### Важная информация

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации установки рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 скоростей. Установки для приборов с поворотным выключателем на 4 скорости приведены рядом в скобках.



### Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

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

### Внимание!

*Многофункциональный миксер можно установить на кухонный комбайн и начать им пользоваться лишь после того, как он был полностью собран, и его крышка была закручена таким образом, чтобы ее выступ дошел до упора. При необходимости придерживайте выступ крышки большим пальцем. Во время работы многофункционального миксера и когда он присоединен к кухонному комбайну крышка с него не снимается.*

## Многофункциональный нож

### Рисунок 10

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

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите кронштейн в положение «4».

- Снимите с привода миксера защитную крышку.
- Поставьте смесительную чашу на цокольную подставку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Установите нож на коническую насадку.
- Загрузите предназначенные для переработки продукты.
- Закройте миксер крышкой (ориентируйтесь по маркировке) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не достигнет упора. Выступ крышки должен зафиксироваться в пазу ручки миксера.
- Установите многофункциональный миксер на привод, ориентируясь по маркировке. Поверните против часовой стрелки до упора.

### Прибор не работает, если многофункциональный миксер не повернут до упора.

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Загружайте продукты во время переработки через загрузочное отверстие.

### По окончании работы

- Выключите прибор, повернув выключатель, и снимите многофункциональный миксер с привода.
- Крышку также поверните по часовой стрелке и снимите.
- Извлеките продукты из многофункционального миксера. Для этого придерживайте многофункциональный нож за коническую насадку в миксере.
- Извлеките многофункциональный нож, удерживая за коническую насадку.

## Диски-измельчители Рисунок 11

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



для нарезания овощей и фруктов. Переработка продуктов проводится на скорости 5 (3).

Обозначения на двустороннем диске-терке:

- «1» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики
- «3» – сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

**Внимание!**

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

**Диск-терка – с отверстиями средней величины – с большими/маленькими отверстиями**



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

Переработка на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.

Обозначения на двустороннем диске-терке:

«2» – сторона с большими отверстиями

«4» – сторона с маленькими отверстиями

**Внимание!**

*Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов.*

*Мягкий сыр можно натирать (на 7-й (4) скорости) только на стороне с крупными отверстиями.*

**Диск-терка – с отверстиями средней величины**



для натирания на терке сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов. Переработка продуктов проводится на скорости 7 (4).

**Внимание!**

*Диск-терка не предназначен для натирания мягкого и ломтевого сыра.*

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите кронштейн в положение «4».
- Снимите с привода миксера защитную крышку.
- Поставьте смесительную чашу на цокольную подставку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Установите на держатель диск-терку или диск-шинковку необходимой Вам стороной вверх. Диск-терку с отверстиями средней величины можно использовать лишь с одной стороны.
- Вставьте держатель дисков.
- Закройте миксер крышкой (ориентируйтесь по маркировке) и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока выступ крышки не достигнет упора.

- Установите многофункциональный миксер на привод и поверните против часовой стрелки до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочный ствол и слегка подталкивайте их толкателем, следя за уровнем наполнения приемной емкости.

**Внимание!**

*Макс. допустимый уровень наполнения находится у нижнего края ступицы держателя дисков.*

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

**Важная информация**

В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в многофункциональном миксере выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите многофункциональный миксер с привода, снимите крышку миксера и освободите загрузочный ствол от продуктов.

**По окончании работы****Не исключена опасность травмирования**

*Снимайте диски-измельчители только вместе с держателем дисков.*

- Выключите прибор, повернув выключатель, и снимите многофункциональный миксер с привода.
- Крышку также поверните по часовой стрелке и снимите.
- Извлекайте диски-измельчители из чаши, удерживая за держатель дисков.

**Чистка и уход****Внимание!**

*Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.*

Все детали, за исключением цокольной подставки многофункционального миксера, можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Пластмассовые детали нельзя зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как не исключена их деформация. Вставляйте многофункциональный нож всегда коническим отверстием вниз. Цокольную подставку протирайте только влажной тканью.

## Примеры использования – Многофункциональный нож

### Измельчение пряных трав

Макс. количество: 10 г

Скорость: 7 (4)

Время переработки: 20–30 секунд

Примечание: переработка должна проводиться только в сухой смесительной чаше.

### Репчатый лук, чеснок

Макс. количество: 100 г

Скорость: 7 (4)

Время переработки: 5–7 секунд

Примечание: лук следует разрезать на четвертинки.

