



# BOSCH



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

# Meat mincer

## MUZ5FW1

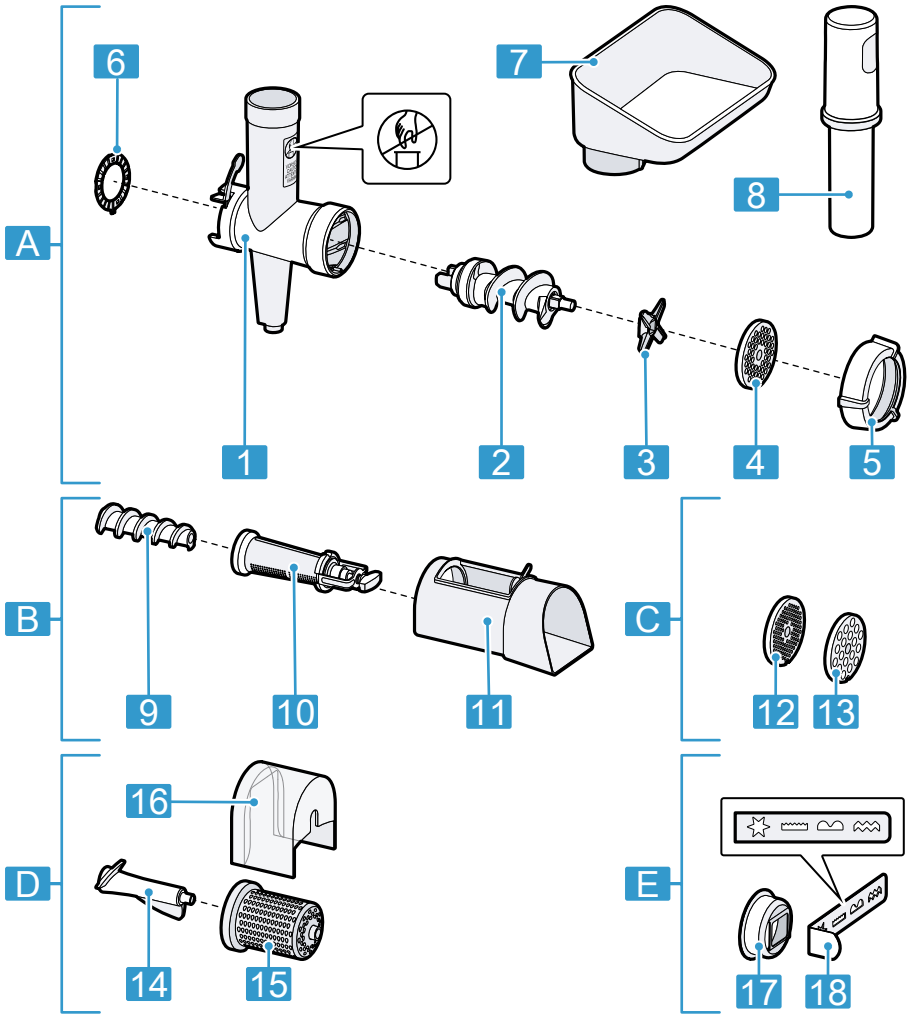
[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	9
[en]	User manual	Meat mincer	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Hachoir à viande	15
[it]	Manuale utente	Tritacarne	18
[nl]	Gebruikershandleiding	Vleesmolen	21
[da]	Betjeningsvejledning	Kødkværn	24
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	27
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	30
[fi]	Käyttöohje	Lihamyly	33
[es]	Manual de usuario	Picador de carne	36
[pt]	Manual do utilizador	Picadora de carne	39
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κρεατομηχανή	42
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kıyma Makinesi	45
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mielenia	48
[uk]	Керівництво з експлуатації	М'ясорубка	51
[ru]	Руководство пользователя	Мясорубка	54
[ar]	دليل المستخدم	مفردة لحم	57



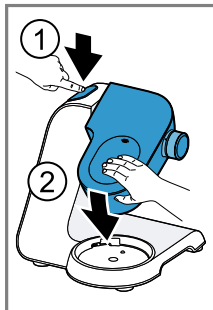
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001179251>



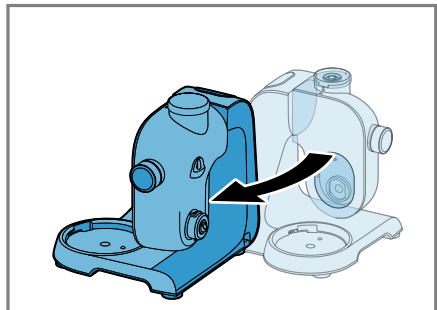
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraille internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



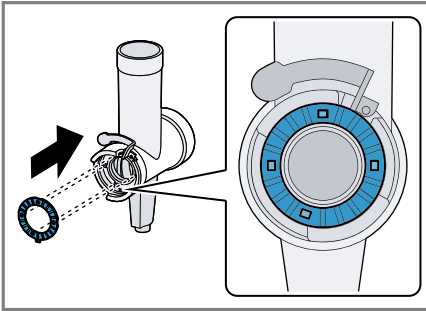
**1**



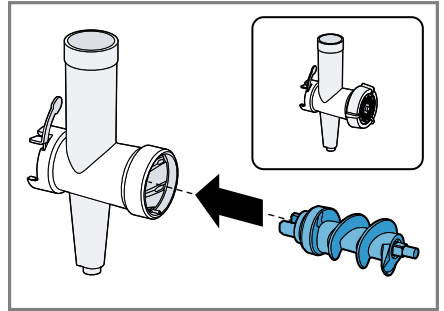
**2**



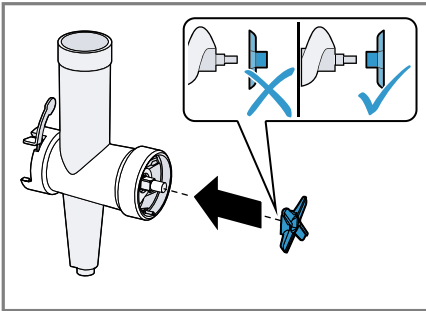
**3**



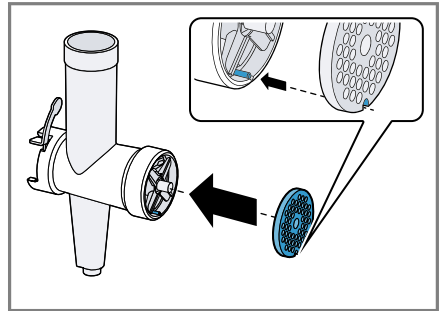
4



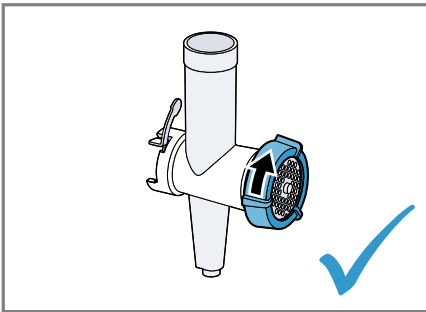
5



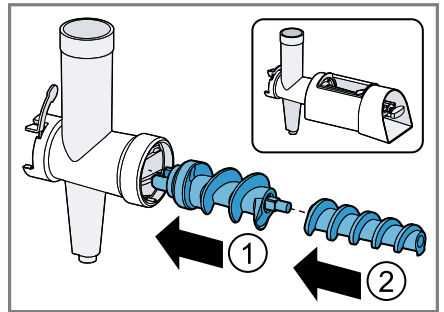
6



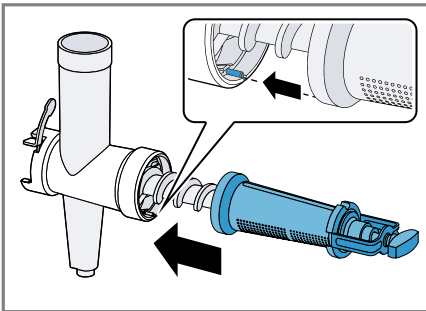
7



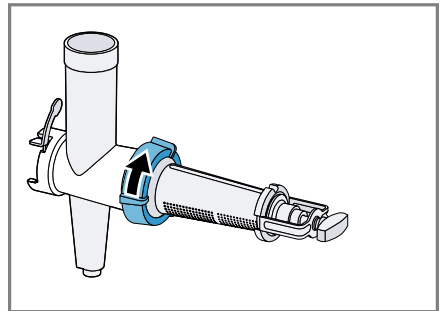
8



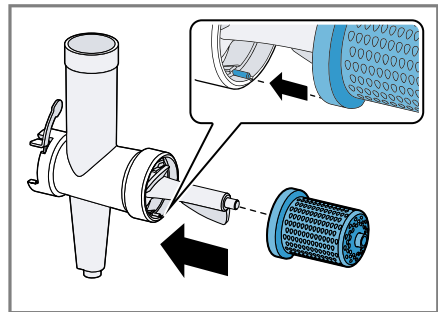
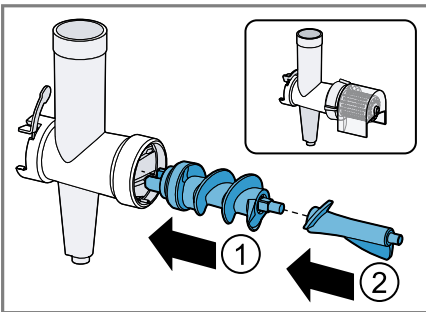
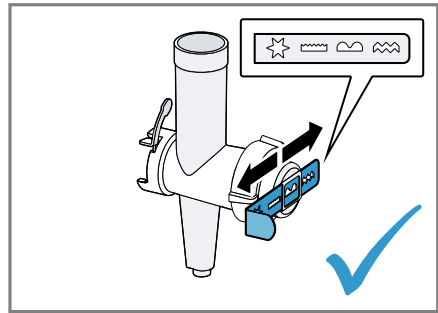
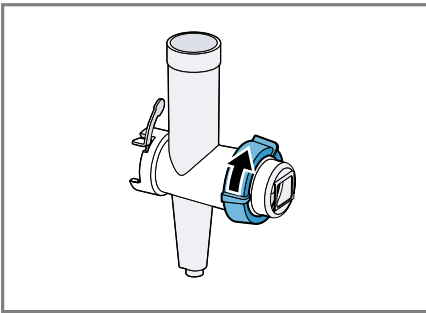
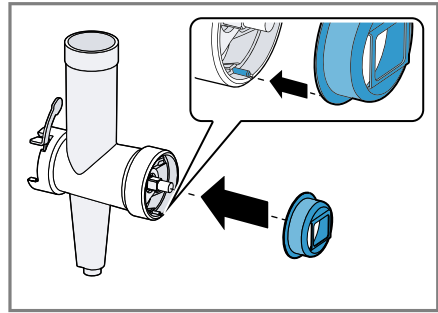
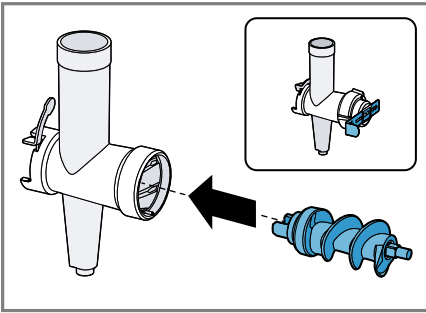
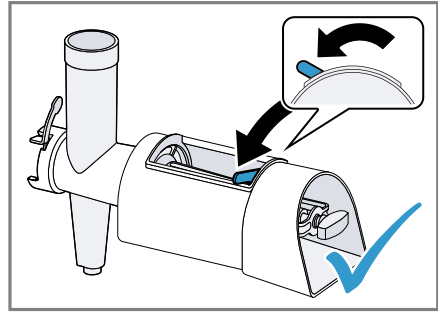
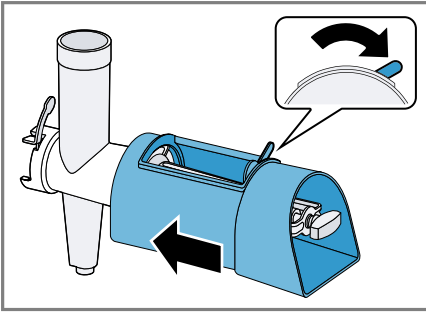
9

