



**BOSCH**

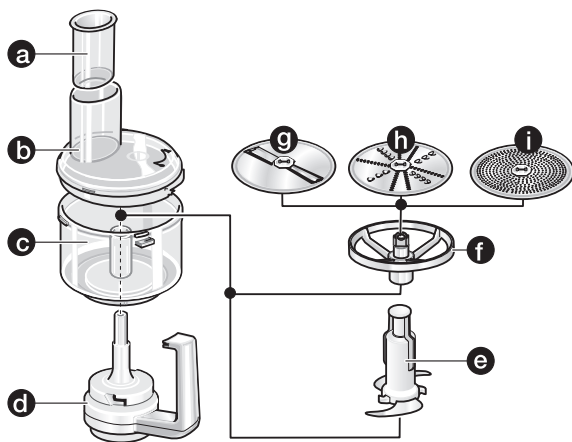
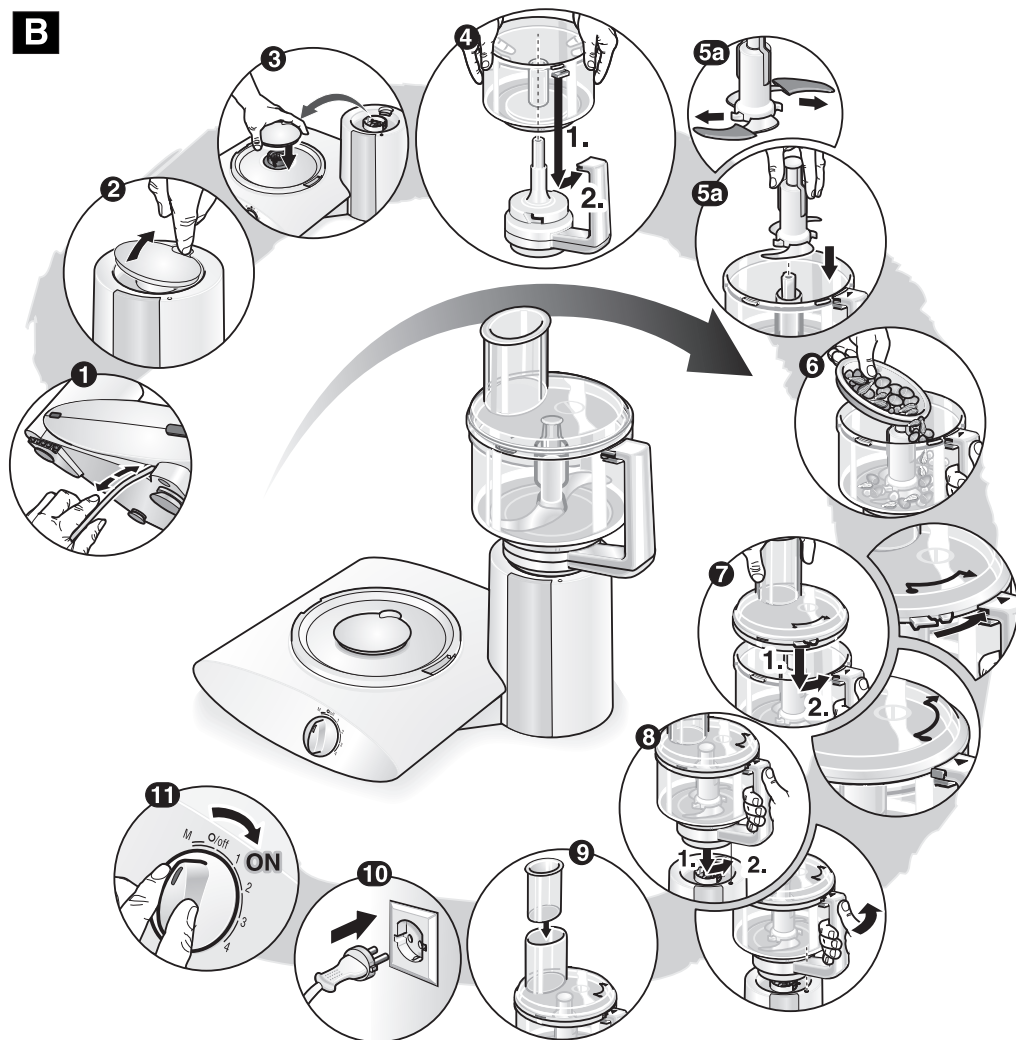
Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)



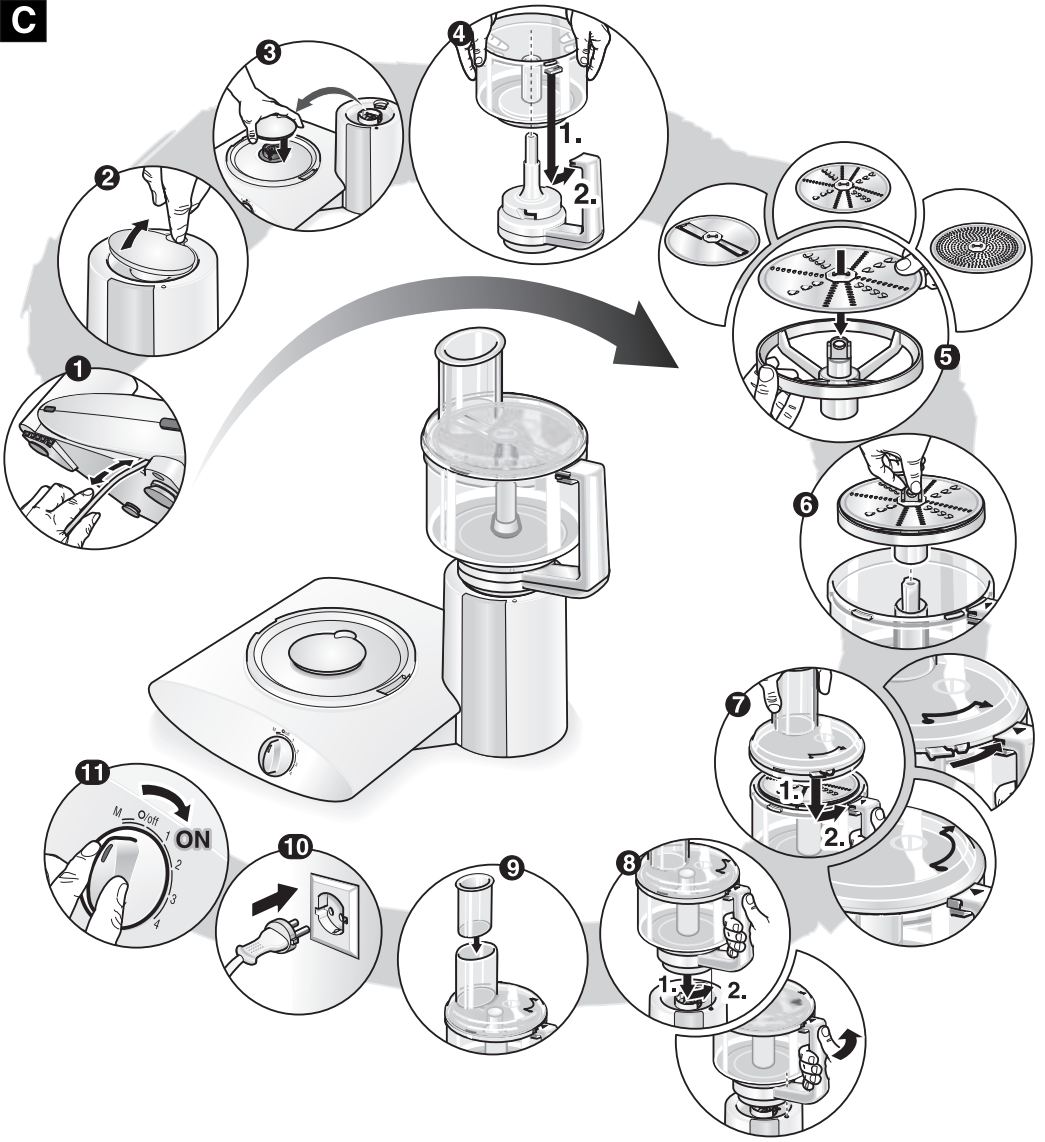
# Universal mixer attachment

## MUZ6MM.

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Multi-Mixer-Aufsatz	4
<b>[en]</b>	Instruction manual	Universal mixer attachment	9
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Accessoire mixeur multiple	13
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Kit multi-mixer	18
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Multi-blender	23
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør til multimikser	27
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Multi-mixerbehållare	31
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Monitoimitehosekoitin	35
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Procesador de alimentos	39
<b>[id]</b>	Petunjuk penggunaan	Lampiran multi-mixer	44

**A****B**

**C**



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM6N.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.**

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist je nach Zusammenbau für folgende Einsatzzwecke geeignet:

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

**Zerkleinerungsscheiben:** Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

---

## Sicherheitshinweise

### Verletzungsgefahr

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Einsetzen und Entnehmen des Universalmessers dieses nur am Kegelsansatz anfassen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

### Achtung!

- Stets die maximale Füllhöhe beachten.
- Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Behälter hantieren.

### Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 8

---

## Auf einen Blick

### → Bild

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

## Sollbruchstelle


Bei Überlastung bricht der Scheibenträger an der Antriebswelle und schützt so den Antrieb vor Beschädigung. Ersatzteil erhältlich beim Kundendienst.

---

## Bedienen

### Wichtige Hinweise:

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

Bei Gebrauch des Mixerantriebs der Küchenmaschine Schutzdeckel auf den nicht genutzten Antrieb für die Schüssel aufsetzen (**Bild -3**).

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



## Universalmesser

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

### **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!**

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

### → Bild

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Lasche (**1.**) muss im Schlitz (**2.**) am Griff einrasten (**Bild -4**).
- Universalmesser einsetzen, dabei am Kegelansatz anfassen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase (**1.**) drehen. Deckelnase muss im Schlitz (**2.**) am Griff einrasten (**Bild -7**).
- Multi-Mixer auf Antrieb aufsetzen, dabei Markierung beachten. Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Nachfüllen von Lebensmitteln während des Betriebes durch den Einfüllschacht möglich.

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

### Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Multi-Mixer durch Drehen im Uhrzeigersinn vom Gerät abnehmen.
- Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn abnehmen.
- Multi-Mixer leeren. Dazu das Universalmesser am Kegelansatz im Multi-Mixer zurückhalten.
- Universalmesser am Kegelansatz entnehmen.
- Schüssel durch Drehung im Uhrzeigersinn vom Antriebssockel abnehmen.
- Teile reinigen.

## Anwendungsbeispiele Universalmesser

Kräuter	
Maximalmenge	30 g
Stufe	4
Verarbeitungszeit	20-30 Sekunden
Anmerkung	Verarbeitung nur in trockener Schüssel.

Zwiebeln, Knoblauch	
Maximalmenge	100 g
Stufe	4
Verarbeitungszeit	5-7 Sekunden
Anmerkung	Zwiebeln vierteln.

Nüsse, Mandeln	
Maximalmenge	100 g
Stufe	4
Verarbeitungszeit	1-1½ Minuten

Fleisch	
Maximalmenge	300 g
Stufe	4
Verarbeitungszeit	30-60 Sekunden
Anmerkung	Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen. Fleisch in grobe Stücke schneiden.

Gemüsebrei, Gemüsesuppen	
Maximalmenge	375 g
Stufe	4
Verarbeitungszeit	1 Minute

Fleischteige, Füllungen, Pasteten	
Maximalmenge	300 g
Stufe	4
Verarbeitungszeit	1 Minute
Anmerkung	Fleisch zusammen mit restlichen Zutaten und Gewürzen einfüllen.

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

Maximalmenge	flüssig 0,5 l fest 375 g
Stufe	3-4

### Mayonnaise

- 2 Eier
- 15 g Essig
- ½ TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 300-400 g Öl

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 mischen.
- Das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Verarbeitungszeit: 1½ Minuten

### Honig-Haselnuss-Aufstrich

- 50 g Haselnüsse
- 450 g Honig (aus dem Kühlschrank)
- Haselnüsse in den Multi-Mixer geben.
- Honig dazugeben und 10 Sekunden auf Stufe 4 mixen.

## Zerkleinerungsscheiben

### ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Zerkleinerungsscheiben!

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

### Wende-Schneidscheibe – dick / dünn

Zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 2-3.

**Wichtiger Hinweis:**

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

**Wende-Raspelscheibe – grob / fein**

Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

**Wichtiger Hinweis:**

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


**Reibscheibe – mittelfein**

Zum Reiben von Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 4.

**Wichtiger Hinweis:**



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

**→ Bild **

- Schüssel auf den Sockel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Lasche (1.) muss im Schlitz (2.) am Griff einrasten (**Bild -4**).
- Schneid- oder Raspelscheibe mit der gewünschten Seite nach oben auf den Scheibenträger setzen. **Scheiben vorsichtig am Rand anfassen!**

**Hinweis:**

Die Reibscheibe ist nur einseitig benutzbar.

- Scheibenträger einsetzen. Dabei an der Nabe halten (**Bild -6**).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag der Deckelnase (1.) drehen. Deckelnase muss im Schlitz (2.) am Griff einrasten (**Bild -7**).
- Multi-Mixer auf Antrieb aufsetzen, dabei Markierung beachten. Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen: Stufe 1 oder 2 bei weichen und brüchigen Lebensmitteln, ansonsten Stufe 3 oder 4.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer leicht nachschieben, Füllhöhe beachten. Die maximale Füllhöhe befindet sich an der Unterkante der Scheibenträgerabbe.

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

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

**Nach der Arbeit**

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

## Reinigen und Pflegen

### **Stromschlaggefahr!**

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

### **Vorsicht!**

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

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

Änderungen vorbehalten.



---

## Intended use

**This accessory is designed for the MUM6N.. kitchen machine. Follow the operating instructions for the kitchen machine.**

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

Depending on assembly, this accessory is suitable for the following purposes:

**Universal blade:** For mincing, puréeing, blending, kneading, cutting and for making sauces and mixed drinks.

**Cutting discs:** For shredding, grating and cutting up food.

Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The accessory must not be used for processing other objects or substances.

---

## Safety instructions

### Risk of injury

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. To insert and remove the universal blade, take hold of it by the tapered lug only. Clean with a brush.
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

### Caution!

- Always observe the maximum filling level.
- Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or container.

### Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 12*

---

## Overview

### → Fig. A

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

## Predetermined breaking point

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

Spare part available from customer service.

---

## Operating the appliance

### Important information:

Only when the multi-blender has been completely assembled and the cover rotated as far as the cover lug, can the multi-blender be attached to the food processor and operated. If required, hold down the cover lug with your thumb. If using the blender drive of the food processor, place the protective cover on the unused drive for the bowl (Fig. B-3).

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

## Universal blade

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

### ⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

### → Fig. B

- Place the bowl on the base and rotate all the way in an anti-clockwise direction. Lug (1.) must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. B-4).

- Insert the universal blade, taking hold of it by the tapered lug.
- Add food to be processed.
- Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug (1.). Cover lug must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. B-7).
- Place multi-blender on the drive, paying attention to the mark. Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- More food can be added through the filling shaft while the appliance is running.

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

## After using the appliance

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

## Application examples – Universal blade

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

Onions, garlic	
Maximum capacity	100 g
Setting	4
Processing time	5-7 seconds
Note	Quarter the onions.

Nuts, almonds	
Maximum capacity	100 g
Setting	4
Processing time	1-1½ minutes

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

Vegetable purée, vegetable soups	
Maximum capacity	375 g
Setting	4
Processing time	1 minute

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

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

Maximum capacity	liquid 0,5 l solid 375 g
Setting	3-4

## Mayonnaise

- 2 eggs
- 15 g vinegar
- ½ tsp. mustard
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- 300-400 g (7-9 fl oz) oil

All ingredients must be at room temperature.

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

Processing time: 1½ minutes

## Honey-hazelnut spread

- 50 g hazelnuts
- 450 g honey (from the refrigerator)
- Add the hazelnuts to the universal mixer.
- Add the honey and blend for 10 seconds at setting 4.

## Cutting discs

### ⚠ Risk of injury from sharp cutting discs!

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

## Reversible slicing disc – thick / thin

For slicing fruit and vegetables.  
Process at setting 2-3.

### Important information:

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

## Reversible shredding disc – coarse / fine

For shredding vegetables, fruit cheese, except for hard cheese (e. g. Parmesan). Process at setting 3 or 4.