### Орехи, миндаль

Макс. количество: 100 г

Скорость: 7 (4)

Время переработки: одна-полторы минуты

### Мясо

Макс. количество: 300 г

Скорость: 7 (4)

Время переработки: 30–60 секунд

Примечание: удалите кости, хрящи и сухожилия.

Нарежьте мясо крупными кусками.

### Приготовление овощных пюре, супов

Макс. количество: 375 г

Скорость: 7 (4)

Время переработки: одна минута

### Майонез

2 яйца,

15 г уксуса

½ ч. л. горчицы

1 щепотка соли,

1 щепотка сахара.

300–400 г растительного масла

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Перемешивайте все компоненты (кроме масла) в течение нескольких секунд на 7-й (4) скорости.

- Медленно вливайте масло через воронку и перемешивайте все до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Время переработки: полторы минуты

### Различные фарши, начинки, паштеты

Макс. количество: 300 г

Скорость: 7 (4)

Время переработки: одна минута

Примечание: загружайте мясо со всеми приправами и остальными компонентами.

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

Макс. количество: 0,5 л жидкости

Макс. количество, 375 г твердых

продуктов

Скорости: 7 (4)

### Замешивание и перемешивание теста

Небольшое количество теста (MUM52...: до 500 г муки, MUM54../56...: до 560 г муки) можно приготовить в многофункциональном миксере.

### Дрожжевое тесто (MUM52..)

Основной рецепт

до 500 г муки

1 щепотка соли,

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей на 300 мл теплой воды

- Залейте сначала воду в чашу.
- Затем добавьте все остальные компоненты.

Время переработки: 1 минута на скорости 4.

### Дрожжевое тесто (MUM54../56..)

Основной рецепт

до 560 г муки

1 щепотка соли,

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей на 335 мл теплой воды

- Залейте сначала воду в чашу.
- Затем добавьте все остальные компоненты.

Время переработки: 1 минута на скорости 7.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## عجائن اللحوم ومحتويات المحاشي والفظائر المحتوية

### على اللحوم

أقصى كمية: 300 جرام

درجة التشغيل: 7 (4)

مدة الإعداد: 1 دقيقة

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

**الخلط (المشروبات المحتوية على لبن مزوج بفاكهة، صلصة، مزيج الصلصات المتبل والأنواع الكثيفة من الشربة/الحساء)**

أقصى كمية: بالنسبة للسوائل 0,5 لتر

أقصى كمية: بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة 375 جرام

درجة التشغيل: 7 (4)

### إعداد وتقليب العجين

عندما تكون هناك حاجة لكمية صغيرة من العجين

(MUM52..: حتى 500 غرام طحين.. /56../MUM54..:

حتى 560 غرام طحين). فإن مثل هذه الكمية يمكن

إعدادها في الخلاط المتنوع الاستخدام.

### العجين الخمير (MUM52..)

الوصفة الأساسية

حتى 500 جرام طحين

كمية قليلة جداً من الملح

**25** جرام خميرة أو باكو خميرة جافة

حوالي 300 ملليجرام من الماء الساخن

• يتم أولاً وضع الماء في الوعاء.

• ثم يتم إضافة جميع المكونات الأخرى.

مدة الإعداد: 1 دقيقة على الدرجة 4.

### العجين الخمير (MUM54../56..)

الوصفة الأساسية

حتى 560 جرام طحين

كمية قليلة جداً من الملح

**25** جرام خميرة أو باكو خميرة جافة

حوالي 335 ملليجرام من الماء الساخن

• يتم أولاً وضع الماء في الوعاء.

• ثم يتم إضافة جميع المكونات الأخرى.

مدة الإعداد: 1 دقيقة على الدرجة 7.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## أمثلة تطبيقية لاستعمال السكين المتنوع

### الاستخدام

#### الأعشاب

أقصى كمية: 10 جرام

درجة التشغيل: 7 (4)

مدة الإعداد: من 20 إلى 30 ثانية

تنبيه: ينبغي أن تتم عملية الإعداد في وعاء جاف.

#### البصل والثوم

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 7 (4)

مدة الإعداد: من 5 إلى 7 ثواني

تنبيه: قطع البصلة على أربعة أجزاء.