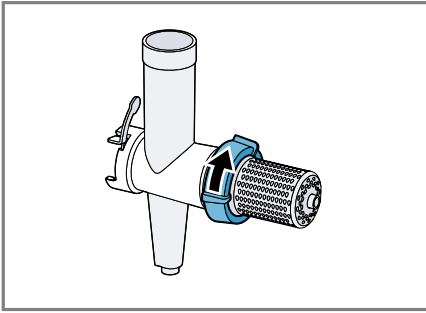


10

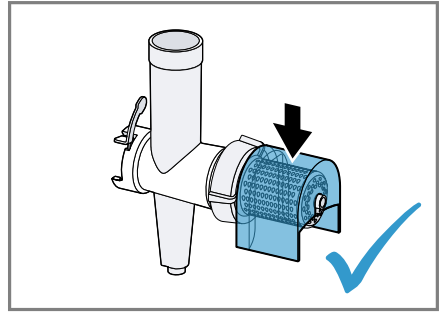


11

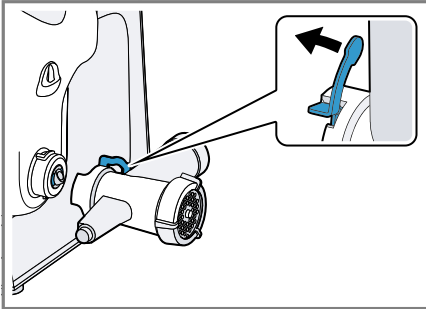




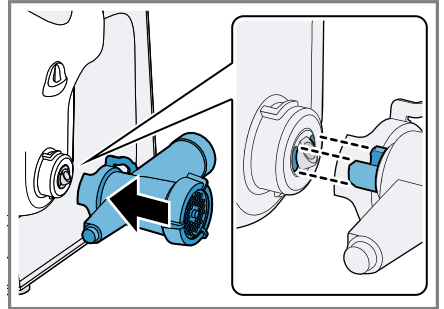
20



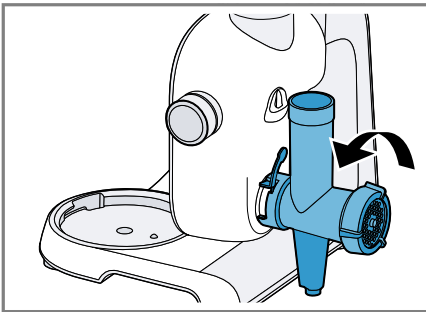
21



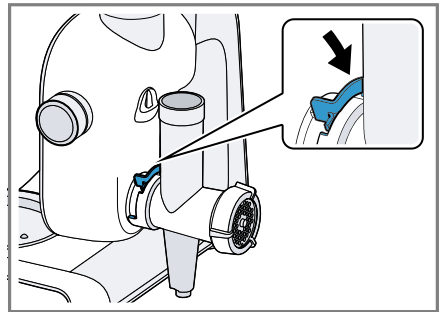
22



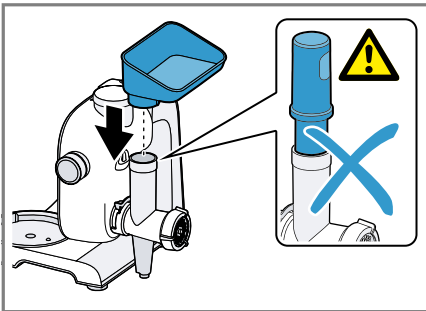
23



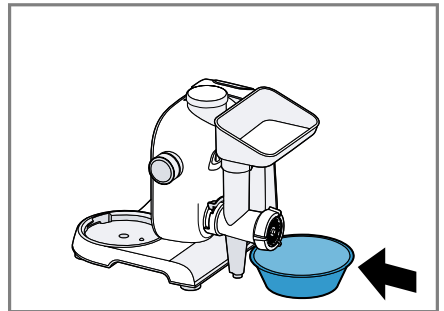
24



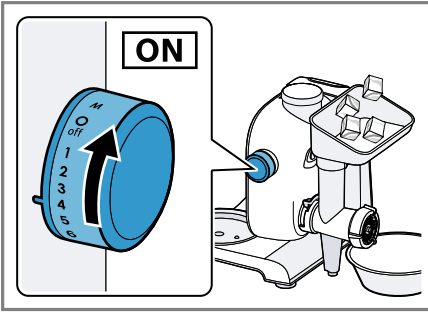
25



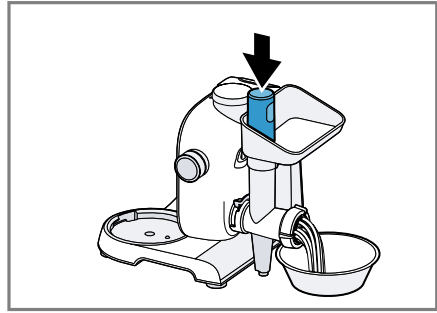
26



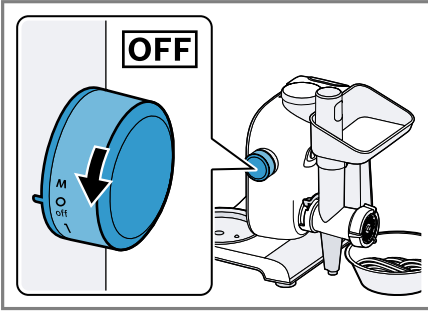
27



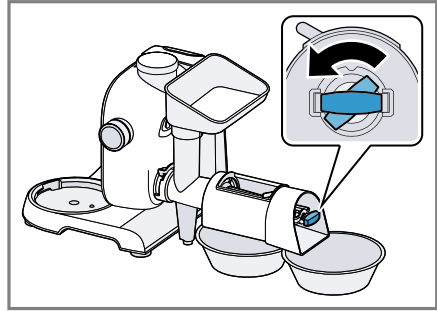
28



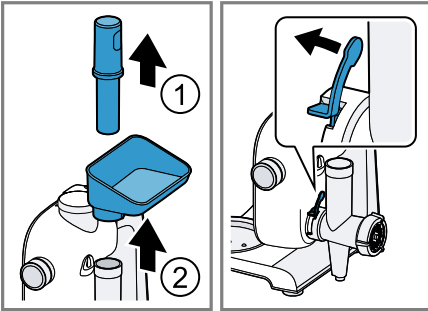
29



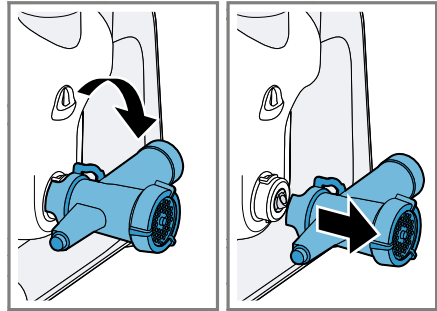
30








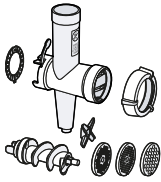
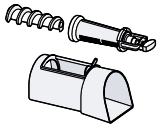
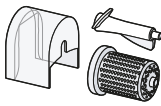
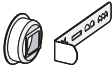
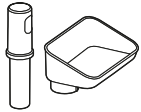
31



32



33

					
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
  - Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.
- Verwenden Sie das Zubehör nur:
- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM5.
  - mit Originalteilen und -zubehör.
  - zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Fisch und Gemüse.
  - für zusätzliche Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
  - ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
  - ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
  - ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
  - ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.

## Bestandteile

→ Abb. **1**

<b>A</b>	Fleischwolfaufsatz
<b>B</b>	Fruchtpressenvorsatz <sup>1</sup>
<b>C</b>	Lochscheiben <sup>1</sup>
<b>D</b>	Reibvorsatz <sup>1</sup>
<b>E</b>	Spritzgebäckvorsatz <sup>1</sup>
<b>1</b>	Gehäuse
<b>2</b>	Schnecke mit Mitnehmer

<b>3</b>	Messer
<b>4</b>	Lochscheibe mittel
<b>5</b>	Schraubring
<b>6</b>	Dichtung
<b>7</b>	Einfüllschale
<b>8</b>	Stopfer
<b>9</b>	Schnecke für Fruchtpressenvorsatz
<b>10</b>	Siebgehäuse
<b>11</b>	Fruchtpressengehäuse
<b>12</b>	Lochscheibe fein
<b>13</b>	Lochscheibe grob
<b>14</b>	Schnecke für Reibvorsatz
<b>15</b>	Reibetrommel
<b>16</b>	Abdeckung
<b>17</b>	Halter für Formblech
<b>18</b>	Formblech

<sup>1</sup> Sonderzubehör

<sup>1</sup> Sonderzubehör

## Sonderzubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Sonderzubehör und dessen Verwendung.

### Lochscheiben

Die feine und die grobe Lochscheibe eignen sich für zusätzliche Verarbeitungsmöglichkeiten.

### Fruchtpressenvorsatz

Der Fruchtpressenvorsatz eignet sich zum Auspressen von weichem Obst oder Gemüse, z. B. Beeren, Tomaten, Äpfel, Birnen, Hagebutten.

#### Hinweise

- Keine Früchte pressen, deren Kerndurchmesser ähnlich dem Lochdurchmesser des Siebeinsatzes ist, z. B. Himbeeren.
- Harte Lebensmittel vor dem Auspressen ausreichend weich kochen, z. B. Hagebutten.

### Spritzgebäckvorsatz

Der Spritzgebäckvorsatz eignet sich zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

### Reibevorsatz

Der Reibevorsatz eignet sich zum Reiben von harten Lebensmitteln, z. B. Mandeln, Nüsse, Schokolade, Hartkäse oder getrocknete Brötchen.

**Hinweis:** Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten.

## Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden. Wenn der Fleischwolf überlastet oder blockiert wird, bricht der Mitnehmer der Schnecke an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

**Hinweis:** Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Mitnehmer ist unter der Bestellnummer 00418076 beim Kundendienst erhältlich.

### Mitnehmer ersetzen

1. Den defekten Mitnehmer entnehmen.
2. Den neuen Mitnehmer einsetzen.

## Bedienung

### Grundgerät vorbereiten

**Hinweis:** Die abgebildete Küchenmaschine kann in Form und Ausstattung von Ihrem Modell abweichen.

1. Das Grundgerät aufstellen, wie in der Hauptanleitung beschrieben.
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten bewegen, bis er in der senkrechten Position einrastet.  
→ **Abb. 2**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 3 fixiert.
3. Das Grundgerät in die Arbeitsposition drehen.  
→ **Abb. 3**

### Dichtung einsetzen

- ▶ Die Dichtung in das Gehäuse setzen und festdrücken.  
→ **Abb. 4**  
Die Aussparungen müssen exakt ausgerichtet sein.

### Aufsätze zusammenbauen

**Hinweis:** Um das Sonderzubehör zu verwenden, benötigen Sie die Teile des Fleischwolfs, ausgenommen das Messer und die Lochscheibe.

### Fleischwolf zusammenbauen

→ **Abb. 5 - 8**

### Fruchtpressenvorsatz zusammenbauen<sup>1</sup>

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ **Abb. 9 - 13**

---

<sup>1</sup> Sonderzubehör

**Spritzgebäckvorsatz zusammenbauen<sup>1</sup>**

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **14** - **17**

**Reibevorsatz zusammenbauen<sup>1</sup>**

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **18** - **21**

**Aufsatz anbringen**

→ Abb. **22** - **27**

**Geschwindigkeitsempfehlungen**

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

**Hinweis:** Je nach Geräteausstattung ist Ihr Modell mit einem 4-stufigen oder 7-stufigen Drehschalter ausgestattet. In dieser Gebrauchsanleitung werden die Geschwindigkeitsempfehlungen für den 4-stufigen Drehschalter jeweils in Klammern angegeben.

<b>Einstellung</b>	<b>Verwendung</b>
7 (4)	Fleischwolf
7 (4)	Fruchtpressenvorsatz
4-5 (2-3)	Spritzgebäckvorsatz
3-4 (2-3)	Raspelvorsatz

**Lebensmittel verarbeiten**

→ Abb. **28** - **30**

**Lebensmittel mit dem Fruchtpressenvorsatz verarbeiten<sup>1</sup>**

**Hinweis:** Wenn Sie mit dem Fruchtpressenvorsatz arbeiten, beachten Sie die folgenden Besonderheiten.

1. Zwei Behälter unter die jeweiligen Öffnungen stellen.
2. Bevor die Verarbeitung gestartet wird, die Einstellschraube gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen.

→ Abb. **31**

3. Während der Verarbeitung mit der Einstellschraube die gewünschte Konsistenz von Fruchtmus und Trester einstellen.

**Aufsatz abnehmen**

→ Abb. **32** - **33**

**Tipp:** Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

**Reinigungsübersicht**

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **34**

<sup>1</sup> Sonderzubehör

## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM5.
- With genuine parts and accessories.
- For cutting up raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.
- For additional applications described in these instructions.
  - ▶ Do not reach into the filling shaft.
  - ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
  - ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
  - ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
  - ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

## Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.

## Components

→ Fig. 1

<b>A</b>	Meat mincer attachment
<b>B</b>	Juicer attachment <sup>1</sup>
<b>C</b>	Perforated discs <sup>1</sup>
<b>D</b>	Grater attachment <sup>1</sup>
<b>E</b>	Viennese whirl attachment <sup>1</sup>
<b>1</b>	Housing
<b>2</b>	Worm gear with agitator paddle
<b>3</b>	Knife
<b>4</b>	Perforated disc, medium

<sup>1</sup> Special accessory

<b>5</b>	Threaded ring
<b>6</b>	Seal
<b>7</b>	Filling tray
<b>8</b>	Pusher
<b>9</b>	Worm gear for juicer attachment
<b>10</b>	Strainer housing
<b>11</b>	Juicer housing
<b>12</b>	Perforated disc, fine
<b>13</b>	Perforated disc, coarse
<b>14</b>	Worm gear for grater attachment
<b>15</b>	Grater drum
<b>16</b>	Cover
<b>17</b>	Holder for shape plate
<b>18</b>	Shape plate

<sup>1</sup> Special accessory

## Special accessory

You can find an overview of the special accessories and how to use them here.

## Perforated discs

The fine and the coarse perforated disc are suitable for additional processing functions.

## Juicer attachment

The juicer attachment is suitable for squeezing soft fruit and vegetables, e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rose hips.

### Notes

- Do not press fruit whose pips are similar in diameter to the hole diameter in the strainer insert, e.g. raspberries.
- Cook hard food before squeezing to make it soft enough, e.g. rose hips.

## Viennese whirl attachment

The Viennese whirl attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

## Grater attachment

The grater attachment is suitable for grating hard foods, e.g. almonds, nuts, chocolate, hard cheese or dry bread rolls.

**Note:** Only process dry nuts and almonds in small quantities.

## Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded. If the meat mincer is overloaded or blocked, the agitator paddle on the worm gear will break at the predetermined breaking point.

**Note:** Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new agitator paddle is available from customer service under order number 00418076.

## Replacing the agitator paddle

1. Remove the faulty agitator paddle.
2. Insert the new agitator paddle.

## Controls

### Preparing the base unit

**Note:** The food processor shown in the pictures may differ from your model in terms of shape and features.

1. Set up the base unit as described in the main operating instructions.
2. Press the release button and move the swivel arm down until it engages in the vertical position.  
→ Fig. 2
- ✓ The swivel arm is fixed in position 3.
3. Rotate the base unit to the operating position.  
→ Fig. 3

### Inserting the seal

- ▶ Insert the seal into the housing and press in firmly.  
→ Fig. 4
- The recesses must match up exactly.