### Important information:

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

## Grating disc – medium-fine

For grating hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts. Process at setting 4.

### Important information:

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

#### → Fig. ❸

- Place the bowl on the base and rotate all the way in an anti-clockwise direction. Lug (1.) must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. ❸-4).
- Place slicing or shredding disc with the required side face up on the disc holder.

**Carefully take hold of discs by the edge!**

### Note:

Only one side of the grating disc can be used.

- Insert the disc holder. In doing so, hold the hub (Bild ❸-6).
- Attach cover (note mark) and rotate in an anti-clockwise direction as far as the cover lug (1.). Cover lug must engage in the slot (2.) on the handle (Fig. ❸-7).
- Place multi-blender on the drive, paying attention to the mark. Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Turn the switch to the required setting: Setting 1 or 2 for soft and crumbly foods, otherwise setting 3 or 4.
- Put food to be processed in the filling shaft and push down gently with the pusher, observe filling height. The maximum filling height is located on the lower edge of the disc holder hub.

**Tip:** To ensure evenly cut ingredients, process slender ingredients in bunches.

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

## After using the appliance

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

---

## Cleaning and servicing

### **⚠ Risk of electric shock!**

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

### Caution!

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

All parts, except the drive base, are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp. Insert the universal blade with the tapered opening downwards so no damage can be caused to other parts. Wipe drive base with a damp cloth. If required, use a little washing-up liquid. Then wipe dry.

Subject to change without notice.

---

## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM6N...**

**Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.**

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

En fonction de l'assemblage effectué, cet accessoire permet d'effectuer différentes tâches :

**Lame universelle :** pour hacher, réduire en purée, mixer, pétrir, broyer et pour préparer des sauces et des boissons.

**Disques à réduire :** pour râper, concasser et couper des produits alimentaires.

Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

---

## Consignes de sécurité

### Risques de blessures

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon pousoir fourni !
- Ne touchez pas le tranchant de la lame à mains nues. Pour mettre la lame universelle place et la retirer, ne la saisissez que par la jonction conique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

### Attention !

- Toujours respecter la hauteur de remplissage maximale.
- Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le récipient.

### Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 17

## Vue d'ensemble

### → Figure A

- a Pilon-poussoir
- b Couvercle avec ouverture pour ajout
- c Bol
- d Socle d'entraînement
- e Lame universelle
- f Porte-disque
- g Disque à découper (épais / mince) réversible
- h Disque à râper (épais / fin) réversible
- i Disque à râper

## Zone fragilisée

En cas de surcharge, le porte-disque situé contre l'arbre d'entraînement casse et protège l'entraînement contre des dégâts. Pièce de rechange disponible auprès du service après-vente.

## Utilisation

### Consignes importantes :

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

Si sur le robot vous utilisez l'entraînement du mixeur, posez le couvercle de protection sur l'entraînement du bol vu qu'il ne sert pas (fig. B-3).

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

## Lame universelle

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

### ⚠ Risque de blessures avec les lames très tranchantes!

Pour mettre la lame universelle place et la retirer, ne la saisissez que par la jonction conique.

### → Figure B

- Posez le bol sur le socle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La patte (1.) doit enclencher dans la fente (2.) au niveau de la poignée (fig. B-4).
- Insérez la lame universelle la saisissant 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 (1.) du couvercle. La saillie du couvercle doit enclencher dans la fente (2.) au niveau de la poignée (fig. B-7).
- Posez le multimixeur sur l'entraînement en tenant compte du repère. Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pendant la marche, vous pouvez rajouter des aliments par l'ouverture pour ajout.

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

## Après le travail

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

## Exemples d'utilisation – Lame universelle

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

Oignons, ail	
Quantité maximale	100 g
Position	4
Durée de traitement	5-7 secondes
Remarque	découpez les oignons en quarts.

Noix, amandes	
Quantité maximale	100 g
Position	4
Durée de traitement	1-1½ minute

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

Bouillies de légumes, soupes de légumes	
Quantité maximale	375 g
Position	4
Durée de traitement	1 minute

Pâtes boulangères pour la viande, farces, pâtés	
Quantité maximale	300 g
Position	4
Durée de traitement	1 minute

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

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

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

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

### Mayonnaise

- 2 oeufs
- 15 g vinaigre
- ½ c. à café de moutarde
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 300-400 g d'huile

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

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

Durée de traitement : 1,5 minute

### Pâte à tartiner au miel et aux noisettes

- 50 g de noisettes
- 450 g de miel (sorti du réfrigérateur)
- Verser les noisettes dans le multimixeur.
- Ajouter le miel et mélanger pendant 10 secondes sur la position 4.

## Disques à réduire

### ⚠ Risque de blessures avec les disques de broyage tranchants !

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

### Disque à découper réversible – épais / mince

Pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 2-3.

#### Remarque importante :

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

### Disque à râper réversible – épais / fin

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

Travaillez sur la position 3 ou 4.

#### Remarque importante :

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

### Disque à râper – mi-fin

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

Travaillez les aliments sur la position 4.

#### Remarque importante :

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

#### → Figure 6

- Posez le bol sur le socle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La patte (1.) doit enclencher dans la fente (2.) au niveau de la poignée (fig. 6-4).
- Posez le disque à découper ou râper sur le porte-disque, avec le côté actif voulu tourné vers le haut. **Saisissez les disques prudemment par le bord !**

#### Remarque :

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

- Mettez le porte-disque en place. Tenez-le ce faisant par le moyeu (fig. 6-6).
- Posez le couvercle (en tenant compte du repère) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée formée par la saillie (1.) du couvercle. La saillie du couvercle doit enclencher dans la fente (2.) au niveau de la poignée (fig. 6-7).
- Posez le multimixeur sur l'entraînement en tenant compte du repère. Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position voulue : position 1 ou 2 en présence de produits alimentaires mous et cassants, sinon sur la position 3 ou 4.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture pour ajout et faites-les avancer doucement avec le pilon poussoir, surveillez la hauteur de remplissage. Le bord inférieur du moyeu du porte-disque représente la

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

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



## Après le travail

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

---

## Nettoyage et entretien

### Risques d'électrocution !

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

### Prudence !

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

Sauf le socle d'entraînement, toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer. Mettez en place la lame universelle avec la jonction conique orientée vers le bas, de manière à ce qu'aucun autre composant ne soit endommagé. Essuyez le socle d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de produit à vaisselle. Ensuite, séchez-le en frottant avec un essuie-tout sec.

Sous réserve de modifications.

## Uso corretto

**Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM6N... Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.**

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell'accessorio.

In base alla modalità di assemblaggio, questo accessorio è adatto per i seguenti impieghi:

**Lama universale:** per tritare, passare, frullare, impastare, sminuzzare e per preparare sughi e frullati.

**Dischi sminuzzatori:** per grattugiare, grattare e affettare alimenti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi). Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

---

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di lesioni

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare la lama universale a mani nude. Per montare e smontare la lama universale afferrarla solo sul pomello conico. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Usare l'accessorio solo completamente montato.
- Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

### Attenzione!

- Rispettare sempre l'altezza di riempimento massima.
- Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel contenitore.

### Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 22*

---

## Guida rapida

### → Figura

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

## Rottura prestabilita

In caso di sovraccarico l'albero di trasmissione del portadisco si rompe, proteggendo in tal modo l'ingranaggio da danni.


Il ricambio è disponibile presso il servizio assistenza clienti.

---

## Uso

### Avvertenze importanti:

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

Per l'uso dell'ingranaggio frullatore della macchina da cucina, applicare il coperchio di sicurezza sull'ingranaggio non utilizzato per il contenitore (**figura -3**).

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

---



## Lama universale

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

### **Pericolo di lesioni a causa lame taglienti!**

Per montare e smontare la lama universale afferrarla solo sul pomello conico.

### → Figura

- Applicare il contenitore sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. La linguetta (1.) deve innestarsi nella fessura (2.) della maniglia (**figura -4**).
- Montare la lama universale 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 (1.). Il nasello del coperchio deve innestarsi nella fessura (2.) della maniglia (**figura -7**).
- Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio, ciò facendo tenere presente il riferimento. Ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Durante il funzionamento è possibile aggiungere alimenti attraverso la bocca di carico.