#### المكسرات واللوز

أقصى كمية: 100 جرام

درجة التشغيل: 7 (4)

مدة الإعداد: 1-1½ دقيقة

#### اللحوم

أقصى كمية: 300 جرام

درجة التشغيل: 7 (4)

مدة الإعداد: من 30 إلى 60 ثانية

تنبيه: أفضل العظام والغضاريف والأوتار عن اللحم.

قطع اللحم على شكل قطع ذات حجم ملائم.

#### هريسة الخضار وشربة الخضار

أقصى كمية: 375 جرام

درجة التشغيل: 7 (4)

مدة الإعداد: 1 دقيقة

#### 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 تتسمم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.

• قم بإجراء عملية خلط المحتويات (بدون الزيت) لبضع ثواني على درجة التشغيل 7 (4).

• 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: 1½ دقيقة

## انتبه!

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

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



### تنبيه هام

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

### بعد الانتهاء من الاستخدام



### انتبه إلى خطر الإصابة!

يجري إخراج أقراص التقطيع فقط سوياً مع حوامل الأقراص.

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

### التنظيف والعناية بالجهاز

#### ⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

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

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

نظف القاعدة فقط بفضة مبللة.





## قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).  
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البنقدق، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).



## قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة، أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)، الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البنقدق، اللوز الخ). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7 (4).

انتبه!

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

- يتم ضغط زرفك جّهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخللاط.
- ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إحكام إغلاقه.
- ثبت قرص التقطيع أو التخريط على عمود الدوران بحيث يكون الجانب المرغوب في استخدامه موجهاً إلى أعلى. انتبه إلى أن قرص البشر مجهز للاستخدام من جانب واحد فقط.
- ركب عمود الدوران.
- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات). ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إحكام إغلاقه.
- ركب الخللاط المتنوع الاستخدام على المحرك ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حتى إحكام تثبيته.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام اسطوانة الدفع. انتبه إلى الارتفاع الأقصى المحدد لكمية المواد الغذائية.

- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين إغلاقه بإحكام. لسان الغطاء يلزم أن يستقر في الفتحة الطولية الموجودة في المقبض.
- يتم تركيب الخللاط المتنوع الاستخدام مع مراعاة العلامة. في وحدة الإدارة ثم يتم إدراجه في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- الجهاز لا يبدأ في العمل إلا إذا كان الخللاط المتنوع الاستخدام قد وصل بالفعل إلى مصدر الإيقاف.
- أدر المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- ويجري إضافة المزيد من المواد الغذائية أثناء التشغيل من خلال منفذ الإدخال المخصص لذلك.

## بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية

- أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار ثم ارفع الخللاط المتنوع الاستخدام من على المحرك.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أفرغ الخللاط من محتوياته. اسحب السكين المتنوع الاستخدام عن طريق الإمساك به من القاعدة المحروطة داخل الخللاط.
- اخرج السكين المتنوع الاستخدام من الخللاط عن طريق الإمساك به من قاعدته المحروطة الشكل.

## الصورة



## أقراص التقطيع

### قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5 (3).  
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

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

## موضع الانكسار المحدد مسبقاً

### الصورة 9

الجهاز مزود بتجهيزة لحماية المحرك من العطب. فحامل الأقراص المثبت على عمود الدوران مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك ويمكن استبداله بكل سهولة. ويمكن الحصول علي حوامل جديدة للأقراص من أحد مراكز الخدمة.

## التشغيل



### تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

### خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد



### وحواف الأقراص الحادة!

احترس عند استعمال السكين متنوع الاستخدام وأقراص البشتر.

### تنبيه!

الخلاط المتنوع الاستخدام مصمم بحيث لا يمكن تركيبه على ماكينة المطبخ وتشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تجميعه وإحكام إغلاق غطاءه. وقد ينبغي الإمساك بالجزء البارز من الغطاء بالإبهام. الجهاز مصمم بحيث لا يمكن رفع الغطاء أثناء التشغيل وإذا كان الخلاط المتنوع الاستخدام مركباً على ماكينة المطبخ.

## السكين المتنوع الاستخدام

- الصورة 10
- للفرم، إعداد البوريه، الخلط، العجن، التقطيع وإعداد الصلصات والمشروبات الخلوطة.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع التراوح على الوضع 4.
  - يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
  - ركب الوعاء على القاعدة ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.
  - ركب السكين عن طريق الإمساك به من قاعدته الخروطية الشكل.
  - قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب إعدادها.

## يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة

المطبخ...IMUM5!

## نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية.

### الصورة 1A

- 1 اسطوانة دفع
- 2 غطاء بمنفذ تعبئة
- 3 أقراص تقطيع
  - 3a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك/رفع
  - 3b قرص بشتر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم
  - 3c قرص بشتر - متوسط النعومة
- 4 حامل الأقراص
- 5 سكين متنوع الاستخدام
- 6 وعاء
- 7 القاعدة

### الصورة 2B

وضع التشغيل

## من أجل أمانكم وسلامتكم

## تنبيهات أمان وسلامة

### خطر الإصابة بجروح



يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من قاعدته الخروطية الشكل. يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط المتنوع الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المادة الجاري إعدادها يجب استخدام اسطوانة الدفع.

### انتبه!

لا تستخدم الخلاط المتنوع الاستخدام إلا إذا كان في وضع كامل التركيب. تجنب بتاتا جميع الخلاط المتنوع الاستخدام على الجهاز الأساسي.

يجب عدم استخدام الخلاط المتنوع الاستخدام إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب الحفاظ على الأطفال بعيداً عن الجهاز.

Für Produktinformationen sowie Anwendungs-  
und Bedienungsfragen aus Deutschland:

## **Bosch-Infoteam**

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

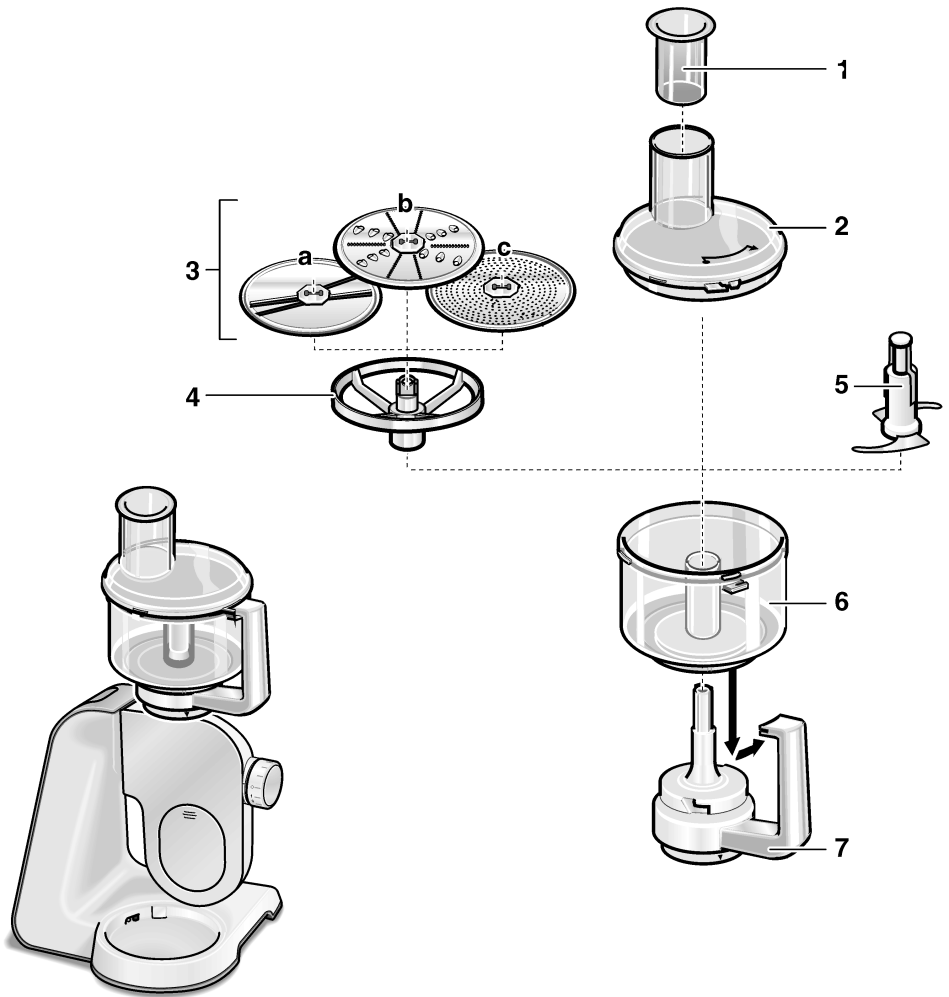
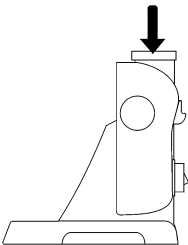
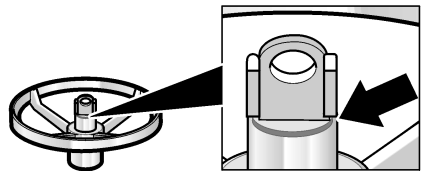
**Tel.: 01805 267242\*** oder unter