### Assembling the attachments

**Note:** To use the special accessory, you need the parts of the meat mincer, except for the knife and perforated disc.

#### Assembling the meat mincer

→ Fig. 5 - 8

#### Assembling the juicer attachment<sup>1</sup>

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 9 - 13

#### Assembling the Viennese whirl attachment<sup>1</sup>

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 14 - 17

#### Assembling the grater attachment<sup>1</sup>

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 18 - 21

### Fitting the attachment

→ Fig. 22 - 27

<sup>1</sup> Special accessory

## Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

**Note:** Your model is equipped with a 4- or 7-level rotary switch depending on the features of the appliance. The recommended speeds for the 4-level rotary switch are always shown in brackets in these instructions for use.

Setting	Use
7 (4)	Meat mincer
7 (4)	Juicer attachment
4-5 (2-3)	Viennese whirl attachment
3-4 (2-3)	Shredding attachment

## Processing food

→ Fig. 28 - 30

### Processing food with the juicer attachment<sup>1</sup>

**Note:** When working with the juicer attachment, note the following special features.

1. Place two containers under the relevant openings.
2. Before starting processing, turn the setting screw anticlockwise and open.  
→ Fig. 31
3. During processing use the setting screw to select the desired consistency of the fruit purée and pulp.

## Removing the attachment

→ Fig. 32 - 33

**Tip:** Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 34

---

<sup>1</sup> Special accessory

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
  - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUM5.
  - avec des pièces et accessoires d'origine.
  - pour broyer des aliments crus ou cuits, p. ex. de la viande, du poisson et des légumes.
  - pour les autres utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
  - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
  - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
  - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
  - ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.

## Composants

→ Fig. 1

<b>A</b>	Hachoir à viande
<b>B</b>	Embout pour coulis de fruits et légumes <sup>1</sup>
<b>C</b>	Disques ajourés <sup>1</sup>
<b>D</b>	Embout à râper <sup>1</sup>
<b>E</b>	Kit pour gâteaux secs <sup>1</sup>
<b>1</b>	Boîtier

<sup>1</sup> Accessoires en option

<b>2</b>	Vis sans fin avec pale d'entraînement
<b>3</b>	Lame
<b>4</b>	Disque ajouré, moyen
<b>5</b>	Anneau vissable
<b>6</b>	Joint
<b>7</b>	Entonnoir
<b>8</b>	Pilon poussoir
<b>9</b>	Vis sans fin pour embout pour coulis de fruits et légumes
<b>10</b>	Boîtier pour tamis
<b>11</b>	Boîtier pour embout pour coulis de fruits et légumes
<b>12</b>	Disque ajouré, fin
<b>13</b>	Disque ajouré, grossier
<b>14</b>	Vis sans fin pour embout à râper
<b>15</b>	Tambour à râper
<b>16</b>	Cache

<sup>1</sup> Accessoires en option

17 Support pour filière

18 Filière

<sup>1</sup> Accessoires en option

## Accessoires en option

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires en option et de leur utilisation.

### Disques ajourés

Les disques ajourés fins et grossiers sont adaptés à d'autres possibilités de traitement.

### Embout pour coulis de fruits et légumes

L'embout pour coulis de fruits et légumes convient pour presser des fruits ou légumes à chaire tendre, p. ex. des baies, tomates, pommes, poires, baies d'églantier.

#### Remarques

- Ne pas presser de fruits dont le diamètre des graines est similaire au diamètre du trou de l'insert passoire (p. ex. des framboises).
- Avant de les presser, cuire les aliments à chaire dure jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment tendres, p. ex. les baies d'églantiers.

### Spritzgebäckvorsatz

Le kit pour gâteaux secs convient pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

### Embout à râper

L'embout à râper convient pour râper les aliments durs, p. ex. les amandes, les noix, le chocolat, les fromages à pâte dure et le pain sec.

**Remarque :** Ne traiter les noix et les amandes que sèches et en petites quantités.

## Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Lorsque le hachoir à viande est surchargé ou bloqué, la pale d'entraînement de la vis sans fin casse au niveau de la zone de rupture prévue à cet effet.

**Remarque :** Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie. Une pale d'entraînement neuve est disponible auprès du service après-vente sous la référence 00418076.

## Remplacer la pale d'entraînement

1. Retirer la pale d'entraînement défectueuse.
2. Installer la nouvelle pale d'entraînement.

## Utilisation

### Préparer l'appareil de base

**Remarque :** La forme et l'équipement de votre modèle de robot culinaire peuvent différer de celui illustré.

1. Mettre l'appareil de base en place comme décrit dans la notice d'utilisation principale.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position verticale.  
→ Fig. 2
- ✓ Le bras pivotant est fixé en position 3.
3. Tourner l'appareil de base en position de travail.  
→ Fig. 3

### Insérer le joint

- ▶ Insérer le joint dans le boîtier, puis le presser fermement.  
→ Fig. 4  
Les évidements doivent être alignés avec précision.

## Assembler les accessoires

**Remarque :** Pour utiliser les accessoires optionnels, vous avez besoin des pièces du hachoir à viande, à l'exception de la lame et du disque ajouré.



**Assembler le hachoir à viande**→ Fig. **5** - **8****Assembler l'embout pour coulis de fruits et légumes<sup>1</sup>**

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **9** - **13****Assembler le kit pour gâteaux secs<sup>1</sup>**

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **14** - **17****Assembler l'embout à râper<sup>1</sup>**

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **18** - **21****Poser l'embout**→ Fig. **22** - **27****Recommandations de vitesse**

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

**Remarque :** Selon le niveau d'équipement, l'appareil est équipé d'un interrupteur rotatif à 4 ou 7 niveaux. Dans cette notice d'utilisation, les recommandations de vitesse pour l'interrupteur rotatif à 4 niveaux sont données entre parenthèses.

Réglage	Utilisation
7 (4)	Hachoir à viande
7 (4)	Embout pour coulis de fruits et légumes
4-5 (2-3)	Kit pour gâteaux secs
3-4 (2-3)	Embout à émincer

**Traiter les aliments**→ Fig. **28** - **30****Traiter les aliments avec l'embout pour coulis de fruits et légumes<sup>1</sup>**

**Remarque :** Lorsque vous travaillez avec l'embout pour coulis de fruits et légumes, respecter les particularités suivantes.

1. Placer deux récipients sous les orifices respectifs.

2. Avant de démarrer le traitement, tourner la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ouvrir.  
→ Fig. **31**
3. Pendant le traitement, régler la consistance souhaitée de la compote et de la pulpe avec la vis de réglage.

**Retirer l'embout**→ Fig. **32** - **33**

**Conseil :** Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.

**Guide de nettoyage**

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **34**

<sup>1</sup> Accessoires en option  
Imprimé sur du papier 100 % recyclé



## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM5.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per tritare alimenti crudi o cotti, ad es. carne, pesce e verdure.
- Per ulteriori applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.

## Componenti

→ Fig. 1

<b>A</b>	Kit tritacarne
<b>B</b>	Adattatore pressafrutta <sup>1</sup>
<b>C</b>	Dischi forati <sup>1</sup>
<b>D</b>	Adattatore grattugia <sup>1</sup>
<b>E</b>	Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata <sup>1</sup>
<b>1</b>	Corpo dell'apparecchio
<b>2</b>	Coclea con trascinatore
<b>3</b>	Lama
<b>4</b>	Disco forato, medio
<b>5</b>	Ghiera

<sup>1</sup> Accessori speciali

<b>6</b>	Guarnizione
<b>7</b>	Piatto di carico
<b>8</b>	Pestello
<b>9</b>	Coclea per adattatore pressafrutta
<b>10</b>	Corpo filtro
<b>11</b>	Corpo pressafrutta
<b>12</b>	Disco forato, fine
<b>13</b>	Disco forato, grosso
<b>14</b>	Coclea per adattatore grattugia
<b>15</b>	Cilindro grattugia
<b>16</b>	Coperchio
<b>17</b>	Supporto per lamiera traforata
<b>18</b>	Lamiera traforata

<sup>1</sup> Accessori speciali

## Accessori speciali

Qui è disponibile una panoramica degli accessori speciali e del relativo utilizzo.

### Dischi forati

Il disco forato fine e grosso sono idonei per altre opzioni di lavorazione.

## Adattatore pressafrutta

L'adattatore pressafrutta è idoneo per spremere frutta e verdura morbide, ad es. acini d'uva, pomodori, mele, pere, frutti di rosa canina.

### Note

- Non estrarre il succo di frutta, il cui diametro del nocciolo è simile al diametro del foro dell'inserito del filtro, ad es. lamponi.
- Sbollentare leggermente gli alimenti duri prima di spremerli, ad es. frutti di rosa canina.

## Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

L'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata è idoneo per formare pasta per pasticcini o pasta frolla.

## Adattatore grattugia

L'adattatore grattugia è idoneo per grattugiare alimenti duri, ad es. mandorle, noci, cioccolato, formaggio duro o pane secco.

**Nota:** Lavorare solo noci e mandorle secche ed in piccole quantità.

## Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

Se il tritacarne viene riempito eccessivamente oppure ostruito, il trascinatore della coclea sull'apposito punto di rottura predefinito si rompe.

**Nota:** I ricambi con punto di rottura predefinito non rientrano nei nostri doveri di garanzia. È possibile ordinare un trascinatore nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00418076.

## Sostituzione del trascinatore

1. Rimuovere il trascinatore difettoso.
2. Inserire il nuovo trascinatore.

## Funzionamento

### Preparazione dell'apparecchio base

**Nota:** Il robot da cucina raffigurato può differire dal proprio modello per forma e caratteristiche.

1. Installare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.
2. Premere il pulsante di sblocco e spostare il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto in posizione verticale.  
→ Fig. 2
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 3.
3. Ruotare l'apparecchio base in posizione di lavoro.  
→ Fig. 3

### Inserimento della guarnizione

- ▶ Montare la guarnizione nel corpo e fissarla.  
→ Fig. 4
- Le scanalature devono essere esattamente allineate.

## Montaggio dei kit

**Nota:** Per utilizzare gli accessori speciali sono necessari i componenti del tritacarne, ad eccezione della lama e del disco forato.

### Assemblaggio del tritacarne

→ Fig. 5 - 8

### Assemblaggio dell'adattatore pressafrutta<sup>1</sup>

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.  
→ Fig. 9 - 13

### Assemblaggio dell'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata<sup>1</sup>

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.  
→ Fig. 14 - 17

### Assemblaggio dell'adattatore grattugia<sup>1</sup>

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.  
→ Fig. 18 - 21

<sup>1</sup> Accessori speciali  
Stampato su carta riciclata al 100%

it Panoramica per la pulizia

## Montaggio dell'adattatore

→ Fig. 22 - 27

### Consigli relativi alla velocità

Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità per ottenere risultati ottimali.

**Nota:** In base all'equipaggiamento dell'apparecchio, il modello è dotato di una manopola a 4 o 7 velocità. Le presenti istruzioni per l'uso indicano tra parentesi le velocità suggerite per la manopola a 4 velocità.

Impostazione	Utilizzo
7 (4)	Tritacarne
7 (4)	Adattatore pressafrutta
4-5 (2-3)	Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata
3-4 (2-3)	Adattatore grattugia

## Lavorazione degli alimenti

→ Fig. 28 - 30

### Lavorazione degli alimenti con l'adattatore pressafrutta<sup>1</sup>

**Nota:** Se si lavora con l'adattatore pressafrutta, osservare le particolarità indicate di seguito.

1. Mettere due contenitori sotto le rispettive aperture.
2. Prima di avviare la lavorazione, ruotare ed aprire la vite di regolazione in senso antiorario.  
→ Fig. 31
3. Durante la lavorazione, regolare la consistenza desiderata della purea e della vinaccia con l'apposita vite.

## Rimozione dell'accessorio

→ Fig. 32 - 33

**Consiglio:** Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 34

<sup>1</sup> Accessori speciali

## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUM5.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken van rauwe of gekookte levensmiddelen, bijv. vlees, vis en groente.
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.

## Onderdelen

→ Fig. 1

<b>A</b>	Vleesmolenopzetstuk
<b>B</b>	Fruitpershulpstuk <sup>1</sup>
<b>C</b>	Gatenschijven <sup>1</sup>
<b>D</b>	Maalvoorzetstuk <sup>1</sup>
<b>E</b>	Spritsgebak-hulpstuk <sup>1</sup>
<b>1</b>	Behuizing
<b>2</b>	Wormaandrijving met meenemer

<sup>1</sup> Speciale accessoires

<b>3</b>	Mes
<b>4</b>	Gatenschijf middelfijn
<b>5</b>	Schroefring
<b>6</b>	Afdichting
<b>7</b>	Vulschaal
<b>8</b>	Stopper
<b>9</b>	Worm voor fruitpershulpstuk
<b>10</b>	Zeefhuis
<b>11</b>	Fruitpershuis
<b>12</b>	Gatenschijf fijn
<b>13</b>	Gatenschijf grof
<b>14</b>	Worm voor maalvoorzetstuk
<b>15</b>	Rasptrommel
<b>16</b>	Deksel
<b>17</b>	Houder voor vormprofiel
<b>18</b>	Vormprofiel

<sup>1</sup> Speciale accessoires

## Speciale accessoires

Hier krijgt u een overzicht van de accessoires en het beoogde gebruik ervan.

### Gatenschijven

De fijne en de grove gatenschijf zijn geschikt voor extra verwerkingsmogelijkheden.

### Fruitpershulpstuk

Het fruitpershulpstuk is geschikt voor het uitpersen van zacht fruit of groente, bijvoorbeeld bessen, tomaten, appels, peren, rozenbottels.

#### Opmerkingen

- Geen fruit persen waarbij de diameter van de pit ongeveer gelijk is aan de gatdiameter van het zeefinzetstuk, bijvoorbeeld frambozen.
- Harde levensmiddelen vóór het uitpersen voldoende zacht koken, bijvoorbeeld rozenbottels.