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

### Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere il multi-mixer dall'apparecchio mediante rotazione in senso orario.
- Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso orario.
- Vuotare il multi-mixer. A tal fine trattenere la lama universale nel multi-mixer premendo il pomello conico.

- Rimuovere la lama universale afferrandola sul pomello conico.
- Rimuovere il contenitore dallo zoccolo di azionamento mediante rotazione in senso orario.
- Pulire le parti.

## Esempi d'impiego della lama universale

### Erbe aromatiche

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

### Cipolle, aglio

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

### Noci, mandorle

Quantità massima	100 g
Velocità	4
Tempo di lavorazione	1-1½ minuti

### Carne

Quantità massima	300 g
Velocità	4
Tempo di lavorazione	30-60 secondi
Nota	rimuovere ossi, cartilagini e tendini. Tagliare la carne a pezzi grossi.

### Passato di verdura, minestrone

Quantità massima	375 g
Velocità	4
Tempo di lavorazione	1 minuto

### Impasti di carne, farcie, paté

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

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

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

### Maionese

- 2 uova
- 15 g aceto
- ½ cucchiaino di senape
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico di zucchero
- 300-400 g olio

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

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

Tempo di lavorazione: 1½ minuti

### Crema spalmabile al miele e alle nocciole

- 50 g di nocciole
- 450 g di miele (freddo di frigorifero)
- Versare le nocciole nel multi-mixer.
- Aggiungere il miele e frullare per 10 secondi alla velocità 4.

## Disco sminuzzatore

### **⚠ Pericolo di ferite a causa dischi trituratori taglienti!**

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

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

Per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 2-3.

#### **Avvertenza importante:**

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

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

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

Lavorazione al grado 3 o 4.

#### **Avvertenza importante:**

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

### **Disco grattugia – medio-fine**


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

Lavorazione al grado 4.

#### **Avvertenza importante:**



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

#### **→ Figura**

- Applicare il contenitore sullo zoccolo e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. La linguetta (1.) deve innestarsi nella fessura (2.) della maniglia (**figura -4**).
- Applicare sul portadisco il disco per affettare o per grattugiare con il lato desiderato in alto. **Afferrare con precauzione sul bordo!**

#### **Avvertenza:**

Il disco grattugia può essere usato su un solo lato.

- Inserire il portadisco. Tenerlo a tal fine sul mozzo (**figura -6**).
- Applicare il coperchio (rispettare il riferimento) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto del nasello del coperchio (1.). Il nasello del coperchio deve innestarsi nella fessura (2.) della maniglia (**figura -7**).
- Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio, ciò facendo tenere presente il riferimento. Ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.
- Regolare l'interruttore rotante alla velocità desiderata: Grado 1 oppure 2 per alimenti teneri e fragili, altrimenti grado 3 o 4.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocca di carico e spingerli leggermente con il pestello, attenzione all'altezza di riempimento. L'altezza di riempimento massima corrisponde al bordo inferiore del mozzo del portadisco.

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

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

## Dopo il lavoro

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

## Pulizia e cura

### Pericolo di scarica elettrica!

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

### Attenzione!

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

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

Con riserva di modifiche.

---

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM6N...**

**Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.**

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Afhængigt af sammensætning egner dette tilbehør sig til følgende anvendelsesformål:

**Universalkniv:** Til at hakke, purere, blande, ælte, småhakke og til fremstilling af sovse og blandede drinks.

**Finhakningsskiver:** Til at raspe, rive og skære fødevarer.

Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

---

## Sikkerhedshenvisninger

### Fare for at komme til skade

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakt. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag altid kun fat på universalknivens koniske del, når den isættes og tages ud. Benyt en børste til rengøring.
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

### OBS!

- Overhold altid den maksimale påfyldningshøjde.
- Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakt eller beholderen.

### Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 26

---

## Overblik

### → Billede **A**

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

## Fast brudsted

I tilfælde af overbelastning brækker skiveholderen på drivakslen og beskytter således motoren mod beskadigelser. Reservedel kan købes hos den autoriserede kundeservice.

---

## Betjening

### Vigtige oplysninger

Muti-blenderen kan kun anbringes på køkkenmaskinen og anvendes, hvis multi-blenderen er fuldstændigt samlet og låget drejet helt op mod lågets næse. Hold evt. fast i lågets næse med tommelfingeren. Anvendes blenderens drevudtag på køkkenmaskinen, anbringes beskyttelseslåget på det ikke anvendte drevudtag til skålen (**Billede B-3**).

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

---

## Universalkniv

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

### **⚠ Pas på – klingerne er skarpe!**

Tag altid kun fat på universalknivens koniske del, når den isættes og tages ud.

### → Billede **B**

- Sæt skålen på soklen og drej den helt til venstre. Snippen (**1.**) skal falde i hak i slidsen (**2.**) på grebet (**Billede B-4**).
- Isæt universalkniven. Tag i den forbindelse fat på 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 (**1.**). Lågets næse skal falde i hak i slidsen (**2.**) på grebet (**Billede B-7**).
- Sæt multi-blenderen på drevudtaget (se markering). Drej den mod venstre indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Det er muligt at fylde levnedsmidler gennem påfyldningsåbningen, mens maskinen kører.

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

### Efter arbejdet

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



**Eksempler på brug af universalkniv****Krydderurter**

Max. mængde	30 g
Trin	4
Forarbejdningstid	20-30 sekunder
Anmærkning	Må kun forarbejdes i en tør skål.

**Løg, hvidløg**

Max. mængde	100 g
Trin	4
Forarbejdningstid	5-7 sekunder
Anmærkning	Skær løgene i kvarte.

**Nødder, mandler**

Max. mængde	100 g
Stufe	4
Forarbejdningstid	1-1½ minut

**Kød**

Max. mængde	300 g
Trin	4
Forarbejdningstid	30-60 sekunder
Anmærkning	Fjern knogler, brusk og sener. Skær kødet i grove stykker.

**Grøntsagsgrød, grøntsagssupper**

Max. mængde	375 g
Trin	4
Forarbejdningstid	1 minut

**Køddej, fyldninger, pasteter**

Max. mængde	300 g
Trin	4
Forarbejdningstid	1 minut
Anmærkning	Fyld kød, øvrige ingredienser og krydderier i.

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

Max. mængde	væske 0,5 l faste ingredienser 375 g
Trin	3-4

**Mayonnaise**

- 2 æg
- 15 g eddike
- ½ tsk sennep
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker
- 300-400 g olie

Alle ingredienserne skal have stuetemperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 3 i et par sekunder.
- Hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til mayonnaisen emulgerer.

Forarbejdningstid: 1½ minut

**Honning-hasselnøddepålæg**

- 50 g hasselnødder
- 450 g honning (fra køleskabet)
- Hæld hasselnødderne i multi-blenderen.
- Tilsæt honning, og bland det hele i blenderen i 10 sekunder på trin 4.

**Finhakningsskiver****⚠ Fare for kvæstelser som følge af skarpe knive!**

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

**Vende-snitte-skive – tyk / tynd**

Til snitning af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 2-3.

**Vigtige råd:**

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

**Vende-råkostskive – grov / fin**

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

Indstilling: trin 3 eller 4.

### Vigtige råd:

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


### Riveskive – middelfin

Til rivning og hård ost (f.eks. parmesan), kold chokolade og nødder  
Indstilling: trin 4.

### Vigtige råd:

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

#### → Billede

- Sæt skålen på soklen og drej den helt til venstre. Snippen (1.) skal falde i hak i slidseren (2.) på grebet (Billede -4).
- Anbring skære- eller råkostskiven med den ønskede side opad på skiveholderen. **Tag forsigtigt fat i kanten på skiverne!**

### Bemærk:

Riveskiven kan kun anvendes på den ene side.

- Sæt skiveholderen i. Hold fast i navet (Billede -6).
- Sæt låget på (se markering) og drej det helt til venstre, til lågets næse falder i hak (1.). Lågets næse skal falde i hak i slidseren (2.) på grebet (Billede -7).
- Sæt multi-blenderen på drevudtaget (se markering). Drej den mod venstre indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin: Indstil trin 1 eller 2 til bløde levnedsmidler og levnedsmidler, der let brækker, ellers trin 3 eller 4.
- Kom de ønskede levnedsmidler i påfyldningsåbningen og skub dem let ned med stopperen, overhold påfyldningshøjden. Den max. påfyldningshøjde findes på underkanten af skiveholderens nav.