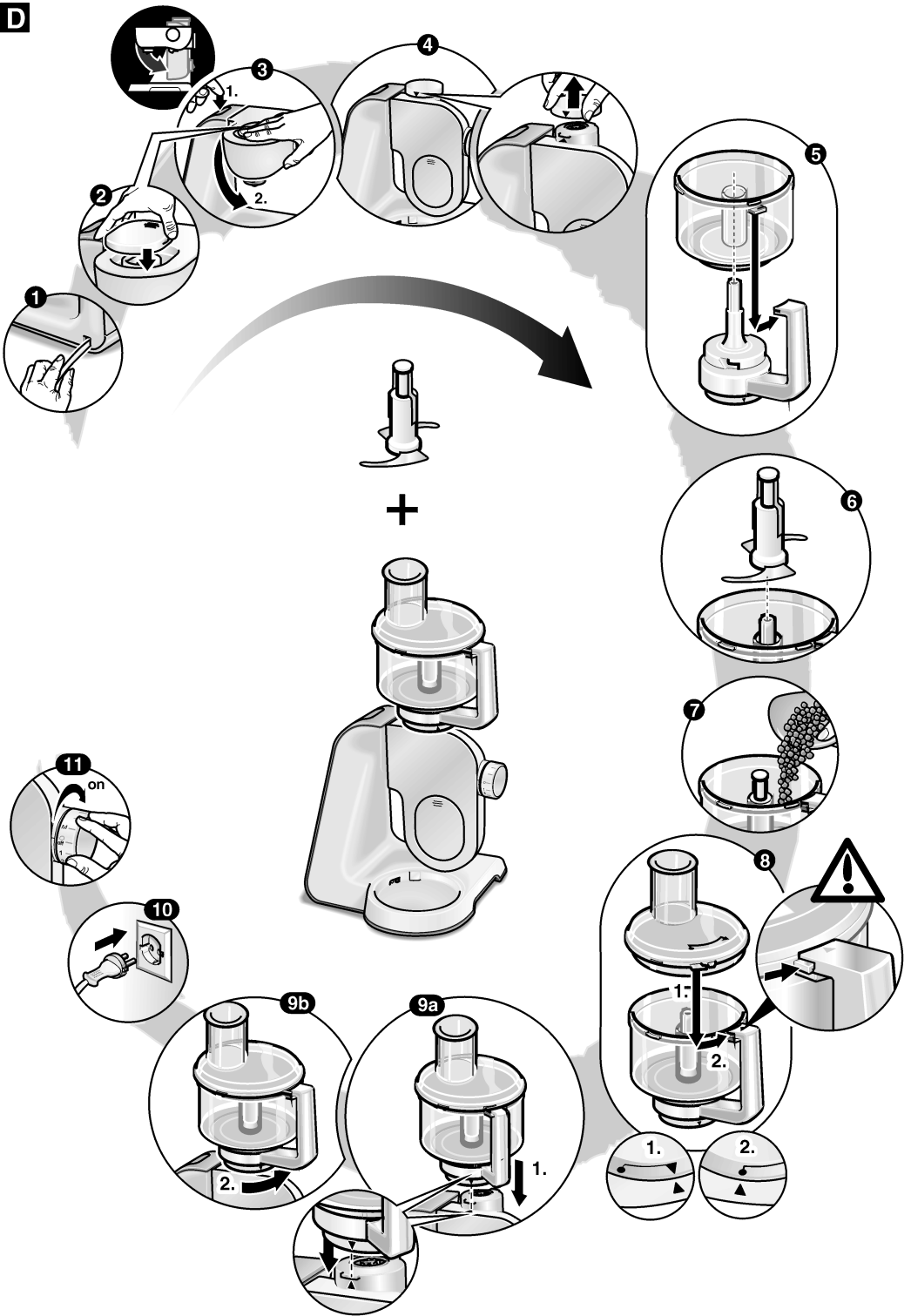
**bosch-infoteam@bshg.com**

\*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

**A****B****C**

**D**

**E**