### Spritsgebak-hulpstuk

Het spritsgebak-hulpstuk is geschikt voor het vormen van koekjesdeeg of zandtaartdeeg.

### Maalvoorzetstuk

Het maalvoorzetstuk is geschikt voor het raspen van harde levensmiddelen, bijvoorbeeld amandelen, noten, chocolade, harde kaas of gedroogde broodjes.

**Opmerking:** Noten en amandelen uitsluitend droog en in kleine hoeveelheden verwerken.

## Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd. Wanneer de vleesmolen overbelast of geblokkeerd raakt, breekt de meenemer van de worm op het daarvoor voorziene breekpunt.

**Opmerking:** Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen. Een nieuwe meenemer is onder bestelnummer 00418076 verkrijgbaar bij de servicedienst.

### Meenemer vervangen

1. De defecte meenemer uitnemen.
2. De nieuwe meenemer plaatsen.

## Bediening

### Basisapparaat voorbereiden

**Opmerking:** De afgebeelde keukenmachine kan qua vorm en uitrusting van uw model afwijken.

1. Het basisapparaat plaatsen zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzing.
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag bewegen tot deze in de verticale stand vastklikt.  
→ Fig. 2
- ✓ De draaiarm is in stand 3 vastgezet.
3. Het basisapparaat in de werkstand draaien.  
→ Fig. 3

### Afdichting plaatsen

- ▶ De afdichting in de behuizing plaatsen en vastdrukken.  
→ Fig. 4  
De uitsparingen moeten exact zijn uitgelijnd.

### Opzetstukken monteren

**Opmerking:** Om het speciale accessoire te gebruiken hebt u de onderdelen van de vleesmolen nodig, met uitzondering van het mes en de gatenschijf.

### Vleesmolen monteren

→ Fig. 5 - 8

### Fruitpershulpstuk monteren<sup>1</sup>

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 9 - 13

<sup>1</sup> Speciale accessoires

**Spritsgebak-hulpstuk monteren<sup>1</sup>**

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. **14** - **17**

**Maalvoorzetstuk monteren<sup>1</sup>**

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. **18** - **21**

**Opzetstuk aanbrengen**

→ Fig. **22** - **27**

**Snelheidsadviezen**

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

**Opmerking:** Afhankelijk van de uitrusting van het apparaat is uw model voorzien van een draaischakelaar met 4 of 7 niveaus. In deze gebruiksaanwijzing worden de snelheidsadviezen voor de draaischakelaar met 4 niveaus telkens tussen haakjes aangegeven.

Instelling	Gebruik
7 (4)	Vleesmolen
7 (4)	Fruitpershulpstuk
4-5 (2-3)	Spritsgebak-hulpstuk
3-4 (2-3)	Rasp-opzetstuk

**Levensmiddelen verwerken**

→ Fig. **28** - **30**

**Levensmiddelen verwerken met het fruitpershulpstuk<sup>1</sup>**

**Opmerking:** Wanneer u met het fruitpershulpstuk werkt, let dan op de volgende bijzonderheden.

1. Twee kannen onder de desbetreffende openingen zetten.
2. Voordat de verwerking wordt gestart, de instelschroef linksom draaien en openen.  
→ Fig. **31**
3. Tijdens de verwerking de gewenste consistentie van vruchtenmoes en droesem instellen met de instelschroef.

**Opzetstuk eraf halen**

→ Fig. **32** - **33**

**Tip:** Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeven van resten te voorkomen.

**Reinigingsoverzicht**

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **34**

<sup>1</sup> Speciale accessoires  
Gedrukt op 100% kringlooppapier

## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM5.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning af rå eller kogte fødevarer, f.eks. kød, fisk og grøntsager.
- til andre anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakten eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér påfyldningsskakten og huset for fremmedlegemer før anvendelse.

## Bestanddele

→ Fig. 1

<b>A</b>	Kødhakkerpåsats
<b>B</b>	Frugtpresseforsats <sup>1</sup>
<b>C</b>	Hulskiver <sup>1</sup>
<b>D</b>	Rivecylinder <sup>1</sup>
<b>E</b>	Småkageformsæt <sup>1</sup>
<b>1</b>	Hus
<b>2</b>	Snekke med medbringer
<b>3</b>	Kniv
<b>4</b>	Hulskive, middel

<sup>1</sup> Ekstra tilbehør

<b>5</b>	Skrueing
<b>6</b>	Tætning
<b>7</b>	Påfyldningsskål
<b>8</b>	Stopper
<b>9</b>	Snekke til frugtpresseforsats
<b>10</b>	Sihus
<b>11</b>	Frugtpressehus
<b>12</b>	Hulskive, fin
<b>13</b>	Hulskive, grov
<b>14</b>	Snekke til rivecylinder
<b>15</b>	Rivetromle
<b>16</b>	Afdækning
<b>17</b>	Holder til formplade
<b>18</b>	Formplade

<sup>1</sup> Ekstra tilbehør

## Ekstra tilbehør

Her findes en oversigt over det ekstra tilbehør og dets anvendelse.



## Hulskiver

Den fine og grove hulskive er beregnet til ekstra forarbejdningmuligheder.

## Frugtpresseforsats

Frugtpresseforsatsen er beregnet til at presse bløde frugter eller grøntsager, f.eks. bær, tomater, æbler, pærer eller hyben.

### Bemærkninger

- Pres ingen frugter, hvis kernediameter er lige så stor som siindsatsens huldiаметer, f.eks. hindbær.
- Kog hårde fødevarer, f.eks. hyben, tilstrækkeligt bløde, inden de presses.

## Småkageformsæt

Småkageformsættet er beregnet til at forme småkagedej eller mørdej.

## Rivecylinder

Rivecylinderen er beregnet til at rive hårde fødevarer, f.eks. mandler, nødder chokolade, hård ost eller tørrede rundstykker.

**Bemærk:** Nødder og mandler skal altid være tørre og skal forarbejdes i små mængder.

## Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Hvis kødhakkeren overbelastes eller blokeres, brækker snekkens medbringer på det dertil beregnede faste brudsted.

**Bemærk:** Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny medbringer kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 00418076.

## Udskiftning af medbringeren

1. Tag den defekte medbringer ud.
2. Montér den nye medbringer.

## Betjening

### Forberedelse af motorenhed

**Bemærk:** Den viste køkkenmaskine kan variere fra din model i form og udstyr.

1. Opstil motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og bevæg svingarmen nedad, indtil den falder i hak i den lodrette position.  
→ Fig. 2
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 3.
3. Drej motorenheden i arbejdsposition.  
→ Fig. 3

### Isætning af tætning

- ▶ Sæt tætningen i huset, og tryk den fast.  
→ Fig. 4  
Udsparingerne skal være indjusteret nøjagtigt.

### Samling af påsatser

**Bemærk:** Kødhakkerens dele, undtagen kniven og hulskiven, kræves for at kunne anvende det ekstra tilbehør.

### Samling af kødhakkeren

→ Fig. 5 - 8

### Samling af frugtpresseforsats<sup>1</sup>

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 9 - 13

### Samling af småkageformsæt<sup>1</sup>

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 14 - 17

### Samling af rivecylinder<sup>1</sup>

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 18 - 21

### Anbringelse af påsats

→ Fig. 22 - 27

### Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

<sup>1</sup> Ekstra tilbehør

## da Rengøringsoversigt

**Bemærk:** Afhængigt af apparatets udstyr er din model udstyret med en 4-trins- eller 7-trinsdrejekontakt. I denne brugsanvisning angives hastighedsanbefalingerne for 4-trinsdrejekontakten i parentes.

Indstilling	Anvendelse
7 (4)	Kødhakker
7 (4)	Frugtpresseforsats
4-5 (2-3)	Småkageformsæt
3-4 (2-3)	Riveforsats

## Forarbejdning af fødevarer

→ Fig. 28 - 30

### Forarbejdning af fødevarer med frugtpresseforsatsen<sup>1</sup>

**Bemærk:** Vær opmærksom på de følgende særlige forhold, når der arbejdes med frugtpresseforsatsen.

1. Stil to beholdere under hver af åbningerne.
2. Drej indstillingsskruen i retning mod uret, og åbn den, inden forarbejdningen startes.  
→ Fig. 31
3. Indstil den ønskede konsistens for frugtsauce og kvas under forarbejdningen ved hjælp af indstillingsskruen.

## Aftagning af påsats

→ Fig. 32 - 33

**Tip** Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 34

<sup>1</sup> Ekstra tilbehør

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUM5.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting av rå eller kokte matvarer, f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.
- til annen bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

## Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.

## Komponenter

→ Fig. 1

<b>A</b>	Kjøttkvernpåsats
<b>B</b>	Fruktpresseforsats <sup>1</sup>
<b>C</b>	Hullskiver <sup>1</sup>
<b>D</b>	Riveforsats <sup>1</sup>
<b>E</b>	Forsats for sprøytebakst <sup>1</sup>
<b>1</b>	Hus
<b>2</b>	Snekke med medbringer
<b>3</b>	Kniv
<b>4</b>	Hullskive, middels

<sup>1</sup> Spesialtilbehør

<b>5</b>	Skruring
<b>6</b>	Pakning
<b>7</b>	Matebrett
<b>8</b>	Støter
<b>9</b>	Snekke for forsats for fruktpresse
<b>10</b>	Silhus
<b>11</b>	Fruktpressehus
<b>12</b>	Hullskive, fin
<b>13</b>	Hullskive, grov
<b>14</b>	Snekke for riveforsats
<b>15</b>	Rivetrommel
<b>16</b>	Deksel
<b>17</b>	Holder for formplate
<b>18</b>	Formplate

<sup>1</sup> Spesialtilbehør

## Spesialtilbehør

Her får du en oversikt over spesialtilbehøret og riktig bruk av det.

## Hullskiver

Den fine og den grove hullskiven egner seg til andre mulige bearbeidninger i tillegg.

## Forsats for fruktpresse

Forsatsen for fruktpresse egner seg til å presse saften ut av myk frukt eller grønnsaker, f.eks. bær, tomater, epler, pærer, nyper.

### Merknader

- Ikke press frukt med kjernediameter som tilsvarer hulldiametere på silinnsatsen (f.eks. bringebær).
- Harde matvarer, f.eks. nyper, må kokes tilstrekkelig myke før de presses.

## Forsats for sprøytebakst

Forsatsen for sprøytebakst egner seg til forming av kakedeig eller mørdeig.

## Riveforsats

Riveforsatsen egner seg til riving av harde matvarer, f.eks. mandler, nøtter, sjokolade, hard ost eller tørkede rundstykker.

**Merk:** Nøtter og mandler må kun bearbeides i små mengder og når de er tørre.

## Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Når kjøttkvernen overlastes eller blokkeres, brekker medbringeren av snekken i hertil tiltenkte bruddsted.

**Merk:** Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. Du kan få en ny medbringer hos kundeservice under bestillingsnummer 00418076.

## Skifte ut medbringer

1. Ta ut den defekte medbringeren.
2. Sett inn den nye medbringeren.

## Betjening

### Forberedelse av basisapparatet

**Merk:** Den avbildete kjøkkenmaskinen kan avvike fra din modell både med tanke på form og utstyr.

1. Still opp basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.
2. Trykk på utløserknappen og beveg svingarmen ned til den går i inngrep i loddrett stilling.  
→ Fig. 2
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 3.
3. Drei basisapparatet til arbeidsposisjon.  
→ Fig. 3

### Innsetting av pakning

- ▶ Sett pakningen inn i huset og trykk den fast.  
→ Fig. 4
- Utsparingene må være innrettet nøyaktig.

### Sette sammen påsatsene

**Merk:** Fro å kunne bruke spesialtilbehøret, trenger du kjøttkvernens deler, unntatt kniven og hullskiven.

### Sette sammen kjøttkvernen

→ Fig. 5 - 8

### Sette sammen forsatsen for fruktpresse<sup>1</sup>

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 9 - 13

### Sette sammen forsatsen for sprøytebakst<sup>1</sup>

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 14 - 17

### Sette sammen riveforsatsen<sup>1</sup>

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 18 - 21

### Montere påsatsen

→ Fig. 22 - 27

### Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

<sup>1</sup> Spesialtilbehør

**Merk:** Din modell er utstyrt med 4-trinns eller 7-trinns dreiebryter, avhengig av apparatets utstyr. I denne bruksanvisningen angis anbefalt hastighet for den 4-trinns dreiebryteren i parentes.

Innstilling	Bruk
7 (4)	Kjøttkvern
7 (4)	Forsats for fruktpresse
4-5 (2-3)	Forsats for sprøytebakst
3-4 (2-3)	Raspetilbehør

## Bearbeide matvarer

→ Fig. **28** - **30**

### Bearbeide matvarer med forsatsen for fruktpresse<sup>1</sup>

**Merk:** Når du arbeider med forsatsen for fruktpresse, må du være obs på følgende spesielle forhold.

1. Sett to beholdere under de respektive åpningene.
2. Drei reguleringskruen mot urviseren og åpne den før du starter bearbeidningen.  
→ Fig. **31**
3. Under bearbeidningen må du stille inn ønsket konsistens på fruktmosen og pressrestene.

### Ta av påsatsen

→ Fig. **32** - **33**

**Tips:** Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **34**

<sup>1</sup> Spesialtilbehør  
Trykt på 100 % resirkulert papir

## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM5.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning av råa eller kokta matvaror, t.ex. kött, fisk och grönsaker.
- för andra tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

## Undvika saksador

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- ▶ Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.