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

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

### Efter arbejdet

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

---

## Rengøring og pleje

### Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud, før der arbejdes på maskinen.

### Pas på!

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

Alle dele undtagen motorsoklen kan sættes i opvaskemaskinen. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret. Kom universalkniven i opvaskemaskinen med den koniske åbning nedad, så ingen andre dele kan blive beskadiget. Tør motorsoklen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov. Tør den herefter tør.

Ændringer forbeholdes.

---

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM6N...**

**Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret, alt etter modell, er egnet til følgende bruksformål:

**Universalkniv:** Til hakking, mosing, miksing, elting, kutting og til framstilling av sauser og blandet drikke.

**Kutteskiver:** Til rasping, riving og kutting av matvarer.

Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

---

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for personskader

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. For innsetting og uttak av universalkniven denne kun holdes i kjeleholderen. Bruk børste til rengjøringen.
- Grip aldri tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

### Obs!

- Overhold alltid maksimal fyll høyde.
- Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller beholderen.

### Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 30

---

## Et overblikk

### → Bilde

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

---

## Fastlagt bruddsted

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


Reservedel kan fåes hos kundeservice.

---

## Betjening

### Viktig henvisning:

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

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

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

---



## Universalkniv

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

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

For innsetting og uttak av universalkniven denne kun holdes i kjegleholderen.

### → Bilde

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

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

## Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Trekk i støpselet.
- Multi mikseren tas av apparatet ved å dreie i klokken retning.
- Ta av lokket ved å dreie i klokken retning.
- Tøm multimikseren. Hold universalkniven / multifunksjonskniven fast ved kjegleholderen i multimikseren.
- Universalkniven / multifunksjonskniven tas av kjegleholderen.
- Ta bollen av drivsokkelen ved å dreie i klokken retning.
- Rengjør delene.

## Eksempler på bruk – universalkniv

Urter	
Maksimalt mengde	30 g
Trinn	4
Arbeidstid	20-30 sekunder
Bemerkning	Arbeid kun i tørr bolle.

Løk, hvitløk	
Maksimalt mengde	100 g
Trinn	4
Arbeidstid	5-7 sekunder
Bemerkning	Del løken i fire båter.

Nøtter, mandler	
Maksimalt mengde	100 g
Trinn	4
Arbeidstid	1-1½ minutter

Kjøtt	
Maksimalt mengde	300 g
Trinn	4
Arbeidstid	30-60 sekunder
Bemerkning	Knoker, brus og sener må fjernes. Skjær kjøttet i grove stykker.

Grønnsakmos, grønnsaksuppe	
Maksimalt mengde	375 g
Trinn	4
Arbeidstid	1 minutt

Kjøttdeig, fylling, pasteter	
Maksimalt mengde	300 g
Trinn	4
Arbeidstid	1 minutt
Bemerkning	Kjøttet fylles på sammen med resten av ingrediensene og krydder.

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

Maksimalt mengde	væske 0,5 l fast 375 g
Trinn	3-4

## Majones

- 2 egg
- 15 g eddik
- ½ teskje sennep
- 1 knivsodd salt
- 1 knivsodd sukker
- 300-400 g olje

Alle ingrediensene må ha romtemperatur.

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

Arbeidstid: 1½ minutter

## Honning-/hasselnøttpålegg

- 50 g hasselnøtter
- 450 g honning (fra kjøleskapet)
- Ha hasselnøttene i multimikseren.
- Tilsett honning og miks alt i 10 sek. på trinn 4.

## Kutteskiver

### ⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kutteskiver!

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

## Vende-skjæreskive – tykk / tynn

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

### Viktig henvisning:

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

## Vende-raspekive – grov / fin

For å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan). Arbeid på trinn 3 eller 4.

### Viktig henvisning:

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


## Raspekive – middels fin

For riving av hard ost (f. eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter. Arbeid på trinn 4.

### Viktig henvisning:



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

### → Bilde

- Sett bollen på sokkelen og dreid den imot klokken retning inntil anslag. Lasken (1.) må smekke inn i slissen (2.) på håndtaket (**bilde -4**).
- Kjære- eller raspekive settes inn med ønsket side oppover i skiveholderen.  
**Ta forsiktig i skiven ved kanten!**

### Henvisning:

Riveskiven kan kun brukes på en side.

- Sett inn skiveholderen. Hold fast i navet (**bilde -6**).
- Sett på lokket (ta hensyn til markeringen) og dreid imot klokken retning inntil anslag av nesen på lokket (1.). Nesen på lokket må smekke inn i slissen (2.) ved håndtaket (**bilde -7**).
- Sett multi mikseren oppå drevet, pass på markeringene. Dreid den imot klokken retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn: trinn 1 eller 2 ved myke matvarer, ellers på trinn 3 eller 4.
- De matvarene som skal bearbeides fylles ned i påfyllingssjakten og skyves lett med støteren, pass på fyllenivået. Det maksimale nivået befinner seg ved underkanten av nesen for skiveholderen.

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

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

## Etter arbeidet

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

---

## Rengjøring og pleie

### Fare for strømstøt!

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

### Vær forsiktig!

- Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring. Overflatene kan bli skadet.
- Drivsokkelen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Alle delene unntatt drivsokkelen kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert. Legg universalkniven inn med kjegleåpningen vendt ned, slik at ingen andre deler kan bli skadet. Drivsokkelen tørkes av med en fuktig klut. om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel. Deretter må den tørkes av.

Endringer forbeholdes.

---

## Användning för avsett ändamål

**Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM6N...**

**Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.**

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Tillbehöret lämpar sig allt efter sammankopplingen för följande ändamål:

**Universalkniv:** För att hacka, puréa, blanda, knåda och finfördela och för att tillaga såser och blandade drycker.

**Riv- och skärskivor:** För att riva, strimla och skiva matvaror.

I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den påmatare som följer med apparaten!
- Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Håll bara i det koniska skaftet när du sätter i och tar ut universalkniven. Använd en borste för att rengöra den.
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

### Varning!

- Överskrid inte den maximala påfyllningsnivån.
- Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller behållaren.

### Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → ”Rengöring och skötsel” se sidan 34

## Översikt bilderna

### → Bild A

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

## Överbelastningsskydd

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

Ny kopplingsdel finns att köpa hos service.

## Montering och start

### Viktiga råd:

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

När matberedartillsatsen används ska skyddslocket sitta över drivuttaget för blandarskålen (Bild B-3).

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

## Universalkniv

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

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

Håll bara i det koniska skaftet när du sätter i och tar ut universalkniven.

### → Bild B

- Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar. Låskilen (1.) måste vridas in i öppningen (2.) på handtaget (Bild B-4).

- Sätt i universalkniven, ta bara i det koniska skaftet.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen (1.). Låskilen måste vridas in i öppningen (2.) på handtaget (Bild B-7).
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och kontrollera att markeringen hamnar rätt. Vrid sedan fast den moturs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Fyll på med mera livsmedel under gång genom matarröret.

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

### Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa matberedartillsatsen från motorstativet genom att vrida den medurs.
- Vrid locket medurs och lyft av det.
- Töm multi-mixern. Håll då tillbaka universalkniven i det koniska skaftet i multi-mixern.
- Ta av universalkniven från det koniska skaftet.
- Lossa skålen från drivsockeln genom att vrida den medurs.
- Rengör alla delar.

## Användningsexempel universalkniv

### Färskt kryddgrönt

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



**Gul lök, vitlök**

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

**Nötter, mandel**

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

**Kött**

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

**Grönsaksmos, grönsakssoppor**

Max mängd	375 g
Läge	4
Tid för bearbetning	1 minut

**Blandad köttfärs, fyllningar, pastejer**

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

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

Max mängd vätska	0,5 l Fasta ingredienser 375 g
Läge	3-4

**Majonnäs**

- 2 ägg
- 15 g vinäger
- ½ tsk fransk senap
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 300-400 g matolja

Alla ingredienser måste ha rumstemperatur.

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

Tid för bearbetning: 1½ minut

**Honungs- och hasselnötspålägg**

- 50 g hasselnötter
- 450 g honung (kylskåpskall)
- Häll hasselnötterna i multimixern.
- Tillsätt honungen och mixa 10 sekunder på steg 4.

**Riv- och skärskivor**

**⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de små knivarna!**

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

**Vändbar skärskiva – tunt / tjockt**

För att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta på hastighet 2-3.

**Obs:**

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

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

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

Bearbeta på hastighet 3 eller 4.

**Obs:**

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


### Rivskiva – medelfin

Lämplig för att riva hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter. Bearbeta på hastighet 4.

**Obs:**

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

→ **Bild **

- Sätt skålen på sockeln och vrid moturs tills den fastnar. Låskilen (1.) måste vridas in i öppningen (2.) på handtaget (**Bild -4**).
- Sätt i önskad skiva med önskad sida uppåt i skivhållaren. **Ta skivorna försiktigt i kanterna!**

**Obs:**

Observera att rivskivan bara har en skärsida.

- Lägg i skivhållaren. Håll skivhållaren i dess mittnav (**Bild -6**).
- Sätt på locket (observera markeringen) och vrid moturs tills låskilen vrids in i öppningen (1.). Låskilen måste vridas in i öppningen (2.) på handtaget (**Bild -7**).
- Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och kontrollera att markeringen hamnar rätt. Vrid sedan fast den moturs till stoppet.
- Vrid strömbrytaren till önskad hastighet: Hastighet 1 eller 2 när livsmedlen är mjuka eller sköra, i övriga fall hastighet 3 eller 4.
- Lägg livsmedlet i matarröret och tryck lätt med påmataren. Töm skålen när det bearbetade livsmedlet når skivhållarens underkant.

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

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

### Efter arbetet

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

---

## Rengöring och skötsel

### Risk för elektriska stötar!

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

### Viktigt!

- Använd inga starka rengöringsmedel. Motorstativets yta kan skadas.
- Drivsockeln kan inte rengöras i diskmaskin.

Alla delar utom drivsockeln kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Placera multifunktionskniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annat kan skadas. Lägg i universalkniven med den koniska öppningen nedåt så att inga andra delar kan skadas. Torka ren drivsockeln med fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov. Torka den därefter torr.

Rätten till ändringar förbehålles.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM6N.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.**

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu kokoonpanosta riippuen seuraaviin käyttötarkoituksiin:

**Yleisterä:** Pilkkoo, soseuttaa, sekoittaa, vaivaa, hienontaa ja valmistaa kastikkeet ja juomat.

**Hienonnusterät:** Viipaloi ja raastaa elintarvikkeet.

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita).

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

---

## Turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun kiinnität ja irrotat yleisterän, tartu terään vain sen muoviosasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitetussa käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

### Huomio!

- Ota aina huomioon maksimaalinen täyttökorkeus.
- Älä työnnä täyttösuppiloon tai kulhoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

### Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus”  
katso sivu 38

## Laitteen osat

### → Kuva

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


## Murtumiskohta

Käyttöliitintään kiinnitetty teränpidin murtuu ylikuormituksessa ja suojaa näin käyttöakselia vaurioitumiselta. Varaosan voi tilata huoltopalvelusta.

## Käyttö

### Tärkeitä ohjeita

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

Kun käytät yleiskoneen tehosekoittimen käyttöliitintään, aseta suojakansi kulhon käyttöliitännän päälle (**kuva -3**).

- Puhdista varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso "Puhdistus".



## Yleisterä

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

### **Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!**

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

### → Kuva

- Aseta kulho alustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kiinnittimen (1.) tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) (**kuva -4**).
- Kiinnitä yleisterä tarttumalla sen muoviosaan.
- Laita ainekset sisään.
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki) ja käännä vastapäivään kannen nokan vasteeseen asti (1.). Kannen nokan tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) (**kuva -7**).
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle, ota samalla huomioon merkki. Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Voit lisätä elintarvikkeita käytön aikana täyttösuppilon kautta.

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

### Käytön jälkeen

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

## Käyttöesimerkkejä – yleisterä

Yrtit	
Maksimimäärä	30 g
Nopeusalue	4
Käsittelyaika	20-30 sekuntia
Huomautus	Käytä vain kuivaa kulhoa.

Sipulit, valkosipuli	
Maksimimäärä	100 g
Nopeusalue	4
Käsittelyaika	5-7 sekuntia
Huomautus	Paloittele sipulit neljään osaan.

Pähkinät, mantelit	
Maksimimäärä	100 g
Nopeusalue	4
Käsittelyaika	1-1½ minuuttia

Liha	
Maksimimäärä	300 g
Nopeusalue	4
Käsittelyaika	30-60 sekuntia
Huomautus	Poista lihasta luut, rustot ja jänteet. Paloittele liha suurehkoiksi paloiksi.

Vihannessose, vihanneskeitot	
Maksimimäärä	375 g
Nopeusalue	4
Käsittelyaika	1 minuutti

Lihatakinat, täytteet, pasteiijat	
Maksimimäärä	300 g
Nopeusalue	4
Käsittelyaika	1 minuutti
Huomautus	Laita liha kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa.

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

Maksimimäärä	flüssig 0,5 l fest 375 g
Nopeusalue	3-4

## Majoneesi

- 2 munaa
- 15 g etikkaa
- ½ tl sinappia
- ripaus suolaa
- ripaus sokeria
- 300-400 g öljyä

Kaikkien ainesten täytyy olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 3.
- Kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Käsittelyaika: 1-1½ minuuttia

## Hunaja-hasselpähkinä-levite

- 50 g hasselpähkinöitä
- 450 g hunajaa (jäkäapista)
- Laita hasselpähkinät monitoimitehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 10 sekuntia teholla 4.

## Hienonnusterät

### ⚠ Varo teräviä hienonnusteriä – loukkaantumisvaara!

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

## Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

Viipaloi hedelmät ja kasvikset  
Käyttönopeus 2-3.

### Tärkeä ohje:

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

## Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

Raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani). Käyttönopeus 3 tai 4.

### Tärkeä ohje:

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


## Raasteterä

Sekä rouhii jäähdytetyn suklaan ja pähkinät. Käyttönopeus 4.

### Tärkeä ohje:



Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

#### → Kuva

- Aseta kulho alustan päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kiinnittimen (1.) tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) (kuva -4).
- Aseta viipalointi- tai raastinterä teränpitimeen haluamasi puoli ylöspäin. Tartu terään varovasti sen reunasta!

### Ohje:

Raasteterässä on vain yksi toimiva puoli.

- Kiinnitä teränpidin. Pidä samalla kiinni navasta (kuva -6).
- Aseta kansi paikalleen (huomioi merkki) ja käännä vastapäivään kannen nokan vasteeseen asti (1.). Kannen nokan tulee lukittua kahvassa olevaan kiinnityskohtaan (2.) (kuva -7).
- Aseta teholeikkuri käyttöliitännän päälle, ota samalla huomioon merkki. Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi käyttönopeus: asento 1 tai 2 pehmeille ja helposti mureneville elintarvikkeille, muuten asento 3 tai 4.
- Laita ainekset täyttösuppiloon ja työnnä niitä kevyesti sisäänpäin syöttöpainimella, tarkkaile täyttökorkeutta. Maksimi täyttökorkeus on teränpitimen navan alareunassa.

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

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

## Käytön jälkeen

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

---

## Puhdistus

### Sähköiskun vaara!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

### Varoitus!

- Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.
- Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Käyttöakselin runko ei ole konepesun kestävä.

Voit pestä astianpesukoneessa kaikki osat paitsi käyttöakselin runkoa. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana. Aseta yleisterä aukkopuoli alaspäin niin, etteivät muut astiat vahingoitu. Pyyhi käyttöakselin runko puhtaaksi kostealla liinalla ja Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta. kuivaa huolella.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

---

## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM6N...  
Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.**

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan. Este accesorio es adecuado para las siguientes aplicaciones dependiendo del montaje:

**Cuchilla universal:** Para picar, hacer puré, mezclar, batir, triturar y preparar salsas o batidos.

**Discos picadores:** para rallar, raspar y cortar alimentos. Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (p. ej., huesos). El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

---

## Indicaciones de seguridad

### Peligro de lesiones

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado. ¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Montar o retirar la cuchilla universal o la sujetándola sólo por su saliente cónico. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras sólo por el borde!
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

### ¡Atención!

- Tener siempre en cuenta el nivel de llenado máximo.
- No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en el recipiente.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Cuidados y limpieza» véase la página 43

---

## Vista general del aparato

→ **Figura A**

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

---

## Punto de rotura prescrito

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

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

---

## Manejo del aparato

### Advertencias importantes:

El miniprosesor sólo se podrá montar sobre la base motriz del robot de cocina y usar si está completamente armado y la tapa se ha girado hasta el tope del saliente.