## Beståndsdelar

→ Fig. 1

<b>A</b>	Köttkvarntillsats
<b>B</b>	Fruktpresstillsats <sup>1</sup>
<b>C</b>	Hålskivor <sup>1</sup>
<b>D</b>	Rivtillsats <sup>1</sup>
<b>E</b>	Kakspritsmunstycke <sup>1</sup>
<b>1</b>	Hölje
<b>2</b>	Vals med medbringare
<b>3</b>	Kniv
<b>4</b>	Hålskiva medel

<sup>1</sup> Extratillbehör

<b>5</b>	Låsring
<b>6</b>	Tätning
<b>7</b>	Matarbord
<b>8</b>	Påmatare
<b>9</b>	Skruv för fruktpresstillsats
<b>10</b>	Silhölje
<b>11</b>	Fruktpresshölje
<b>12</b>	Hålskiva fin
<b>13</b>	Hålskiva grov
<b>14</b>	Skruv till rivtillsats
<b>15</b>	Rivtrumma
<b>16</b>	Kåpa
<b>17</b>	Hållare för formplåt
<b>18</b>	Formplåt

<sup>1</sup> Extratillbehör

## Extratillbehör

Här följer en översikt över specialtillbehören och deras användningsområden.

## Hålskivor

Den fina och den grova hålskivan lämpar sig för ytterligare bearbetningsalternativ.

## Fruktpresstillsats

Fruktpresstillsatsen lämpar sig för pressning av mjuka frukter eller grönsaker, t.ex. bär, tomater, äpplen, päron och nypon.

### Anmärkningar

- Pressa inte frukter som har kärnor med ungefär samma diameter som hålen i silinsatsen, t.ex. hallon.
- Koka hårda matvaror, t.ex. nypon, så att de är tillräckligt mjuka före pressningen.

## Kakspritsillsats

Kakspritsillsatsen lämpar sig för formning av småkaksdeg eller mördeg.

## Rivtillsats

Rivtillsatsen lämpar sig för rivning av hårda matvaror, t.ex. mandel, nötter, choklad, hårdost eller torkat bröd.

**Notera:** Riv nötter och mandel bara om de är torra och då i små mängder.

## Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

Om köttkvarnen blir överbelastad eller igenstätt bryts skruvens medbringare av vid den för ändamålet avsedda brottanvisningen.

**Notera:** Reservdelar med överbelastningskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny medbringare kan beställas från kundtjänsten, beställningsnummer 00418076.

## Byte av medbringaren

1. Ta ut den defekta medbringaren.
2. Sätt in den nya medbringaren.

## Användning

### Förberedelse av motordelen

**Notera:** Den avbildade köksapparatusens form och utrustning kan avvika från din modell.

1. Ställ upp motordelen enligt beskrivningen i huvudanvisningen.
2. Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen nedåt tills den snäpper fast i lodrätt läge.  
→ Fig. 2
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 3.
3. Vrid motordelen till arbetsläget.  
→ Fig. 3

### Montering av packningen

- ▶ Sätt in packningen i höljet och tryck fast den.  
→ Fig. 4
- Urtagen måste vara exakt uppriktade.

### Hopsättning av tillsatser

**Notera:** För att kunna använda specialtillbehören behöver du köttkvarnens delar med undantag för kniven och hålskivan.

### Hopsättning av köttkvarnen

→ Fig. 5 - 8

### Hopsättning av fruktpresstillsatsen<sup>1</sup>

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 9 - 13

### Hopsättning av kakspritsillsatsen<sup>1</sup>

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 14 - 17

### Hopsättning av rivtillsatsen<sup>1</sup>

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 18 - 21

### Montering av tillsatsen

→ Fig. 22 - 27

### Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

<sup>1</sup> Extratillbehör

## sv Översikt rengöring

**Notera:** Beroende på apparatens utrustning har din modell ett vridreglage med 4 eller 7 steg. I den här bruksanvisningen anges hastighetsrekommendationerna för vridreglaget med 4 steg inom parentes.

Inställning	Användning
7 (4)	Köttkvarn
7 (4)	Fruktpresstillsats
4-5 (2-3)	Kakspritstillsats
3-4 (2-3)	Strimlingstillsats

### Bearbetning av matvaror

→ Fig. 28 - 30

### Bearbetning av matvaror med fruktpresstillsatsen<sup>1</sup>

**Notera:** När du arbetar med fruktpresstillsatsen ska du tänka på följande speciella omständigheter.

1. Ställ två kärl under respektive öppningar.
2. Innan du starta bearbetningen måste du vrida inställningsskruven moturs och öppna den.  
→ Fig. 31
3. Under bearbetningen ställer du med inställningsskruven in önskad konsistens hos fruktmos och pressrester.

### Borttagning av tillsatsen

→ Fig. 32 - 33

**Tips!** Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

## Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 34

<sup>1</sup> Extratillbehör





## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM5 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden, esim. lihan, kalan ja vihannesten hienontamiseen.
- muihin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.

## Osat

→ Kuva 1

<b>A</b>	Lihamyly
<b>B</b>	Sosepuserin <sup>1</sup>
<b>C</b>	Reikälevy <sup>1</sup>
<b>D</b>	Raastinlaite <sup>1</sup>
<b>E</b>	Kakkupursotin <sup>1</sup>
<b>1</b>	Runko
<b>2</b>	Syöttöruuvi ja vääntö
<b>3</b>	Terä
<b>4</b>	Reikälevy, keskikarkea

<sup>1</sup> Lisävarusteet

<b>5</b>	Kiinnitysrengas
<b>6</b>	Tiiviste
<b>7</b>	Täyttöastia
<b>8</b>	Syöttöpainin
<b>9</b>	Sosepuserimen syöttöruuvi
<b>10</b>	Siiviläkotelo
<b>11</b>	Sosepuserimen kotelo
<b>12</b>	Reikälevy, hieno
<b>13</b>	Reikälevy, karkea
<b>14</b>	Raastinlaitteen syöttöruuvi
<b>15</b>	Raastinrumpu
<b>16</b>	Suojus
<b>17</b>	Pursotinlevyn pidike
<b>18</b>	Pursotinlevy

<sup>1</sup> Lisävarusteet

## Lisävarusteet

Tästä näet yhteenvedon laitteesi lisävarusteista ja niiden käytöstä.

## Reikälevyt

Hieno ja karkea reikälevy laajentavat käyttömahdollisuuksia.

### Sosepuserrin

Sosepuserrin soveltuu pehmeiden hedelmien tai vihannesten, esim. marjojen, tomaattien, omenoiden, päärynöiden, ruusunmarjojen tms. pusertamiseen.

### Huomautukset

- Älä puserra hedelmiä tai marjoja, joiden siemenet ovat suunnilleen samankokoisia kuin siivilän reiät, esim. vadelmia.
- Keitä kovat elintarvikkeet, esim. ruusunmarjat, riittävän pehmeiksi ennen kuin puserrat ne.

### Spritzgebäckvorsatz

Kakkupursotin soveltuu pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

### Raastinlaite

Raastinlaite soveltuu koviin elintarvikkeiden, esim. mantelien, pähkinöiden, suklaan, kovan juuston tai kuivuneiden sämpylöiden raastamiseen.

**Huomautus:** Rouhi pähkinät ja mantelit vain kuivina ja pieninä määrinä.

## Ylikuormitusuoja

Ylikuormitusuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena. Jos lihamyly ylikuormittuu tai jumiutuu, syöttöruuvien vääntiö murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

**Huomautus:** Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden vääntiön voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 00418076.

### Vääntiön vaihtaminen

1. Poista viallinen vääntiö.
2. Aseta uusi vääntiö paikoilleen.

## Käyttö

### Peruslaitteen esivalmistelut

**Huomautus:** Kuvassa näkyvän yleiskoneen muoto ja varustus voi poiketa käytössäsi olevasta mallista.

1. Sijoita peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.
2. Paina avaamispainiketta ja siirrä kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu pystysuoraan.  
→ Kuva 2
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 3.
3. Käännä peruslaite käyttöasentoon.  
→ Kuva 3

### Tiivisten asettaminen paikalleen

- ▶ Aseta tiiviste runkoon ja paina se kiinni.  
→ Kuva 4  
Kolot on kohdistettava tarkkaan.

### Varusteiden kokoaminen

**Huomautus:** Lisävarusteen käyttöä varten tarvitset lihamylyn osat lukuunottamatta terää ja reikälevyä.

### Lihamylyn kokoaminen

→ Kuva 5 - 8

### Sosepusertimen kokoaminen<sup>1</sup>

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 9 - 13

### Kakkupursottimen kokoaminen<sup>1</sup>

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 14 - 17

### Raastinlaitteen kokoaminen<sup>1</sup>

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 18 - 21

### Lisäosan kiinnittäminen

→ Kuva 22 - 27

### Nopeussuosituksen

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

<sup>1</sup> Lisävarusteet

**Huomautus:** Varustuksesta riippuen laitteessa on 4- tai 7-nopeuksinen kierrettävä valitsin. Tässä käyttöohjeessa 4-nopeuksisen valitsimen nopeussuositukset ilmoitetaan sulkeissa.

Säätö	Käyttö
7 (4)	Lihamyly
7 (4)	Sosepuserrin
4-5 (2-3)	Kakkupursotin
3-4 (2-3)	Raastinosa

## Elintarvikkeiden käsittely

→ Kuva **28** - **30**

### Elintarvikkeiden käsittely sosepusertimella<sup>1</sup>

**Huomautus:** Sosepuserrinta käytettäessä on huomioita seuraavat erityisheitat.

1. Aseta aukkojen alle kaksi astiaa.
2. Ennen kuin aloitat käsittelyn, kierrä säätöruuvia vastapäivään ja avaa se.  
→ Kuva **31**
3. Säädä haluamasi hedelmäsoseen ja puristusjäännöksen koostumus käsittelyn aikana säätöruivin avulla.

### Lisäosan irrottaminen

→ Kuva **32** - **33**

**Ohje:** Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **34**

<sup>1</sup> Lisävarusteet

## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUM5.
- con piezas y accesorios originales.
- Para triturar alimentos crudos o cocidos, p ej., carne, pescado o verduras.
- Para otras aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

## Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílagos o huesos de fruta.
- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o la carcasa, p. ej. cuchara.
- ▶ Antes de utilizar el aparato, comprobar que no haya objetos extraños en la boca de llenado ni en la carcasa.

## Componentes

→ Fig. 1

<b>A</b>	Picadora de carne
<b>B</b>	Accesorio tamizador de frutas <sup>1</sup>
<b>C</b>	Discos perforados <sup>1</sup>
<b>D</b>	Accesorio para rallar <sup>1</sup>
<b>E</b>	Accesorio para repostería <sup>1</sup>
<b>1</b>	Carcasa

<sup>1</sup> Accesorios opcionales

<b>2</b>	Rosca transportadora con elemento de arrastre
<b>3</b>	Cuchilla
<b>4</b>	Disco perforado, mediano
<b>5</b>	Anillo roscado
<b>6</b>	Junta
<b>7</b>	Bandeja de carga
<b>8</b>	Empujador
<b>9</b>	Tornillo sin fin para el accesorio tamizador de frutas
<b>10</b>	Colador de la carcasa
<b>11</b>	Carcasa del tamizador de frutas
<b>12</b>	Disco perforado, fino
<b>13</b>	Disco perforado, grueso
<b>14</b>	Rosca para el accesorio para rallar

<sup>1</sup> Accesorios opcionales

15	Tambor para rallar
16	Cubierta
17	Soporte para la placa de moldeado
18	Placa de moldeado

<sup>1</sup> Accesorios opcionales

## Accesorios opcionales

Aquí se muestra un resumen de los accesorios opcionales y su utilización.

### Discos perforados

El disco grueso y fino se prestan para otras funciones de procesamiento adicionales.

### Accesorio tamizador de frutas

El accesorio tamizador de frutas es adecuado para exprimir frutas o verduras blandas, p. ej., bayas, tomates, manzanas, peras, escaramujos.

#### Notas

- No exprimir frutas cuyo diámetro de grano sea similar al diámetro de los orificios del colador de la carcasa, p. ej., fram-buesas.
- Cocer suficientemente los alimentos du-ros antes de exprimirlos, p. ej., los esca-ramujos.

### Spritzgebäckvorsatz

El accesorio para repostería es adecuado para moldear masa de galletas o masa quebrada.

### Accesorio para rallar

El accesorio para rallar es adecuado para rallar alimentos duros, p. ej., almendras, nueces, chocolate, queso curado o panecillos secos.

**Nota:** Elaborar las nueces y almendras solo estando secas y en pequeñas cantidades.

### Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debi-do a una carga demasiado elevada.

Si la picadora de carne está sobrecargada o bloqueada, el elemento de arrastre del tornillo sin fin se rompe en el punto de rup-tura previsto.

**Nota:** Los repuestos con punto de ruptura prescrito no están cubiertos por nuestro compromiso de garantía. Puede solicitarse un nuevo elemento de arrastre al Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 00418076.

### Sustituir el elemento de arrastre

1. Retirar el elemento de arrastre defectuo-so.
2. Introducir el nuevo elemento de arrastre.

## Manejo

### Preparativos de la base motriz

**Nota:** El robot de cocina que se muestra en la imagen puede diferir de su modelo en cuanto a diseño y equipamiento.

1. Colocar la base motriz como se descri-be en las instrucciones de uso principa-les.
2. Pulsar la tecla de desbloqueo y mover hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje en posición vertical.  
→ Fig. 2
- ✓ Se ha fijado el brazo giratorio en la posi-ción 3.
3. Girar la base motriz en la posición de trabajo.  
→ Fig. 3

### Montar la junta

- ▶ Montar la junta en la carcasa y presio-nar.  
→ Fig. 4  
Las entalladuras deben estar exacta-mente niveladas.

### Armar el accesorio

**Nota:** Para poder utilizar el accesorio op-cional, se necesitan las piezas de la pica-dora de carne, excepto la cuchilla y el dis-co perforado.

**es** Vista general de limpieza

### Armar la picadora de carne

→ Fig. 5 - 8

### Armar el accesorio tamizador de frutas<sup>1</sup>

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 9 - 13

### Armar el accesorio para repostería<sup>1</sup>

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 14 - 17

### Armar el accesorio para rallar<sup>1</sup>

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 18 - 21

### Colocar el adaptador

→ Fig. 22 - 27

### Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

**Nota:** Dependiendo del equipamiento del aparato, su modelo está equipado de un mando giratorio de 4 o 7 velocidades. En estas instrucciones de uso se indican entre paréntesis las velocidades recomendadas para el mando giratorio de 4 velocidades.

Ajustes	Utilización
7 (4)	Picadora de carne
7 (4)	Accesorio tamizador de frutas
4-5 (2-3)	Accesorio para repostería
3-4 (2-3)	Adaptador para rallado grueso

### Procesar los alimentos

→ Fig. 28 - 30

### Procesar los alimentos con el accesorio tamizador de frutas<sup>1</sup>

**Nota:** Al trabajar con el accesorio tamizador de frutas, tener en cuenta las siguientes particularidades.

1. Colocar dos recipientes bajo los orificios correspondientes.

2. Antes de empezar a procesar, girar el tornillo de ajuste en sentido antihorario y abrir.

→ Fig. 31

3. Durante el procesamiento de los alimentos ajustar con el tornillo de ajuste la consistencia deseada de la pulpa u hojlejo.

### Retirar el adaptador

→ Fig. 32 - 33

**Consejo:** Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.

### Vista general de limpieza

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 34

<sup>1</sup> Accesorios opcionales

## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM5.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar alimentos crus ou cozinhados, p. ex. carne, peixe e legumes.
- para utilizações adicionais descritas neste manual.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

## Evitar danos materiais

- ▶ Não processar alimentos que contêm componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Não introduzir objetos no canal de enchimento ou na caixa, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verificar o canal de enchimento e a caixa quanto a corpos estranhos.

## Componentes

→ Fig. 1

<b>A</b>	Acessório para picador de carne
<b>B</b>	Adaptador para espremedor de fruta <sup>1</sup>
<b>C</b>	Discos com furos <sup>1</sup>
<b>D</b>	Ralador <sup>1</sup>
<b>E</b>	Adaptador para biscoitos <sup>1</sup>
<b>1</b>	Caixa
<b>2</b>	Sem-fim com arrastador

<b>3</b>	Lâmina
<b>4</b>	Disco com furos, médio
<b>5</b>	Anel roscado
<b>6</b>	Vedante
<b>7</b>	Recipiente de enchimento
<b>8</b>	Calcador
<b>9</b>	Sem-fim para espremedor de fruta
<b>10</b>	Caixa do passador
<b>11</b>	Caixa do espremedor de frutos
<b>12</b>	Disco com furos, fino
<b>13</b>	Disco com furos, grosso
<b>14</b>	Sem-fim para ralador
<b>15</b>	Tambor para ralar
<b>16</b>	Cobertura
<b>17</b>	Suporte para forma
<b>18</b>	Forma

<sup>1</sup> Acessórios especiais

<sup>1</sup> Acessórios especiais

## Acessórios especiais

Aqui obtém uma visão geral dos acessórios especiais e da sua utilização.

### Discos com furos

Os discos com furos finos e grossos são adequados para opções de processamento adicionais.

### Adaptador para espremedor de fruta

O adaptador para espremedor de fruta é adequado para espremer frutas e legumes moles, p. ex. frutos de baga, tomates, maçãs, peras, quadril de rosa.

#### Notas

- Não espremer frutos cujo caroço tenha um diâmetro semelhante ao diâmetro dos furos do passador de encaixe, como, p. ex. framboesas.
- Cozinhar os alimentos sólidos o suficiente para amolecer antes de espremer, p. ex. quadril de rosa.

### Adaptador para biscoitos

O adaptador para biscoitos é adequado para moldar massa para biscoitos ou massa quebrada.

### Ralador

O ralador é adequado para ralar alimentos sólidos, p. ex. amêndoas, nozes, chocolate, queijo rijo ou pãozinhos secos.

**Nota:** Ralar as amêndoas e as nozes bem secas e em pequenas quantidades de cada vez.

## Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada.

Se o picador de carne ficar sobrecarregado ou bloqueado, o arrastador do sem-fim parte no ponto teórico de rutura previsto para o efeito.

**Nota:** Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo arrastador pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 00418076.

### Substituir o arrastador

1. Remova o arrastador com defeito.
2. Coloque o novo arrastador.

## Utilização

### Preparar o aparelho base

**Nota:** O robô de cozinha ilustrado pode divergir do seu modelo em termos de formato e características.

1. Instale o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.
2. Prima o botão de desbloqueio e desloque o braço móvel para baixo até engatar na posição vertical.  
→ Fig. 2
- ✓ O braço móvel está fixo na posição 3.
3. Rode o aparelho base para a posição de trabalho.  
→ Fig. 3

### Colocar o vedante

- ▶ Coloque o vedante na caixa e pressione firmemente.  
→ Fig. 4  
As ranhuras têm de estar alinhadas exatamente.

### Montar os acessórios

**Nota:** Para utilizar o acessório especial, necessita das peças do picador de carne, exceto a lâmina e o disco com furos.

### Montar o picador de carne

→ Fig. 5 - 8

### Monte o adaptador para espremedor de fruta<sup>1</sup>

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 9 - 13

---

<sup>1</sup> Acessórios especiais



**Monte o adaptador para biscoitos<sup>1</sup>**

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 14 - 17

**Monte o ralador<sup>1</sup>**

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 18 - 21

**Colocar o acessório**

→ Fig. 22 - 27

**Velocidades recomendadas**

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

**Nota:** Dependendo do equipamento do aparelho, o seu modelo estará equipado com um seletor rotativo de 4 ou 7 níveis. Neste manual de instruções, as velocidades recomendadas para o seletor rotativo de 4 níveis são indicadas entre parênteses.

<b>Regulação</b>	<b>Utilização</b>
7 (4)	Picador de carne
7 (4)	Adaptador para espremedor de fruta
4-5 (2-3)	Adaptador para biscoitos
3-4 (2-3)	Acessório para ralar

**Processar os alimentos**

→ Fig. 28 - 30

**Processe os alimentos com o adaptador para espremedor de fruta<sup>1</sup>**

**Nota:** Se trabalhar com o adaptador para espremedor de fruta, respeite as seguintes especificidades.

1. Coloque dois recipientes por baixo das aberturas correspondentes.
2. Antes de o processamento ser iniciado, rode o parafuso de ajuste no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e abra.

→ Fig. 31

3. Durante o processamento, ajuste a consistência dos purés de fruta e polpas pretendida com o parafuso de ajuste.

**Retirar o acessório**

→ Fig. 32 - 33

**Dica:** Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

**Vista geral da limpeza**

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 34

<sup>1</sup> Acessórios especiais  
Impresso em papel 100% reciclado

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM5.
  - Με γνήσια εξάρτημα και προσάρτηματα.
  - Για τον τεμαχισμό ωμών ή βρασμένων τροφίμων, π.χ. κρέας, ψάρι και λαχανικά.
  - Για πρόσθετες εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
    - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
    - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
    - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
    - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
    - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περίβλημα για τυχόν ξένα σώματα.

## Συστατικά μέρη

→ Εικ. 1

<b>A</b>	Επίθεμα κρεατομηχανής
<b>B</b>	Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων <sup>1</sup>
<b>C</b>	Διάτρητοι δίσκοι <sup>1</sup>
<b>D</b>	Προσάρτημα τριψίματος <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ειδικά εξαρτήματα

<b>E</b>	Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ <sup>1</sup>
<b>1</b>	Περίβλημα
<b>2</b>	Κοχλίας με σύνδεσμο
<b>3</b>	Μαχαίρι
<b>4</b>	Διάτρητος δίσκος, μεσαίος
<b>5</b>	Βιδωτός δακτύλιος
<b>6</b>	Στεγανοποίηση
<b>7</b>	Δοχείο πλήρωσης
<b>8</b>	Εξάρτημα ώθησης
<b>9</b>	Κοχλίας για προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων
<b>10</b>	Περίβλημα σουρωτηριού
<b>11</b>	Περίβλημα αποχυμωτή φρούτων
<b>12</b>	Διάτρητος δίσκος, λεπτός
<b>13</b>	Διάτρητος δίσκος, χοντρός

<sup>1</sup> Ειδικά εξαρτήματα

<b>14</b>	Κοχλίας για προσάρτημα τριψίματος
<b>15</b>	Τύμπανο τριψίματος
<b>16</b>	Κάλυμμα
<b>17</b>	Στήριγμα του ελάσματος διαμόρφωσης
<b>18</b>	Έλασμα διαμόρφωσης

<sup>1</sup> Ειδικά εξαρτήματα

## Ειδικά εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα ειδικά εξαρτήματα και τη χρήση τους.

### Διάτρητοι δίσκοι

Ο λεπτός και ο χοντρός διάτρητος δίσκος είναι κατάλληλοι για πρόσθετες δυνατότητες επεξεργασίας.

### Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων

Το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων είναι κατάλληλο για το στύψιμο μαλακών φρούτων ή λαχανικών, π.χ. μούρα ντομάτες, μήλα, αχλάδια, τριαντάφυλλο ισχίου.

#### Υποδείξεις

- Μην αφαιρείτε τον χυμό από φρούτα των οποίων η διάμετρος του κουκουτσιού είναι παρόμοια με τη διάμετρο των οπών του σουρωτηριού, π.χ. φραμπούζ.
- Πριν το στύψιμο σκληρών τροφίμων, π.χ. τριαντάφυλλα ισχίου, βράστε τα μέχρι να μαλακώσουν.

### Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

Το προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ είναι κατάλληλο για το πλάσιμο από ζύμη μπισκότου ή ζύμη τάρτας.

### Προσάρτημα τριψίματος

Το προσάρτημα τριψίματος είναι κατάλληλο για το τρίψιμο σκληρών τροφίμων, π.χ. αμύγδαλα, καρύδια, σοκολάτα, σκληρό τυρί ή ξερά μικρά ψωμιά.

**Σημείωση:** Επεξεργαστείτε τα καρύδια και τα αμύγδαλα μόνο στεγνά και σε μικρές ποσότητες.

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

Όταν η κρεατομηχανή υπερφορτωθεί ή μπλοκάρει, σπάει ο σύνδεσμος του κοχλίου στο προκαθορισμένο για αυτό σημείο θραύσης.

**Σημείωση:** Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεων μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Ένα νέος σύνδεσμος είναι διαθέσιμος κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00418076 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### Αντικατάσταση συνδέσμου

1. Αφαιρέστε τον ελαττωματικό σύνδεσμο.
2. Τοποθετήστε τον νέο σύνδεσμο.

## Χειρισμός

### Προετοιμασία της βασικής συσκευής

**Σημείωση:** Η απεικονιζόμενη κουζίνομηχανή μπορεί στη μορφή και στον εξοπλισμό να αποκλίνει από το μοντέλο σας.

1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται στις κύριες οδηγίες.
2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει στην κάθετη θέση.  
→ *Εικ. 2*
- ✓ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 3.
3. Στρέψτε τη βασική συσκευή στη θέση εργασίας.  
→ *Εικ. 3*

### Τοποθέτηση στεγανοποίησης

- ▶ Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στο περιβλήμα και πιέστε τη σφιχτά.  
→ *Εικ. 4*  
Οι εγκοπές πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες με ακρίβεια.

## Συναρμολόγηση των προσαρτημάτων

**Σημείωση:** Για να χρησιμοποιήσετε το ειδικό εξάρτημα, σας είναι απαραίτητα τα μέρη της κρεατομηχανής, με εξαίρεση το μαχαίρι και τον διάτρητο δίσκο.

### Συναρμολόγηση της κρεατομηχανής

→ *Εικ. 5 - 8*

### Συναρμολόγηση προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων<sup>1</sup>

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ. 9 - 13*

### Συναρμολόγηση προσαρτήματος για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ<sup>1</sup>

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ. 14 - 17*

### Συναρμολόγηση προσαρτήματος τριψίματος<sup>1</sup>

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ. 18 - 21*

### Τοποθέτηση επιθέματος

→ *Εικ. 22 - 27*

### Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

**Σημείωση:** Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής, το μοντέλο διαθέτει έναν περιστρεφόμενο διακόπτη 4 ή 7 βαθμίδων λειτουργίας. Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης αναφέρονται οι συστάσεις ταχύτητας για τον περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων κάθε φορά εντός παρενθέσεων.

Ρύθμιση	Χρήση
7 (4)	Κρεατομηχανή
7 (4)	Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων
4-5 (2-3)	Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

## Ρύθμιση Χρήση

3-4 (2-3) Προσάρτημα ξυσίματος

### Επεξεργασία τροφίμων

→ *Εικ. 28 - 30*

### Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων<sup>1</sup>

**Σημείωση:** Όταν εργάζεστε με το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων, προσέξτε τις ακόλουθες ιδιαιτερότητες.

1. Τοποθετήστε δύο δοχεία κάτω από τα εκάστοτε ανοίγματα.
2. Προτού ξεκινήσει η επεξεργασία, γυρίστε τη βίδα ρύθμισης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και ανοίξτε την.  
→ *Εικ. 31*
3. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας με τη βίδα ρύθμισης, ρυθμίστε την επιθυμητή συνοχή του πολτού φρούτων και των στέμφυλων.

### Αφαίρεση επιθέματος

→ *Εικ. 32 - 33*

**Συμβουλή:** Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

### Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ. 34*

<sup>1</sup> Ειδικά εξαρτήματα

## Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
  - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUM5 serisi bir mutfak robotu ile.
  - orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
  - Çiğ veya pişmiş besinleri doğramak için, örneğin et, balık ve sebze.
  - Bu kılavuzda belirtilen ek uygulamalar için.
  - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
  - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaç kullanın.
  - ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
  - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
  - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

### Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Dolum ağzına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce dolum ağzında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.