En caso necesario deberá sujetarse el saliente de la tapa con el dedo pulgar.

Para usar el accionamiento de la batidora del robot de cocina, colocar siempre una tapa protectora sobre el accionamiento del recipiente no utilizado (**Fig. B-3**).

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

---

## Cuchilla universal

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

**⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!**

Montar o retirar la cuchilla universal o la cuchilla multifunción sujetándola sólo por su saliente cónico.

→ **Figura B**

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. La lengüeta (1.) tiene que encajar en la ranura (2.) del asa (**Fig. B-4**).
- Montar la cuchilla universal o la sujetándola por el saliente cónico.
- 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 (1.). El saliente de la tapa tiene que enclavar en la ranura (2.) del asa (**Fig. B-7**).
- Colocar el miniprosesor sobre el accionamiento, prestando atención a la posición de la marca. Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Existe la posibilidad de descargar alimentos a través de la boca de llenado durante el funcionamiento del aparato.

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



## Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el miniprocador hacia la derecha y retirarlo del aparato.
- Retirar la tapa girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Vaciar el miniprocador. Para ello, retener la cuchilla universal o la en el miniprocador sujetándola por el saliente cónico.
- Retirar la cuchilla universal o la sujetándola por el saliente cónico.
- Retirar el recipiente de mezcla girándolo a hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) de la base.
- Limpiar las piezas.

## Ejemplos prácticos de la cuchilla universal

### Hierbas aromáticas

Máxima cantidad	30 gramos
Escalón	4
Tiempo de elaboración	20-30 segundos
Observación	Procesar sólo en un recipiente de mezcla seco.

### Cebollas, ajo

Máxima cantidad	100 gramos
Escalón	4
Tiempo de elaboración	5-7 segundos
Observación	Cortar la cebolla en cuatro trozos.

### Nueces, almendras

Máxima cantidad	100 gramos
Escalón	4
Tiempo de elaboración	1-1½ minutos

### Carne

Máxima cantidad	300 gramos
Escalón	4
Tiempo de elaboración	30-60 segundos
Observación	Retirar previamente los huesos, cartílagos y tendones. Cortar la pieza de carne en varios trozos grandes.

### Puré de verdura, sopas de verdura

Máxima cantidad	375 gramos
Escalón	4
Tiempo de elaboración	1 minuto

### Masas de carne, rellenos, pasteles

Máxima cantidad	300 gramos
Escalón	4
Tiempo de elaboración	1 minuto
Observación	Cargar la carne conjuntamente con los ingredientes y las especias.

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

Máxima cantidad	líquido 0,5 litros sólido 375 gramos
Escalón	3-4

### Mayonesa

- 2 huevos
- 15 gramos de vinagre
- ½ cucharilla de mostaza
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 300-400 g de aceite

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

- Mezclar los ingredientes (excepto el aceite) durante algunos segundos en el posición 3.

- Verter el aceite lentamente a través del embudo y continuar mezclando hasta que la mayonesa emulsione.

Tiempo de elaboración: 1½ minutos

## Mezcla de miel y avellana para untar

- 50 g de avellanas
- 450 g de miel (del frigorífico)
- Introducir las avellanas en el procesador de alimentos.
- Agregar la miel y batir la masa durante 10 segundos en el nivel 4.

---

## Cuchillas picadoras

### ⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas y discos cortantes!

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

## Cuchilla reversible para cortar – gruesa / fina

Para cortar frutar y verdura.

Procesar en el escalón 2-3.

### Advertencia importante:

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

## Cuchilla reversible para rallado – grueso / fino

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

Procesar en el escalón 3 ó 4.

### Advertencia importante:

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

## Disco rallador – semifino


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

Procesar en el escalón 4.

### Advertencia importante:



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

### → Figura

- Colocar el recipiente sobre la base; girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. La lengüeta (1.) tiene que encajar en la ranura (2.) del asa (Fig. -4).
- Montar el disco para rallar y picar, con la cara adecuada hacia arriba, en el portadiscos. Sujetar los discos y cuchillas cuidadosamente por los bordes.

### Advertencia:

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

- Montar el portadiscos. Sujetarlo a tal efecto en el cubo (Fig. -6).
- Colocar la tapa (prestar atención a la marca), girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope del saliente de la tapa (1.). El saliente de la tapa tiene que enclavar en la ranura (2.) del asa (Fig. -7).

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

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

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

### Tras concluir el trabajo

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

## Cuidados y limpieza

### **⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **¡Atención!**

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

Todas las piezas, excepto la base con el motor de accionamiento, se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones. Colocar la cuchilla universal o la con la abertura cónica orientada hacia abajo para evitar que se dañen otras piezas. Limpiar la base con el motor de accionamiento un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano). Secarla a continuación.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

## Penggunaan yang sesuai

**Aksesori ini cocok untuk prosesor makanan MUM6N...**

**Perhatikan petunjuk penggunaan prosesor makanan.**

Jangan pernah menggunakan aksesori ini untuk alat lain.

Hanya gunakan komponen yang saling terkait.

Tergantung rakitan, aksesori ini cocok untuk tujuan aplikasi berikut:

**Pisau universal:** Untuk mencincang, menghaluskan, mencampur, mengadon, menghancurkan, dan membuat saus dan minuman campuran.

**Cakram penghancur:** Untuk memarut, menggiling, dan mengiris bahan makanan.

Untuk bahan makanan yang akan diproses harus bebas dari bagian-bagian keras (misalnya tulang). Aksesori ini tidak boleh digunakan untuk pemrosesan item atau bahan lain.

---

## Petunjuk Keselamatan

### **Bahaya cedera**

- Jangan pernah menjangkau lubang pengisi. Hanya gunakan penyumbat yang disertakan!
- Jangan sentuh bilah pisau universal dengan tangan tanpa pelindung. Untuk memasang dan melepaskan pisau universal, hanya pegang di sisipan pin. Gunakan sikat untuk membersihkan.
- Jangan pernah menjangkau pisau yang tajam dan tepi cakram penghancur. Pegang cakram penghancur hanya di tepinya!
- Gunakan aksesori hanya saat dirakit secara lengkap. Jangan pasang aksesori bersama-sama di unit dasar. Gunakan aksesori hanya di posisi kerja yang dimaksudkan. Pasang atau lepaskan aksesori hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam dan steker dicabut.

### **Perhatian!**

- Selalu perhatikan ketinggian pengisian maksimal.
- Jangan jatuhkan item berikut (misalnya pisau, garpu) ke dalam lubang pengisi atau ke dalam wadah.

### **Penting!**

Setelah setiap penggunaan atau setelah tidak digunakan dalam waktu lama, bersihkan aksesori secara menyeluruh.

→ *"Membersihkan dan merawat" lihat halaman 48*

## Sekilas

### → Gambar

- a Penyumbat
- b Tutup dengan lubang pengisi
- c Mangkuk
- d Dasar unit penggerak
- e Pisau universal
- f Penopang cakram
- g Cakram pemotong yang dapat diputar (tebal / tipis)
- h Cakram pamarut yang dapat diputar (kasar / halus)
- i Cakram penggiling


## Titik putus yang ditetapkan

Jika terjadi kelebihan muatan, penopang cakram di poros penggerak akan memutuskan dan melindungi unit penggerak dari kerusakan. Komponen pengganti dapat diperoleh di layanan pelanggan.

## Penggunaan

### Petunjuk penting:

Hanya jika Multi-Mixer dirakit secara lengkap, dan tutup diputar hingga batas lug tutup, pasang dan operasikan Multi-Mixer pada prosesor makanan. Tahan lug tutup dengan ibu jari.

Saat menggunakan unit penggerak mixer prosesor makanan, pasang tutup pelindung di atas unit penggerak yang tidak digunakan untuk mangkuk (**Gambar -3**).

- Bersihkan aksesoris sebelum penggunaan pertama kali secara menyeluruh, lihat "Membersihkan dan merawat".



## Pisau universal

Untuk mencincang, menghaluskan, mencampur, menghancurkan, dan membuat saus dan minuman campuran.

### **Bahaya cedera akibat bilah yang tajam!**

Untuk memasang dan melepaskan pisau universal, hanya pegang di sisipan pin.

### → Gambar

- Tempatkan mangkuk di atas dasar dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas. Braket (1.) harus terkait di celah (2.) pada pegangan (**Gambar -4**).
- Pasang pisau universal, pegang pada sisipan pin.
- Tambahkan bahan makanan yang akan diproses.
- Pasang tutup (perhatikan tanda) dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas lug tutup (1.). Lug tutup harus terkait di celah (2.) pada pegangan (**Gambar -7**).
- Pasang Multi-Mixer di atas unit penggerak, untuk itu perhatikan tanda. Putar mixer berlawanan arah jarum jam hingga batas.
- Setel sakelar putar ke tingkat yang diinginkan.
- Dimungkinkan untuk menambahkan bahan makanan selama pengoperasian melalui lubang pengisi.

**Petunjuk:** Tutup tidak dapat dilepaskan selama pekerjaan dan saat Multi-Mixer ditempatkan di atas prosesor makanan.

## Setelah pekerjaan

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Tarik steker.
- Lepaskan Multi-Mixer dengan memutarnya searah jarum jam dari alat.
- Lepaskan tutup dengan memutarnya searah jarum jam.
- Kosongkan Multi-Mixer. Untuk itu, tahan pisau universal di sisipan pin pada Multi-Mixer.
- Lepaskan pisau universal di sisipan pin.

## id Cakram penghancur

- Lepaskan mangkuk dengan memutarnya searah jarum jam dari dasar unit penggerak.
- Bersihkan komponen.

### Contoh penggunaan pisau universal

Bumbu	
Jumlah maksimal	30 g
Tingkat	4
Waktu pemrosesan	20-30 detik
Catatan	Pemrosesan hanya di dalam mangkuk kering.

Bawang merah, bawang putih	
Jumlah maksimal	100 g
Tingkat	4
Waktu pemrosesan	5-7 detik
Catatan	Potong bawang merah menjadi 4 bagian.

Kacang, almond	
Jumlah maksimal	100 g
Tingkat	4
Waktu pemrosesan	1-1½ menit

Daging	
Jumlah maksimal	300 g
Tingkat	4
Waktu pemrosesan	30-60 detik
Catatan	Buang tulang, tulang muda, dan urat. Iris daging dalam potongan-potongan kasar.

Bubur sayuran, sup sayuran	
Jumlah maksimal	375 g
Tingkat	4
Waktu pemrosesan	1 menit

Adonan daging, isian, kue kering	
Jumlah maksimal	300 g
Tingkat	4
Waktu pemrosesan	1 menit
Catatan	Tambahkan daging bersama dengan sisa bahan dan bumbu-bumbu.

Campuran (minuman campuran susu, saus, bumbu salad, dan sup krim)	
Jumlah maksimal	cair 0,5 l padat 375 g
Tingkat	3-4

### Mayones

- 2 telur
- 15 g cuka
- ½ sendok teh mustard
- 1 jimpit garam
- 1 jimpit gula
- 300-400 g minyak

Semua bahan harus memiliki suhu ruang.

- Campur bahan-bahan (kecuali minyak) beberapa menit di tingkat 3.
- Tuang minyak perlahan melalui corong dan campur hingga mayones mengemulsi.

Waktu pemrosesan: 1½ menit

### Kacang hazel-madu oles

- 50 g kacang hazel
- 450 g madu (dari lemari pendingin)
- Masukkan kacang hazel ke dalam mikser multifungsi.
- Masukkan madu dan campur selama 10 detik pada tingkat 4.

## Cakram penghancur

### ⚠ Bahaya cedera akibat cakram penghancur yang tajam!

- Jangan menjangkau ke dalam lubang pengisi, gunakan penyumbat untuk mendorong sedikit.
- Ganti perkakas hanya saat unit penggerak dalam kondisi diam.

- Pasang dan lepaskan cakram penghancur hanya bersama dengan penopang cakram.

### Cakram pemotong yang dapat diputar – (tebal / tipis)

Untuk memotong buah dan sayuran. Pemrosesan di tingkat 2-3.

#### Petunjuk penting

Cakram pemotong yang dapat diputar tidak cocok untuk memotong keju keras, roti, roti gulung, dan cokelat. Potong kentang pulut masak, hanya ketika sudah dingin.

### Cakram pamarut yang dapat diputar – (kasar / halus)

Untuk memarut sayuran, buah-buahan, dan keju, kecuali keju keras (misalnya parmesan). Pemrosesan di tingkat 3 atau 4.

#### Petunjuk penting

Cakram pamarut yang dapat diputar tidak cocok untuk memarut kacang-kacangan. Parut keju lunak hanya dengan sisi yang kasar (di tingkat 4).


### Cakram penggiling – agak halus

Untuk menggiling keju keras (misalnya parmesan), cokelat dingin dan kacang-kadangan. Pemrosesan di tingkat 4.

#### Petunjuk penting



Cakram penggiling tidak cocok untuk menggiling keju lunak dan keju iris.

#### → Gambar

- Tempatkan mangkuk di atas dasar dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas. Braket (1.) harus terkait di celah (2.) pada pegangan (**Gambar **4).
- Letakkan cakram pemotong atau pamarut dengan sisi yang diinginkan menghadap ke atas di atas penopang cakram. **Pegang cakram dengan hati-hati di bagian tepi!**

#### Petunjuk:

Cakram penggiling hanya dapat digunakan di satu sisi.

- Pasang penopang cakram. Untuk itu, pegang di bagian hub-nya (**Gambar **6).
- Pasang tutup (perhatikan tanda) dan putar berlawanan arah jarum jam hingga batas lug tutup (1.). Lug tutup harus terkait di celah (2.) pada pegangan (**Gambar **7).
- Pasang Multi-Mixer di atas unit penggerak, untuk itu perhatikan tanda. Putar mixer berlawanan arah jarum jam hingga batas.
- Setel sakelar putar ke tingkat yang diinginkan: Tingkat 1 atau 2 untuk bahan makanan yang lemah dan mudah pecah, atau tingkat 3 atau 4.
- Untuk bahan makanan yang akan diproses, masukkan ke dalam lubang pengisian dan dorong sedikit dengan penyumbat, perhatikan ketinggian pengisian. Ketinggian pengisian maksimal terdapat di tepi bawah lug penopang cakram.

**Kiat:** Untuk pemotongan dengan ukuran sama, proseslah bahan makanan tipis secara bersama-sama.

**Petunjuk:** Jika bahan makanan yang akan diproses menempel di Multi-Mixer, matikan prosesor makanan dan cabut steker. Tunggu hingga unit penggerak berhenti berputar. Lepaskan Multi-Mixer dari unit penggerak, lepaskan tutup Multi-Mixer, dan kosongkan lubang pengisian.

### Setelah pekerjaan

- Matikan alat dengan sakelar putar.
- Tarik steker.
- Lepaskan Multi-Mixer dengan memutarnya searah jarum jam dari alat.
- Lepaskan tutup dengan memutarnya searah jarum jam.
- Lepaskan penopang cakram dengan cakram penghancur yang terpasang.
- Kosongkan Multi-Mixer.
- Lepaskan mangkuk dengan memutarnya searah jarum jam dari dasar unit penggerak.
- Bersihkan komponen.

---

## Membersihkan dan merawat

### Risiko sengatan listrik!

Cabut steker sebelum melakukan semua pekerjaan pada alat.

### **Berhati-hatilah!**

- Jangan gunakan bahan pembersih yang abrasif. Permukaan dapat rusak.
- Dasar penggerak tidak dapat dicuci dengan mesin cuci.

Semua komponen selain dasar penggerak dapat dicuci di dalam mesin pencuci piring. Jangan sangkutkan komponen plastik di dalam mesin pencuci piring, karena dapat terjadi perubahan bentuk. Letakkan pisau universal ke arah bawah sedemikian rupa sehingga tidak ada bagian lain yang bisa rusak. Lap dasar penggerak dengan kain lap basah. Gunakan detergen jika dibutuhkan. Hanya giling dalam kondisi kering.

Perubahan dapat dilakukan tanpa pemberitahuan.



# DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland Stand: Januar 2021

## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Nur für Deutschland gültig!

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist.

Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001220794**

(010322)