### Yapı parçaları

→ Şek. 1

<b>A</b>	Et kıyma makinesi parçası
<b>B</b>	Meyve sıkıcı ön takımı <sup>1</sup>
<b>C</b>	Delikli diskler <sup>1</sup>
<b>D</b>	Rendeleme takımı <sup>1</sup>
<b>E</b>	Sıkma hamur ön takımı <sup>1</sup>
<b>1</b>	Gövde
<b>2</b>	Kavrama üniteli helezon
<b>3</b>	Bıçak
<b>4</b>	Orta delikli disk

<sup>1</sup> Özel aksesuar

<b>5</b>	Montaj bileziği
<b>6</b>	Conta
<b>7</b>	Malzeme doldurma kabı
<b>8</b>	Tıkaç
<b>9</b>	Meyve sıkıcı ön takımı için helezon
<b>10</b>	Elek gövdesi
<b>11</b>	Meyve sıkıcı gövdesi
<b>12</b>	İnce delikli disk
<b>13</b>	Kaba delikli disk
<b>14</b>	Rendeleme takımı için helezon
<b>15</b>	Rendeleme tamburu
<b>16</b>	Kapak
<b>17</b>	Profil levhalı tutucu
<b>18</b>	Profil levha

<sup>1</sup> Özel aksesuar

### Özel aksesuar

Burada özel aksesuarlara ve bunların kullanımına ilişkin genel bir görünüm sunulmaktadır.

tr Aşırı yüklenme emniyeti

## Delikli diskler

İnce ve kaba delikli disk, ek işleme imkanları için uygundur.

## Meyve sıkıcı ön takımı

Meyve sıkıcı ön takımı, örneğin çilek, domates, elma, armut, kuşburnu gibi yumuşak meyve veya sebzeleri sıkamak için uygundur.

### Notlar

- Çekirdeklerinin çapı süzgeç ünitesindeki delik çapıyla yaklaşık olarak aynı olan meyvelerin suyunu sıkmayın, örn. ahududu.
- Sert meyveleri sıkmadan önce yeterince yumuşak olana dek kaynatın, örn. kuşburnu.

## Sıkma hamur ön takımı

Sıkma hamur ön takımı, kurabiye hamuruna veya tart hamuruna şekil vermek için uygundur.

## Rendeleme takımı

Rendeleme takımı, sert besinleri rendelemek için uygundur, örn. badem, fındık, çikolata, sert peynir veya kuru ekme.

**Not:** Fındıkları ve bademleri sadece kuru ve az miktarda işleyin.

## Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

Et kıyma makinesine aşırı yük uygulandığında veya makine bloke edildiğinde, helezonun kavrama ünitesi öngörülen nominal kırılma noktasından kırılır.

**Not:** Önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Yeni bir tahrik ünitesi, müşteri hizmetlerinden 00418076 sipariş numarası üzerinden temin edilebilir.

## Kavrama ünitesini değiştirme

1. Arızalı kavrama ünitesini çıkartın.
2. Yeni kavrama ünitesini yerleştirin.

## Kullanım

### Ana cihazın hazırlanması

**Not:** Resimdeki mutfak robotu tasarım ve donanım açısından sizdeki modelden farklı olabilir.

1. Ana cihazı, ana kılavuzda belirtildiği gibi kurun.
2. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu dikey pozisyonda yerine oturana dek aşağıya doğru hareket ettirin.  
→ Şek. 2
- ✓ Döner kol 3 konumunda sabitlenmiş.
3. Ana cihazı çalışma pozisyonuna çevirin.  
→ Şek. 3

### Contayı takma

- ▶ Contayı gövdeye takın ve sıkıca bastırın.  
→ Şek. 4  
Girintiler tam olarak hizalanmalıdır.

### Parçaları birleştirme

**Not:** Özel aksesuarı kullanmak için bıçak ve delikli disk hariç olmak üzere et kıyma makinesinin parçaları gereklidir.

### Et kıyma makinesini birleştirme

→ Şek. 5 - 8

### Meyve sıkıcı ön takımını birleştirme<sup>1</sup>

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. 9 - 13

### Sıkma hamur ön takımını birleştirme<sup>1</sup>

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. 14 - 17

### Rendeleme takımını birleştirme<sup>1</sup>

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. 18 - 21

### Üst parçayı takma

→ Şek. 22 - 27

<sup>1</sup> Özel aksesuar

## Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

**Not:** Cihaz donanımına bağlı olarak sahip olduğunuz modelde 4 kademeli veya 7 kademeli bir döner şalter donanımı mevcuttur. Bu kullanım kılavuzunda 4 kademeli döner şalter için olan hız önerileri de parantez içinde belirtilmiştir.

Ayar	Kullanımı
7 (4)	Et kıyma makinesi
7 (4)	Meyve sıkıcı ön takımı
4-5 (2-3)	Sıkma hamur ön takımı
3-4 (2-3)	Rendeleme takımı

## Besinleri işleme

→ Şek. 23 - 30

### Besinleri meyve sıkıcı ön takımı ile işleme<sup>1</sup>

**Not:** Meyve sıkıcı ön takımı ile çalıştığınızda, aşağıdaki özellikleri dikkate alın.

- İlgili deliklerin altına iki kap koyun.
- İşlemeye başlamadan önce ayar vidasını saat dönüş yönünün tersine çevirerek açın.  
→ Şek. 31
- İşleme sırasında ayar vidası ile istediğiniz meyve püresi ve posa kıvamını ayarlayın.

## Üst parçayı çıkartma

→ Şek. 32 - 33

**İpucu:** Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 34

<sup>1</sup> Özel aksesuar  
%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
  - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- razem z robotem kuchennym z serii MUM5.
  - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
  - do rozdrabniania surowych lub gotowanych artykułów spożywczych, np. mięsa, ryb i warzyw.
  - do dodatkowych zastosowań opisanych w tej instrukcji obsługi.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
  - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
  - ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
  - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
  - ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

## **Zapobieganie szkodom materialnym**

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Nie wkładać do otworu do napełniania ani do obudowy żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem przystawki sprawdzić, czy w otworze do napełniania i obudowie nie ma ciał obcych.

## **Części składowe**

→ Rys. **1**

<b>A</b>	Maszyna do mielenia mięsa
<b>B</b>	Przystawka do wyciskania soku z owoców <sup>1</sup>
<b>C</b>	Tarcze perforowane <sup>1</sup>
<b>D</b>	Przystawka do tarcia <sup>1</sup>
<b>E</b>	Przystawka do wyciskania ciastek <sup>1</sup>
<b>1</b>	Obudowa

<sup>1</sup> Akcesoria specjalne

<b>2</b>	Ślimak z zabierakiem
<b>3</b>	Nóż
<b>4</b>	Tarcza perforowana do średnio grubego tarcia
<b>5</b>	Nakrętka
<b>6</b>	Uszczelka
<b>7</b>	Taca wysypowa
<b>8</b>	Popychacz
<b>9</b>	Ślimak przystawki do wyciskania soku z owoców
<b>10</b>	Obudowa sita
<b>11</b>	Obudowa przystawki do wyciskania soku z owoców
<b>12</b>	Tarcza perforowana do drobnego tarcia
<b>13</b>	Tarcza perforowana do grubego tarcia
<b>14</b>	Ślimak przystawki do tarcia
<b>15</b>	Bęben trący

<sup>1</sup> Akcesoria specjalne



16	Oślona
17	Uchwyt wzornika
18	Wzornik

## <sup>1</sup> Akcesoria specjalne

### Akcesoria specjalne

W tym miejscu można znaleźć przegląd akcesoriów specjalnych posiadanego urządzenia i ich zastosowań.

#### Tarcze perforowane

Tarcza perforowana do drobnego i grubego tarcia umożliwiają dodatkowe sposoby przetwarzania artykułów.

#### Przystawka do wyciskania soku z owoców

Przystawka do wyciskania soku z owoców nadaje się do wyciskania soku z miękkich owoców i warzyw, np. jagód, pomidorów, jabłek, gruszek, owoców dzikiej róży.

#### Uwagi

- Nie wyciskać soku z owoców, które posiadają pestki o wielkości podobnej do średnicy otworu sitka, np. malin.
- Twarde artykuły, np. owoce dzikiej róży, przed wyciśnięciem soku ugotować do miękkości.

#### Przystawka do wyciskania ciastek

Przystawka do wyciskania ciastek nadaje się do formowania herbatników i kruchych ciastek.

#### Przystawka do tarcia

Przystawka do tarcia nadaje się do tarcia twardych artykułów spożywczych, np. migdałów, orzechów, czekolady, twardych serów lub suchych bułek.

**Uwaga:** Orzechy migdały przetwarzać tylko na sucho i w małych ilościach.

### Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

Jeżeli maszynka do mielenia mięsa została przeciążona lub zablokowana, zabierak ślimaka łamie się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

**Uwaga:** Części zamienne z przewidzianym miejscem przełomu nie są objęte gwarancją. Nowy zabierak można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 00418076.

#### Wymiana zabieraka

1. Wyjąć uszkodzony zabierak.
2. Włożyć nowy zabierak.

### Obsługa

#### Przygotowywanie korpusu urządzenia

**Uwaga:** Kształt i wyposażenie pokazanego na ilustracji robota kuchennego może się różnić od posiadanego modelu.

1. Ustawić urządzenie w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.
2. Nacisnąć przycisk odblokowujący i przemieszczać ramię do dołu, aż zostanie zablokowane w jednej z pionowych pozycji.  
→ Rys. 2
- ✓ Ramię jest zablokowane w pozycji 3.
3. Ustawić korpus urządzenia w pozycji roboczej.  
→ Rys. 3

#### Zakładanie uszczelki

- ▶ Włożyć uszczelkę do obudowy i docisnąć.  
→ Rys. 4
- Wszystkie wycięcia muszą się znaleźć w przewidzianych pozycjach.

#### Składanie przystawek

**Uwaga:** Do korzystania z przystawek potrzebne są części maszyny do mielenia mięsa, z wyjątkiem noża i tarczy perforowanej.

#### Składanie maszyny do mielenia mięsa

→ Rys. 5 - 8

## pl Przegląd procesu czyszczenia

### **Składanie przystawki do wyciskania soku z owoców<sup>1</sup>**

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **9** - **13**

### **Składanie przystawki do wyciskania ciastek<sup>1</sup>**

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **14** - **17**

### **Składanie przystawki do tarcia<sup>1</sup>**

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **18** - **21**

### **Zakładanie przystawki**

→ Rys. **22** - **27**

### **Zalecane prędkości**

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

**Uwaga:** W zależności od wyposażenia posiadany model jest wyposażony w 4-stopniowy lub 7-stopniowy przełącznik obrotowy. W tej instrukcji obsługi zalecane prędkości obrotowe dotyczące 4-stopniowego przełącznika obrotowego są zawsze podane w nawiasach.

---

#### **Ustawie- Zastosowanie nie**

7 (4)	Przystawka do mielenia mięsa
7 (4)	Przystawka do wyciskania soku z owoców
4-5 (2-3)	Przystawka do wyciskania ciastek
3-4 (2-3)	Przystawka do wiórkowania

---

### **Przetwarzanie artykułów spożywczych**

→ Rys. **28** - **30**

### **Przetwarzanie artykułów przy użyciu przystawki do wyciskania soków z owoców<sup>1</sup>**

**Uwaga:** Podczas pracy z przystawką do wyciskania soków należy przestrzegać podanych niżej zasad.

1. Umieścić po jednym pojemniku pod każdym otworem.
2. Przed rozpoczęciem przetwarzania obrócić śrubę regulacyjną w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i otworzyć.  
→ Rys. **31**
3. W czasie przetwarzania ustawiać śrubą regulacyjną żadaną konsystencję musi owocowego i wyłtoków.

### **Zdejmowanie przystawki**

→ Rys. **32** - **33**

**Wskazówka:** Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnienia pozostałości składników.

### **Przegląd procesu czyszczenia**

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **34**

---

<sup>1</sup> Akcesoria specjalne



## Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
  - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUM5.
  - з оригінальними частинами й приладдям.
  - для подрібнювання сирих або варених продуктів, наприклад м'яса, риби й овочів.
  - для додаткових завдань, описаних у цій інструкції.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
  - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
  - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
  - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
  - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

## Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, у завантажувальну горловину або корпус.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в завантажувальній горловині й корпусі сторонніх предметів.

## Складники

→ Мал. **1**

<b>A</b>	Насадка-м'ясорубка
<b>B</b>	Насадка-прес для фруктів <sup>1</sup>
<b>C</b>	Перфоровані диски <sup>1</sup>
<b>D</b>	Насадка-тертка <sup>1</sup>
<b>E</b>	Насадка для печива <sup>1</sup>
<b>1</b>	Корпус
<b>2</b>	Шнек із захоплювачем

<b>3</b>	Ніж
<b>4</b>	Перфорований диск із середніми отворами
<b>5</b>	Гвинтове кільце
<b>6</b>	Ущільнювач
<b>7</b>	Завантажувальна чаша
<b>8</b>	Штовхач
<b>9</b>	Шнек насадки-преса для фруктів
<b>10</b>	Корпус сита
<b>11</b>	Корпус насадки-преса для фруктів
<b>12</b>	Перфорований диск із дрібними отворами
<b>13</b>	Перфорований диск із великими отворами
<b>14</b>	Шнек насадки-тертки
<b>15</b>	Натуральний барабан
<b>16</b>	Кришка

<sup>1</sup> Спеціальне приладдя

<sup>1</sup> Спеціальне приладдя

**17** Тримач для формувальної пластини

**18** Формувальна пластина

<sup>1</sup> Спеціальне приладдя

## Спеціальне приладдя

Тут наведено огляд спеціального приладдя і його застосування.

### Перфоровані диски

Перфоровані диски з дрібними й великими отворами дають додаткові можливості обробки.

### Насадка-прес для фруктів

Насадка-прес для фруктів підходить, щоб вичавлювати сік з м'яких плодів і ягід, наприклад помідорів, яблук, груш, шипшини.

#### Вказівки

- Не вичавлюйте сік із плодів і ягід, діаметр насіння яких приблизно збігається з розміром отворів сітчастого фільтра, наприклад, з малини.
- Тверді плоди і ягоди, наприклад шипшину, перед вичавлюванням слід розварювати.

### Насадка для печива

Насадка для печива підходить, щоб формувати пісочне й інше печиво.

### Насадка-тертка

Насадка-тертка підходить, щоб натирати тверді продукти, як-от мигдаль, лісові горіхи, шоколад, твердий сир або сухарі.

**Зауваження:** Лісові горіхи й мигдаль можна переробляти лише в сухому вигляді і в невеликій кількості!

## Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

У разі перевантаження або блокування м'ясорубки захоплювач шнека ламається в спеціально передбаченому місці.

**Зауваження:** На частини з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Новий захоплювач можна замовити в сервісній службі за номером 00418076.

### Заміна захоплювача

1. Зніміть дефектний захоплювач.
2. Установіть новий захоплювач.

## Експлуатація

### Підготовка основного блока

**Зауваження:** Показаний на ілюстрації кухонний комбайн може відрізнятись від вашої моделі за формою і комплектацією.

1. Установіть основний блок, як описано в головній інструкції.
2. Натисніть розблокувальну кнопку й опускайте відкидний кронштейн, доки він не зафіксується у вертикальній позиції.  
→ Мал. 2
- ✓ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 3.
3. Поверніть основний блок у робочу позицію.  
→ Мал. 3

### Вставлення ущільнювача

- ▶ Вставте ущільнювач у корпус і притисніть його.  
→ Мал. 4
- Виймки мають бути точно вирівняні.

### Збирання насадок

**Зауваження:** Щоб користуватися спеціальним приладдям, вам потрібні частини м'ясорубки, за винятком ножів і перфорованих дисків.

#### Збирання м'ясорубки

→ Мал. 5 - 8

#### Збирання насадки-преса для фруктів<sup>1</sup>

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 9 - 13

<sup>1</sup> Спеціальне приладдя

**Збирання насадки для печива<sup>1</sup>**

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 14 - 17

**Збирання насадки-тертки<sup>1</sup>**

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 18 - 21

**Розміщення насадки**

→ Мал. 22 - 27

**Рекомендації щодо швидкості**

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

**Зауваження:** Залежно від комплектації приладу ваша модель може бути устаткована 4- або 7-позиційним перемикачем. У цій інструкції рекомендовану швидкість для 4-позиційного поворотного перемикача завжди наведено в дужках.

Налаштування	Застосування
7 (4)	М'ясорубка
7 (4)	Насадка-прес для фруктів
4–5 (2–3)	Насадка для печива
3–4 (2–3)	Шаткувальна насадка

**Обробка продуктів**

→ Мал. 28 - 30

**Обробка продуктів насадкою-пресом для фруктів<sup>1</sup>**

**Зауваження:** Працюючи з насадкою-пресом для фруктів, зважайте на наведені нижче особливості.

1. Поставте під відповідні отвори дві посудини.
2. Перш ніж починати обробку, відчиніть отвір, відпустивши регулювальний гвинт проти годинникової стрілки.

→ Мал. 31

3. Під час обробки регулюйте гвинтом бажану консистенцію фруктового мусу й вичавків.

**Зняття насадки**

→ Мал. 32 - 33

**Порада:** Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

**Огляд чищення**

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 34

<sup>1</sup> Спеціальне приладдя

## **Безопасность**

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM5;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения сырых или вареных продуктов, таких как мясо, рыба и овощи.
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

## **Предотвращение материально-го ущерба**

- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- ▶ Перед использованием проверьте загрузочный ствол и корпус на наличие посторонних предметов.

## **Составные части**

→ Рис. 1

<b>A</b>	Насадка-мясорубка
<b>B</b>	Насадка-пресс для отжима сока <sup>1</sup>
<b>C</b>	Формовочные диски <sup>1</sup>
<b>D</b>	Насадка-терка <sup>1</sup>
<b>E</b>	Насадка-шаблон для выпечки <sup>1</sup>

<b>1</b>	Корпус
<b>2</b>	Шнек с поводковой втулкой
<b>3</b>	Нож
<b>4</b>	Формовочный диск для средней рубки
<b>5</b>	Кольцо с резьбой
<b>6</b>	Прокладка
<b>7</b>	Загрузочный лоток
<b>8</b>	Толкатель
<b>9</b>	Шнек насадки-пресса для отжима сока
<b>10</b>	Ситовый корпус
<b>11</b>	Корпус насадки-пресса для отжима сока
<b>12</b>	Формовочный диск для мелкой рубки

<sup>1</sup> Специальные принадлежности

13	Формовочный диск для крупной рубки
14	Шнек насадки-терки
15	Терочный барабан
16	Крышка
17	Держатель формовочной планки
18	Формовочная планка

<sup>1</sup> Специальные принадлежности

## Специальные принадлежности

Ниже представлен обзор специальных принадлежностей и их назначения.

### Формовочные диски

Формовочные диски для мелкой и крупной рубки создают дополнительные возможности переработки.

### Насадка-пресс для отжима сока

Насадка-пресс для отжима сока позволяет отжимать сок из мягких фруктов, овощей или ягод, таких как помидоры, яблоки, груши, шиповник.

#### Примечания

- Не выдавливайте сок из ягод и фруктов, диаметр зернышек которых почти такой же, как диаметр отверстий сетчатого фильтра (например, из малины).
- Твердые плоды, например шиповник, перед отжимом следует разварить до мягкого состояния.

### Насадка-шаблон для выпечки

Насадка-шаблон для выпечки подходит для формирования песочного и другого печенья.

### Насадка-терка

Насадка-терка подходит для натирания твердых продуктов, таких как миндаль, лесные орехи, шоколад, твердый сыр или сухари.

**Заметка:** Лесные орехи и миндаль можно перерабатывать только в сухом виде и небольших количествах.

## Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

В случае перегрузки или заедания мясорубки поводковая втулка шнека ломается в специально предусмотренном месте.

**Заметка:** На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новую поводковую втулку можно приобрести в сервисной службе по номеру 00418076.

### Замена поводковой втулки

1. Снимите поломанную поводковую втулку.
2. Установите новую поводковую втулку.

## Эксплуатация

### Подготовка основного блока

**Заметка:** Изображенный кухонный прибор может отличаться от вашей модели по форме и оснащению.

1. Установите основной блок, как описано в главной инструкции по эксплуатации.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и перемещайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется в вертикальном положении.  
→ Рис. 2
- ✓ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 3.
3. Поверните основной блок в рабочее положение.  
→ Рис. 3

### Установка прокладки

- ▶ Установите прокладку в корпус и прижмите ее.  
→ Рис. 4
- Выемки должны быть точно совмещены.

## Сборка насадок

**Заметка:** Для использования специальных принадлежностей требуются части мясорубки, за исключением ножа и формовочного диска.

### Сборка мясорубки

→ Рис. 5 - 8

### Сборка насадки-пресса для отжима сока<sup>1</sup>

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 9 - 13

### Сборка насадки-шаблона для выпечки<sup>1</sup>

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 14 - 17

### Сборка насадки-терки<sup>1</sup>

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 18 - 21

## Установка насадки

→ Рис. 22 - 27

## Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

**Заметка:** В зависимости от оснащения прибора ваша модель имеет 4-ступенчатый или 7-ступенчатый поворотный переключатель. В данной инструкции по эксплуатации рекомендации по скорости для 4-ступенчатого поворотного переключателя приводятся соответственно в скобках.

На-стройка	Применение
7 (4)	Мясорубка
7 (4)	Насадка-пресс для отжима сока
4–5 (2–3)	Насадка-шаблон для выпечки

На-стройка	Применение
------------	------------

3–4 (2–3)	Насадка для шинковки
-----------	----------------------

## Переработка продуктов

→ Рис. 23 - 30

### Переработка продуктов насадкой-прессом для отжима сока<sup>1</sup>

**Заметка:** Работая с насадкой-прессом для отжима сока, учитывайте следующие особенности.

1. Поставьте две емкости под соответствующие отверстия.
2. Прежде чем начинать переработку, поверните установочный винт против часовой стрелки, чтобы открыть его.  
→ Рис. 31
3. Во время переработки регулируйте желаемую консистенцию фруктового мусса и жмыха с помощью установочного винта.

## Снятие насадки

→ Рис. 32 - 33

**Рекомендация:** Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

## Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 34

<sup>1</sup> Специальные принадлежности  
56



## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM5.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة، مثل اللحوم والأسماك والخضروات.
- لتطبيقات إضافية موصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا ترغّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصّص له.

## تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- ◀ لا تدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

## الأجزاء

– الشكل 1

A ملحق مفرمة اللحم

B عصارة الفواكه<sup>1</sup>

C الأقراص المنقبة<sup>1</sup>

D المبشرة<sup>1</sup>

E قمع تشكيل عجينة الحلويات<sup>1</sup>

1 جسم الماكينة

2 القطعة الملزونية مع لاقط

3 السكين

4 قرص مثقب متوسط

<sup>1</sup> ملحق خاص

5 حلقة الثبيت

6 حلقة الإحكام

7 وعاء التعبئة

8 الكباس

9 القطعة الملزونية لعصارة الفواكه

10 مبيت المصفاة

11 مبيت عصارة الفواكه

12 قرص مثقب ناعم

13 قرص مثقب خشن

14 القطعة الملزونية للمبشرة

15 أسطوانة التقشير

16 الغطاء

17 حامل لوح الأشكال

18 لوح الأشكال

<sup>1</sup> ملحق خاص

## الملحقات الخاصة

تتلقى هنا نظرة عامة على الملحقات الخاصة واستخدامها.

## الاستعمال

### تحضير الجهاز الأساسي

**ملاحظة:** يمكن أن يختلف الخلاط متعدد الاستخدامات المصوّر في الشكل والتجهيزات عن الطراز الخاص بك.

1. انصب الجهاز الأساسي، كما هو موضّح في الدليل الأساسي.

2. اضغط على زر تحرير القفل وحرك الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق في الوضع العمودي.

← الشكل 2

✓ الذراع المتراوح مثبت في الموضع 3.

3. أدر الجهاز الأساسي في وضع العمل.

← الشكل 3

### تركيب حلقة الإحكام

← ضع حلقة الإحكام في جسم الماكينة وثبتها في موضعها.

← الشكل 4

يجب أن تتواجه الفجوات معًا بدقة.

### تجميع التجهيزات

**ملاحظة:** لاستخدام الملحق الخاص، تحتاج إلى أجزاء مفرمة اللحم، باستثناء السكين والقرص المثقب.

### تجميع مفرمة اللحم

← الشكل 5 - 8

### تجميع عصارة الفواكه<sup>1</sup>

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 9 - 13

### تجميع قمع تشكيل عجينة الحلويات<sup>1</sup>

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 14 - 17

### تجميع المبشرة<sup>1</sup>

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 18 - 21

### تركيب التجهيزة العلوية

← الشكل 22 - 27

## الأقراص المثقبة

يناسب القرص المثقوب الناعم والفشن لإمكانات معالجة إضافية.

## عصارة الفواكه

تناسب عصارة الفواكه عصر الفواكه والخضروات المرنة، من قبيل التوت والطماطم والتفاح والكرمى والكرديه.

## ملاحظات

- لا تعصر أية ثمار يكون قطر بزورها مشابه لقطر السكين المثقوب في وليجة المصفاة، على سبيل المثال توت العليق.
- اطبخ المواد الغذائية الصلبة قبل العصر حتى تصبح مرنة، من قبيل الكركديه.

## قمع تشكيل عجينة الحلويات

يناسب قمع تشكيل عجينة الحلويات تشكيل عجينة البسكويت والعجين الناعم.

## المبشرة

تناسب المبشرة بشر المواد الغذائية الصلبة، من قبيل اللوز والجوز والشوكولاتة والجبن الصلب والخبز الجاف.

**ملاحظة:** جفّف الجوز واللوز فقط وعالجها في كمياتٍ ضئيلة.

## التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

عندما تُحمّل مفرمة اللحم أو تُحجز، ينكسر لاقط القطعة الملزونية عند موضع الانكسار المفترض المُخصص لذلك.

**ملاحظة:** قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر لاقط جديد تحت رقم الطلب 00418076 لدى خدمة العملاء.

## استبدال اللاقط

1. انتزع اللاقط التالف.
2. ركب اللاقط الجديد.

ar نظرة عامة على التنظيف

## توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

**ملاحظة:** حسب تجهيز الجهاز يكون جهازك مزوّدًا حسب طرازه بمفتاح دوار ذي 4 أو 7 مستويات. تبيّن في دليل الاستعمال هذا توصيات السرعات للمفتاح الدوار ذي الـ 4 مستويات كل بين قوسين.

وضع الضبط	الاستخدام
(4) 7	مفرفة اللحم
(4) 7	عصارة الفواكه
4-5 (2-3)	قمع تشكيل عجّين الحلويات
3-4 (2-3)	أداة التقطيع الملحقة

## معالجة المواد الغذائية

← الشكل 28 - 30

### معالجة المواد الغذائية باستخدام

#### عصارة الفواكه<sup>1</sup>

**ملاحظة:** عندما تعمل بعصارة الفواكه، انتبه إلى الخواص الاستثنائية التالية.

1. ضع حاويتين تحت الفتحات المعنية.
2. قبل بدء عملية المعالجة، أدر مسمار الضبط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة واقفحه.

← الشكل 31

3. اضبط القوام المرغوب لطحين الفواكه وثلّف العنب أثناء المعالجة بواسطة مسمار الضبط.

#### فك الأداة

← الشكل 32 - 33

**نصيحة:** نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

## نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 34



## 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, 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.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001258765** (020704)

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

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom