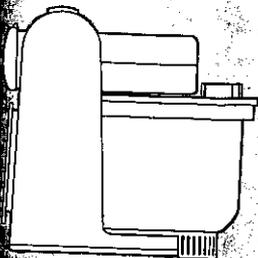


MUM 44..
MUM 46..
MUM 47..



BOSCH



- de Gebrauchsanleitung
- en Operating instructions
- fr Notice d'utilisation
- it Istruzioni per l'uso
- nl Gebruiksaanwijzing
- da Brugsanvisning
- no Bruksanvisning
- sv Bruksanvisning
- fi Käyttöohje
- es Instrucciones de uso
- pt Instruções de serviço
- el Οδηγός χρήσης
- fr Kùllanma talimatr
- pl Instrukcja obsługi
- hu Használati utasítás
- bg Указания за употреба
- ru Инструкция
по эксплуатации
- ar تعليمات الاستخدام

Internet:
<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen (siehe auch beigelegte Modellübersicht, **Bild 17**).

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen

Drehschalter

Bild 1

MUM 44 .. – 46 ..

- O/off = Stopp
- P = Parkschaltung
Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition.
Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.

- Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit
- Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam
- Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

MUM 47 ..

- O/off = Stopp
- M = Momentschaltung
Drehschalter festhalten, höchste Drehzahl.

- Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit
- Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam
- Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, nach der Unterbrechung Gerät auf O/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Das Gerät ist mit einer Wiedereinschaltungsicherung bei Überlastung ausgestattet.

Die Parkschaltung ist automatisch, nach Ausschalten (Stellung O/off) läuft das Gerät automatisch in Schwenkposition.

Antrieb

Bild 2

für Getreidemühle (Stahl), Durchlaufschnitzler und Zitruspresse

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

a Antriebsschutzdeckel

Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels diesen drehen bis die Verriegelung aufgehoben ist.

Antrieb

Bild 3

für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken und für Rührwerkzeug des Eisbereiters, heruntergeklappt für Fleischwolf, hochgeklappt für Getreidemühle (Stein)

Kabelaufbewahrung

Bild 4

MUM 44 .. Kabel aufwickeln

MUM 46 .. Kabel im Kabelfach verstauen

MUM 47 .. Kabelaufrollautomatik

Entriegelungstaste

Bild 5

drücken, um Schwenkarm zu bewegen.

Antrieb

Bild 6

für Mixer und Multi-Mixer

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

Kontrolllampen

Bild 7

nur bei Modell MUM 47...

a Bereitschaftsanzeige

b Kontrolllampen

Sicherheitshinweise

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.

Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

Das Gerät läuft nach Ausschalten noch kurze Zeit nach.

Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an.

Hinweise zur Entsorgung

Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler und bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Bedienen

Hinweise zum Modell MUM 47...

Das Modell MUM 47... hat zusätzliche Kontrolllampen, die die Betriebsbereitschaft und die Schaltpositionen bei laufendem Antrieb anzeigen. Die Bereitschaftsanzeige leuchtet rot auf, wenn die Küchenmaschine mit Strom versorgt ist (Netzstecker eingesteckt).

Wird der Drehschalter auf eine der Schaltstufen oder Zwischenstufen gedreht, leuchtet die entsprechende Kontrolllampe auf.

Die Kontrolllampen blinken bei folgenden Ereignissen:

- nach einer Stromunterbrechung
- bei Überlastung der Küchenmaschine.

Bei Blinken der Kontrolllampen Gerät auf 0/off stellen. Im Überlastungsfall das Gerät abkühlen lassen, evtl. Verarbeitungsmenge reduzieren oder klemmendes Verarbeitungsgut vorsichtig entfernen. Gerät zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Das Modell MUM 47... entspricht in allen anderen Funktionen der nachfolgenden Beschreibung.

Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Nicht leer betreiben.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe "Reinigen und Pflegen".

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.

- Kabel abwickeln/herausziehen.

Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:

- Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 1 Meter) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

- Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

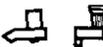
Kabel nicht verdrehen oder von Hand einschieben, da es sich dann nicht vollständig aufrollen lässt. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

Betriebspositionen

Achtung!

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Arbeitsstellung ist.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Kneithaken
7		Zugeben großer Verarbeitungsmengen

Hinweis: Sollen große Mengen mit dem Fleischwolf verarbeitet werden, kann auch Position 7 gewählt werden.

Rührbesen, Schlagbesen und Kneithaken

Bild 8

Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen, z.B. Rührteig

Schlagbesen (b)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z.B. Biskuitteig

Kneithaken (c) mit Teigabweiser (d)

zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen)

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn die nicht genutzten Antriebe mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

- Bei Geräten mit Parkschaltung Drehschalter auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schüssel einsetzen. Sockel der Schüssel muss in Aussparung des Grundgerätes stecken.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken. Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Bei Geräten mit Parkschaltung Drehschalter auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 7 bringen.
- Zutaten einfüllen
oder
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Bei Geräten mit Parkschaltung Drehschalter auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe "Reinigen und Pflegen".

Mixer

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!

Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Verarbeiten von Flüssigkeiten im Glasmixer (im Fachhandel erhältlich): maximal auf Stufe 3. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild 6).
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge bei Kunststoffmischer, flüssig = 1 Liter, bei Glasmixer, flüssig = 0,75 Liter; schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50–100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und fest drücken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

Bild 9

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen
oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen
oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel und Zubehör reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Mixer reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixer kann zum Reinigen auseinander genommen werden.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Messereinsatz ist nicht spülmaschinenfest.

Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen.

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn auseinander zu nehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (bei Geräten mit Momentschaltung auf Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Mixer zerlegen

Bild 10

- Sockel des Mixerbeckers gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Mit Hilfe des Sockels den Messereinsatz fest schrauben.
- Sockel des Mixerbeckers im Uhrzeigersinn fest drehen.

Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

100 g–600 g

- Sahne 1 ½ bis 4 Minuten auf Stufe 4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 2 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Rührteig

Grundrezept

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von

½ Zitrone

200–250 g Butter (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

½ l Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1 ½–2 x Grundrezept



Mürbeteig*Grundrezept*

125 g Butter (Raumtemperatur)
 100–125 g Zucker
 1 Ei
 1 Prise Salz
 etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
 250 g Mehl
 evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 2 mit dem Rührbesen oder Kneithaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

**Zubehör/Sonderzubehör**

Weiteres der Verpackung beigelegtes Zubehör (siehe beigelegte Modellübersicht) ist in den separaten Bedienungsanleitungen beschrieben. Beigelegtes Zubehör/Sonderzubehör kann auch einzeln nachgekauft werden. Das Zubehör zur Maschine MUM 45.. eignet sich auch für die Maschinen MUM 46.. und MUM 47..

Bild 11

Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben; zusätzlich erhältlich grobe Reibscheibe, Pommes frites-Scheibe und Julienne-Scheibe

Bild 12

Fleischwolf; zusätzlich erhältlich Fruchtpressen-Vorsatz (a), Reibe-Vorsatz (b) und Spritzgebäck-Vorsatz (c); Lochscheiben Ø 3 und 6 mm

Bild 13

Zitruspresse

Bild 14

Getreidemühle mit Stahlmahlwerk oder Steinmahlwerk

Bild 15

Multi-Mixer

Bild 16

Eisbereiter

Hefeteig*Grundrezept*

500 g Mehl
 1 Ei
 80 g Fett (Raumtemperatur)
 80 g Zucker
 200–250 ml lauwarme Milch
 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
 Schale von ½ Zitrone
 1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–6 Minuten auf Stufe 2 mit dem Kneithaken verarbeiten.

Höchstmenge: 1½ x Grundrezept

**Mayonnaise**

2 Eier
 2 TL Senf
 ¼ l Öl
 2 EL Zitronensaft oder Essig
 1 Prise Salz
 1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 2 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 4 schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.



Änderungen vorbehalten.

This appliance is designed for domestic and not industrial use.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance is maintenance-free.

The operating instructions refer to several models (see also enclosed overview of models, fig. 17).

Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Use the appliance with original accessories only.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Rotary switch

Fig. 1

MUM 44 .. – 46 ..

- 0/off = Stop
- P = Standby
- Hold rotary switch until the drive stops; tool is in the swivel position.
- If the drive does not move, the swivel position has already been reached.

- Settings = Operating speed
- 1-4
- Setting 1 = Minimum speed – slow
- Setting 4 = Maximum speed – fast

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

MUM 47 ..

- 0/off = Stop
- M = Pulse switch (for maximum speed hold down the rotary switch)
- Settings = Operating speed
- 1-4
- Setting 1 = Minimum speed – slow
- Setting 4 = Maximum speed – fast

If there is a power cut, the appliance remains switched on. When power is restored, set the appliance to 0/off and then back to the desired setting.

The appliance features an auto-restart lockout in the event of an overload.

The standby is automatic. When switched off (0/off position), the appliance automatically moves into the swivel position.

Drive

Fig. 2

For mill (steel), continuous-feed shredder and citrus press

When not in use, attach the drive cover.

a Drive cover

To remove the drive cover, rotate until the locking feature has been released.

Drive

Fig. 3

For stirrer, whisk, kneading hook and for mixing tool of the ice-cream maker, folded down for mincer, folded up for mill (stone)

Cord store

Fig. 4

MUM 44 .. Wind up the cord.

MUM 46 .. Stow the cord in the cord store.

MUM 47 .. Automatic cord winder

Release button

Fig. 5

Press to move the swivel arm.

Drive

Fig. 6

For blender and multi-blender

When not in use, attach the blender drive cover.

Indicator lights

Fig. 7

only model MUM 47...

a Standby indicator

b Indicator lights

Safety information

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance unattended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.

Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service.

Change accessories and tools only when the drive is at a standstill.

Do not immerse the base unit in water or clean under running water.

When switched off, the appliance continues running briefly.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

The appliance restarts following a power interruption.

Information concerning waste disposal

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Operating the appliance

Information about model MUM 47...

Model MUM 47... has additional indicator lights which indicate standby and switching positions while the drive is running.

The standby indicator lights up red when the food processor is supplied with power (mains plug inserted).

If the rotary switch is rotated to one of the speed settings or intermediate settings, the corresponding indicator light illuminates.

The indicator lights flash:

- following a power interruption
- if the food processor is overloaded

If the indicator lights flash, set the appliance to 0/off. If the appliance is overloaded, leave it to cool down, perhaps reduce the quantity of food which is being processed or carefully remove jammed pieces of food. Set the appliance back to the desired setting.

Model MUM 47... corresponds in all other functions to the following description.

Warning!

Operate the appliance with accessories/tools in the operating position only. Do not operate at no load.

- Before using the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Unwind/pull out the cord.
 - Appliances with automatic cord winder:
 - Pull out the cord in one stroke to the desired length (max. 1 metre/3.28 feet) and release slowly; the cord is locked.
 - Reducing the working length of the cord: Pull gently on the cord and allow it to wind up to the desired length. Then pull gently on the cord again and release slowly; the cord is locked.

Warning!

Do not twist the cord or push it in by hand as it then cannot wind up fully. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

Operating positions

Warning!

Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Insert/remove whisk, stirrer, kneading hook
7		Add large quantities of food for processing

Note: If large quantities of food are to be processed with the mincer, position 7 can also be selected.

Stirrer, whisk and kneading hook

Fig. 8

Stirrer (a)

For stirring dough, e.g. cake mixture

Whisk (b)

for beating egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture

Kneading hook (c) with dough deflector (d)

Kneading hook (c) with dough deflector (d) for kneading heavy dough and folding in ingredients which are not to be chopped up (e.g. raisins, chocolate chips)

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the drive continues running briefly.

The appliance may only be operated when the unused drives have been safeguarded with the drive covers.

- If the appliance features a standby, set the rotary switch to P and hold until the drive stops. If the drive does not move, the swivel position has already been reached.
- Press the release button and move the swivel arm to position 6.
- Insert the mixing bowl. The base of the mixing bowl must be inserted into the recess of the base unit.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook into the drive, ensuring that the tool locks into position. If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position.
- Put the ingredients which are to be processed into the mixing bowl.
- Press the release button and move the swivel arm to position 1.
- Attach the lid.
- Select desired setting with the rotary switch.

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- If the appliance features a standby, set the rotary switch to P and hold until the drive stops.
- Remove the lid.
- Press the release button and move the swivel arm to position 7.
- Add ingredients

or

- add more ingredients through the feed tube in the lid.

After blending

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- If the appliance features a standby, set the rotary switch to P and hold until the drive stops.
- Remove the lid.
- Press the release button and move the swivel arm to position 6.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the mixing bowl.
- Clean all parts; see "Cleaning and servicing".

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

*Never place fingers in the attached blender!
Do not remove/attach blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.*

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres/ 18 fl. oz. of hot or frothing liquid.

Warning!

Processing liquids in the glass blender (available from specialist outlets): maximum setting 3.

Add a max. 0.5 litres/ 18 fl. oz. of hot or frothing liquid.

- Press the release button and move the swivel arm to position 3.
- Remove the blender drive cover.
- Attach the blender jug (mark on the base of the blender jug on the mark on the base unit) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction (**Fig. 6**).
- Add ingredients.

Maximum capacity of liquid for plastic blender = 1 litre/ 1 ¾ pt., for glass blender = 0.75 litres/ 1 ½ pt., frothing or hot liquid maximum 0.5 litres/ 18 fl. oz.

Optimum processing quantity, solid ingredients = 50–100 g/ 1 ¾–3 ½ oz.

- Attach lid and press firmly.
- Select desired setting with the rotary switch.

Adding more ingredients

Fig. 9

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the lid and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube

or

- pour liquid through the funnel.

After blending

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use.

Cleaning and servicing

⚠ Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or hold under running water.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth.
- If required, use a little washing-up liquid.
- Then wipe the base unit dry.

Cleaning the mixing bowl and accessories

All parts are dishwasher-safe.

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

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch the blender blades with bare hands.

The blender can be disassembled for cleaning.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents.

The blade insert is not dishwasher-safe. Clean the blade insert under running water only.

Tip: After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without disassembling it. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for several seconds (if the appliance features quick-action operation, select setting M). Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Disassembling the blender Fig. 10

- Rotate the base of the blender jug in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the blade insert by the wings in an anti-clockwise direction. The blade insert is loosened.
- Remove the blade insert and the sealing ring.

Assembling the blender

⚠ Risk of injury!

Never assemble the blender on the base unit.

- Attach the sealing ring to the blade insert.
- Insert the blade insert from below into the blender jug.
- Tighten the blade insert with the aid of the blender jug base.
- Tighten the base of the blender jug in a clockwise direction.

Troubleshooting

If the appliance malfunctions, please consult our customer service.

Application examples

Whipped cream

100 g–600 g/3½ oz–1 lb 5 oz

- Using the whisk, process cream for 1½ to 4 minutes at setting 4 (depending on the quantity and properties of the cream).



Egg whites

1 to 8 egg whites

- Using the whisk, process egg whites for 4 to 6 minutes at setting 4.



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g/3½ oz sugar

Few drops of vanilla essence

70 g/2½ oz flour

70 g/2½ oz cornflour

Baking powder (if required)

- Using the whisk, beat the ingredients (except flour and cornflour) for approx. 4–6 minutes at setting 4 until fluffy.
- Select setting 2 with the rotary switch and mix in spoonfuls of the sieved flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

3–4 eggs

200–250 g/7 oz–9 oz sugar

1 pinch of salt

Few drops of vanilla essence or peel of ½ lemon

200–250 g/7 oz–9 oz butter (room temperature)

500 g/1 lb 2 oz flour

1 packet of baking powder

⅓ 1¼ fl oz milk

- Using the stirrer, mix all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 3.

Maximum quantity: 1½–2 x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

125 g/4½ oz butter

(room temperature)

100–125 g/3½ oz–4½ oz sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or a few drops of vanilla essence

250 g/9 oz flour

Baking powder (if required)

- Using the stirrer or kneading hook, mix all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Yeast dough*Basic recipe*

- 500 g/1lb 2oz flour
 1 egg
 80 g/3 oz fat (room temperature)
 80 g/3 oz sugar
 200–250 ml/7 fl oz–9 fl oz lukewarm milk
 25 g/1 oz fresh yeast or 1 packet of dried yeast
 Peel of ½ lemon
 1 pinch of salt

- Using the kneading hook, mix all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–6 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 1 x basic recipe

Mayonnaise

- 2 eggs
 2 tsp. mustard
 ¼ 1/9 fl oz oil
 2 tbs. lemon juice or vinegar
 1 pinch of salt
 1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 2.
- Switch the blender to setting 4 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Accessories/Optional accessories

Other accessories enclosed with the packaging (see enclosed overview of models) are described in the separate operating instructions.

Enclosed accessories/optional accessories can also be purchased separately. The accessories for the MUM 45.. appliance are also suitable for the MUM 46.. and MUM 47.. appliances.

Fig. 11

Continuous-feed shredder with 3 discs; also available: potato grating disc, chipper disc and julienne disc.

Fig. 12

Mincer; also available: fruit press attachment (a), grating attachment (b) and biscuit attachment (c); perforated discs 3 and 6 mm/¼ in. and ¼ in. Ø.

Fig. 13

Citrus press

Fig. 14

Mill with steel or stone grinding discs

Fig. 15

Multi-blender

Fig. 16

Ice-cream maker

Subject to alterations.



Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil ne requiert pas d'entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles ci-jointe, **figure 17**).

Veillez conserver la notice d'utilisation.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Interrupteur rotatif

Figure 1

MUM 44 .. – 46 ..

0/off = Arrêt

P = Arrêt momentané

Maintenez l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise ;

l'accessoire se trouve en position de basculement.

Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.

Positions = Vitesse de travail

1 à 4

Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – lente

Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – rapide

En cas de coupure de courant, l'appareil reste enclenché. Il redémarre une fois le courant rétabli.

MUM 47 ..

0/off = Arrêt

M = Marche momentanée

En maintenant l'interrupteur dans cette position, vous obtenez la vitesse la plus élevée.

Positions = Vitesse de travail

1 à 4

Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – lente

Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – rapide

En cas de coupure de courant, l'appareil reste enclenché. Une fois le courant rétabli, ramenez l'appareil sur 0/off puis à nouveau sur la position choisie.

L'appareil comporte une sécurité anti-réenclenchement qui le protège en cas de surcharge. La position de rangement s'enclenche automatiquement. Une fois éteint (position O/off), l'appareil se met automatiquement en position de pivotement.

Entraînement **Figure 2**

Destiné au moulin à céréales (en acier), à l'accessoire râpeur/éminceur et au presse-agrumes. Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

a Couvercle de protection de l'entraînement

Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tournez-le jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

Entraînement **Figure 3**

Destiné aux fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur et à l'accessoire malaxeur de la sorbetière, rabattu pour le hachoir à viande et relevé pour le moulin à céréales (en pierre).

Rangement du cordon d'alimentation **Figure 4**

MUM 44 .. Enroulez le cordon.

MUM 46 .. Rangez le cordon dans le compartiment.

MUM 47 .. Enroulez automatiquement le cordon.

Touche de déverrouillage **Figure 5**

Appuyez sur cette touche pour déplacer le bras pivotant.

Entraînement **Figure 6**

Destiné aux mixeur et multimixeur. Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

Voyants de fonctionnement **Figure 7**

(seulement sur le modèle MUM 47...)

a Voyant de veille

b Voyants de fonctionnement

Consignes de sécurité

Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent. N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Rangez l'appareil hors de portée des enfants. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation de l'appareil, avant de le nettoyer, lorsque vous quittez la pièce, ou s'il est défectueux.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas sur des arêtes coupantes ou des surfaces chaudes.

Pour supprimer tout risque d'électrocution, les réparations sur l'appareil, dont par exemple le remplacement du cordon d'alimentation, sont réservées à notre service après-vente.

Ne changez les accessoires et les outils qu'une fois l'entraînement à l'arrêt. Ne plongez pas l'appareil de base dans l'eau ; ne le nettoyez pas sous l'eau courante. Une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner pendant quelques secondes. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.

Conseils pour la mise au rebut

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Utilisation

Remarques concernant le modèle MUM 47...

Le modèle MUM 47... présente en outre des voyants de fonctionnement signalant que l'appareil est en veille et les différentes positions de l'interrupteur rotatif lorsque l'entraînement marche.

Le voyant de veille s'allume en rouge lorsque le robot ménager est sous tension (fiche mâle branchée dans une prise de courant). Lorsque vous amenez l'interrupteur rotatif sur l'une des positions ou positions intermédiaires, le voyant de fonctionnement correspondant s'allume. Les voyants de fonctionnement clignotent dans les cas suivants :

- Après une coupure de courant.
- Surcharge du robot ménager.

Lorsque les voyants de fonctionnement clignotent, ramenez l'appareil sur O/off. En cas de surcharge, laissez l'appareil refroidir, réduisez la quantité en préparation ou enlevez prudemment les aliments qui obstruent l'appareil. Ramenez ensuite l'interrupteur rotatif sur la position voulue. Toutes les fonctions du modèle MUM 47... correspondent à la description ci-après.

Attention :

Utilisez l'appareil uniquement avec ses accessoires/son mécanisme en position de travail.

Ne le faites pas fonctionner seul.

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

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.

- Déroulez/tirez le cordon.

Si votre appareil possède un enrouleur automatique de cordon :

- Tirez le cordon d'un seul coup jusqu'à la longueur voulue (1 mètre max.), puis relâchez-le lentement ; le cordon se bloque.

- Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon puis laissez-le s'enrouler sur la longueur voulue. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon puis relâchez-le lentement ; le cordon se bloque.

Attention :

Ne tordez pas ou n'enfonchez pas manuellement le cordon, car vous ne pourriez pas l'enrouler entièrement. S'il se coince, sortez-le entièrement puis laissez-le s'enrouler à nouveau.

- Branchez la fiche mâle dans une prise de courant.

Positions de marche**Attention :**

Utilisez l'appareil uniquement avec le mécanisme/les accessoires indiqués dans ce tableau, et installez ces derniers en position de travail.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Mise en place/enlèvement du fouet batteur, fouet mixeur et crochet malaxeur
7		Ajout de grosses quantités d'aliments.

Remarque : si vous préparez de grosses quantités d'aliments avec le hachoir à viande, vous pouvez également sélectionner la position 7.

Fouet mixeur, fouet batteur et crochet malaxeur**Figure 8****Fouet mixeur (a)**

Pour mixer les pâtes, par ex. la pâte levée.

Fouet batteur (b)

Pour monter les blancs en neige, battre la crème et les pâtes légères, par ex. la pâte à biscuit.

Crochet malaxeur (c) avec déflecteur de pâte (d)

Pour malaxer les pâtes épaisses et pour incorporer les ingrédients que vous ne voulez pas broyer (par ex. les raisins secs, les tablettes de chocolat).

⚠ Risque de blessure avec les accessoires en rotation !

Lorsque l'appareil fonctionne, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement immobilisé. Une fois l'appareil éteint, l'entraînement continue de tourner pendant quelques secondes.

Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent les entraînements qui ne servent pas.

- Si votre appareil possède la position rangement, réglez l'interrupteur rotatif sur P ; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise. Si l'entraînement ne bouge pas, l'accessoire avait déjà atteint la position de pivotement.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Mettez le bol mélangeur en place en enfonçant son socle dans l'évidement ménagé dans l'appareil de base.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet malaxeur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement. Si vous choisissez le crochet malaxeur, tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante.
- Versez les ingrédients à mixer dans le bol mélangeur.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.

Ajout d'ingrédients

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Si votre appareil possède la position de rangement, réglez l'interrupteur rotatif sur P ; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 7.
- Ajoutez les ingrédients ou bien
- Versez les ingrédients par l'ouverture pour ajout du couvercle.

Après l'utilisation

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Si votre appareil possède la position de rangement, réglez l'interrupteur rotatif sur P ; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Démontez les accessoires de l'entraînement.
- Enlevez le bol mélangeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Mixeur

⚠ **Risque de blessure avec les lames tranchantes/l'entraînement en rotation !**

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur installé ! Ne retirez/posez le mixeur qu'une fois l'entraînement immobilisé. N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

⚠ **Risque de vous ébouillanter !**

Lorsque vous mixez des aliments chauds, de la vapeur sort par l'entonnoir du couvercle. Ne versez au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.

Attention !

Pour mixer des aliments liquides dans le mixeur en verre (disponibles chez votre revendeur spécialisé) : réglez l'appareil sur la position 3 maximum.

Ne versez au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (le repère du socle doit correspondre avec celui de l'appareil de base), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (**figure 6**).
- Versez les ingrédients.
Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, dans les mixeurs en verre = 0,75 litre ; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre.
Quantité optimale préparable : entre 50 et 100 grammes de matière ferme.
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.

Ajoutez les ingrédients

Figure 9

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle puis versez les ingrédients

ou bien

- Retirez l'entonnoir puis rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout
- ou bien
- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après l'utilisation

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil : nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien

⚠ **Risque d'électrocution !**

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau courante.

Attention :

N'utilisez jamais de détergents récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide pour la vaisselle.
- Séchez ensuite l'appareil avec une serviette de cuisine.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Toutes les pièces peuvent se nettoyer au lave-vaisselle.

Ne les coincez pas dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer.

Nettoyage du mixeur

⚠ **Risque de blessure avec les lames tranchantes !**

Ne touchez pas les lames du mixeur les mains nues.

Le mixeur se démonte pour le nettoyer.

Attention :

N'utilisez jamais de détergents récurants.

Le porte-lames ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement sous l'eau courante.

Un conseil : si vous avez mixé des aliments liquides, vous n'avez généralement pas besoin de démonter le mixeur pour le nettoyer. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, réglez-le sur la position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez à l'eau propre.

Démontage du mixeur

Figure 10

- Tournez le socle du bol mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le porte-lames par ses ailettes en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débloquer.
- Enlevez le porte-lames ainsi que la bague d'étanchéité.

Montage du mixeur**⚠ Risque de blessure !**

N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.

- Placez la bague d'étanchéité sur le porte-lames.
- Placez le porte-lames dans le bol mixeur en l'introduisant par le dessous.
- A l'aide du socle, vissez le porte-lame à fond.
- Vissez à fond le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Problèmes et remèdes

En présence d'un problème, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation**Crème Chantilly**

100-600 g

- A l'aide du fouet batteur, battez la crème sur la position 4 pendant une minute et demi à 4 minutes (en fonction de la quantité et de la nature de la crème).

Œufs à la neige

1 à 8 blancs d'œuf

- A l'aide du fouet batteur, battez les blancs sur la position 4 pendant 4 à 6 minutes.

Pâte à biscuit*Recette de base*

2 œufs

2 à 3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé

Levure chimique facultative

- A l'aide du fouet batteur, mélangez les ingrédients (sauf la farine et la féculé) pendant 4 à 6 minutes sur la position 4, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position 2 puis ajoutez la farine et la féculé tamisée, en alternant une cuillère de chaque, pendant 30 secondes à une minute.

Quantité maximale : deux fois la recette de base

Pâte levée*Recette de base*

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200 à 250 g de beurre (à la température de la pièce)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

- A l'aide du fouet mixeur, mélangez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 3 à 4 minutes sur la position 3.

Quantité maximale : une fois et demie à 2 fois la recette de base

Pâte brisée*Recette de base*

125 g de beurre

(à la température de la pièce)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

Du zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

Levure chimique facultative

- A l'aide du fouet mixeur ou du crochet malaxeur, mélangez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 2 à 3 minutes sur la position 2.

Quantité maximale : deux fois la recette de base

Pâte levée*Recette de base*

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température de la pièce)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure sèche

Zeste d'un demi citron

Une pincée de sel

- A l'aide du crochet malaxeur, malaxez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 3 à 6 minutes sur la position 2.

Quantité maximale : une fois et demie la recette de base



Mayonnaise

2 œufs

2 cuillers à café de moutarde

250 ml d'huile

2 cuillers à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Ces ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.



Accessoires d'origine/accessoires en option

Les autres accessoires joints dans la boîte (voir la vue d'ensemble des modèles ci-jointe) sont décrits dans les notices d'utilisation séparées.

Vous pouvez également vous procurer les accessoires d'origine/accessoires en option séparément. Les accessoires du robot MUM 45.. s'adaptent aux robots MUM 46.. et MUM 47..

Figure 11

Accessoire râpeur/éminceur avec 3 disques ; sont également disponibles le disque à râper les pommes de terre, le disque à pommes frites et le disque à julienne.

Figure 12

Hachoir à viande ; sont également disponibles le kit pour coulis de fruits et légumes (a), l'embout à râper (b) et l'embout à gâteaux secs (c) ; disques ajourés de Ø 3 et 6 mm.

Figure 13

Presse-agrumes.

Figure 14

Moulin à céréales, avec meules en acier ou en pierre.

Figure 15

Multimixeur.

Figure 16

Sorbetière.

Sous réserve de modifications.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia.

L'apparecchio non richiede manutenzione. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche l'accluso prospetto dei modelli, **figura 17**).

Si prega di conservare queste istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Manopola

Figura 1

MUM 44 .. - 46 ..

0/off = Stop

P = comando parcheggio

Mantenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento.

La posizione di ribaltamento è già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.

Velocità = velocità di lavoro

1-4

Velocità 1 = numero di giri minimo - lento

Velocità 4 = numero di giri massimo - veloce

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione continua a funzionare.

MUM 47 ..

0/off = Stop

M = funzione «intermittenza»
Mantenere in posizione la manopola, numero di giri massimo.

Velocità = velocità di lavoro

1-4

Velocità 1 = numero di giri minimo - lento

Velocità 4 = numero di giri massimo - veloce

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, dopo l'interruzione mettere la manopola su 0/off e poi indietro sulla velocità desiderata.

L'apparecchio è dotato di un blocco di riaccensione in caso di sovraccarico.

Il comando parcheggio è automatico, quando si spegne l'apparecchio (posizione 0/off) esso va automaticamente in posizione di ribaltamento.

Ingranaggio

per la macina per cereali (acciaio), lo sminuzzatore continuo e lo spremiagrumi. Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

a Coperchio di sicurezza ingranaggio

Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.

Ingranaggio

per le fruste, lo sbattitore, il braccio impastatore e per l'utensile miscelatore della gelatiera, ribaltato in basso per il tritacarne, in alto per la macina per cereali (a pietre).

Conservazione del cavo

MUM 44 .. Avvolgere il cavo.

MUM 46 .. Sistemare il cavo nel vano portacavo.

MUM 47 .. Avvolgicavo automatico.

Pulsante di sblocco

premere per muovere il braccio oscillante.

Ingranaggio

per frullatore e multimixer. Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

Lampade spia

solo nel modello MUM 47...

a Spia di «standby»

b Spie

Istruzioni di sicurezza

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né portarlo a contatto con superfici molto calde. Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'ingranaggio è completamente fermo.

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

L'apparecchio continua brevemente la sua rotazione dopo che è stato spento.

Per gli accessori osservare le accluse istruzioni per l'uso.

Dopo una interruzione di corrente l'apparecchio ricomincia a funzionare.

Figura 2**Avvertenze per la rottamazione**

Chiedete informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione al vostro rivenditore specializzato oppure alla vostra amministrazione comunale.

Uso**Avvertenze sul modello MUM 47...**

Il modello MUM 47... è dotato di lampade spia supplementari, che indicano la condizione di «standby» e le posizioni di comando quando l'ingranaggio è in funzione.

La spia di «standby» si accende a luce rossa quando il robot da cucina è alimentato con corrente elettrica (spina di alimentazione inserita nella presa).

Ruotando il selettore su una velocità di funzionamento o su una velocità intermedia, si accende la spia corrispondente.

Le spie lampeggiano nei casi seguenti:

- dopo una interruzione di corrente
 - in caso di sovraccarico del robot da cucina.
- Quando le lampade spia lampeggiano, mettere l'apparecchio su 0/off. In caso di sovraccarico, attendere che l'apparecchio si raffreddi, eventualmente ridurre la quantità di alimenti in lavorazione oppure rimuovere con precauzione l'alimento che blocca l'apparecchio. Ruotare il selettore di nuovo sulla velocità desiderata. In tutte le altre funzioni il modello MUM 47... corrisponde alla descrizione seguente.

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con gli accessori/utensili in posizione di lavoro. Evitare il funzionamento a vuoto.

- Prima di usare l'apparecchio la prima volta, pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo.
 - Per gli apparecchi con avvolgicavo automatico:
 - Estrarre il cavo con movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 1 metro) e rilasciarlo lentamente; il cavo si blocca.
 - Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: Tirare leggermente il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Poi tirarlo di nuovo leggermente e rilasciarlo lentamente; il cavo si blocca.

Attenzione!

Non torcere il cavo, né introdurlo a mano, altrimenti dopo non si riavvolge più completamente. Se nell'avvolgimento il cavo s'incestra, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

- Inserire la spina di alimentazione.

Posizioni di funzionamento**Attenzione!**

Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio è montato secondo questa tabella ed è in posizione di lavoro.

Posizione		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montare/smontare lo sbattitore, le fruste ed il braccio impastatore
7		Aggiungere grandi quantità di alimenti da lavorare

Avvertenza: se con il tritacarne si vogliono lavorare grandi quantità di carne, si può anche scegliere la posizione 7.

Fruste, sbattitore e braccio impastatore

Figura 8

Fruste (a)

per mescolare impasti, per es. impasto morbido per dolci soffici

Sbattitore (b)

per montare alburie d'uovo, panna e per battere impasti soffici, per es. pasta biscotto

Braccio impastatore (c) con spatola (d)

per impastare paste dure e per frammischiare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato)

⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola impastatrice.

Sostituire gli utensili solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente la sua rotazione.

È consentito usare l'apparecchio solo se gli ingranaggi non utilizzati sono protetti con i coperchi di sicurezza.

- Per gli apparecchi con comando parcheggio, ruotare e mantenere la manopola su P, finché l'ingranaggio non si ferma. La posizione di ribaltamento è stata già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Inserire la ciotola impastatrice. La base della ciotola impastatrice deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.
- Secondo il lavoro da svolgere, inserire le fruste, lo sbattitore o il braccio impastatore nell'ingranaggio fino all'arresto. Per il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta.
- Introdurre gli ingredienti da lavorare nella ciotola impastatrice.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Disporre la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti

- Spegnerne l'apparecchio con la manopola.
- Per gli apparecchi con comando parcheggio ruotare e mantenere la manopola su P, finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 7.
- Aggiungere gli ingredienti oppure aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con la manopola.
- Per gli apparecchi con comando parcheggio, ruotare e mantenere la manopola su P finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Togliere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura»

Frullatore

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore montato! Smontare/montare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

Attenzione!

Lavorazione di liquidi nel frullatore con bicchiere di vetro (in vendita nel commercio specializzato): massimo alla velocità 3. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Togliere il coperchio di sicurezza ingranaggio del frullatore.
- Montare il bicchiere frullatore (il riferimento sulla base del frullatore coincide con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all'arresto (figura 6).
- Introdurre gli ingredienti.
Quantità massima per il frullatore con bicchiere di plastica, liquido = 1 litro, per il frullatore con bicchiere di vetro, liquido = 0,75 litri
In caso di liquido molto caldo o che forma schiuma massimo 0,5 litri
quantità di lavorazione ottimale, solidi = 50-100 grammi
- Applicare il coperchio e premerlo forte.
- Portare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere gli ingredienti **Figura 9**

- Spegnerne l'apparecchio con la manopola.
- Togliere il coperchio ed aggiungere gli ingredienti

oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed introdurre poco per volta gli ingredienti solidi nell'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare il frullatore in senso orario e toglierlo.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso.

Pulizia e cura

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Estrarre la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido.
Se necessario usare un poco di detersivo liquido per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e gli accessori

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Pulire il frullatore

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare le lame del frullatore a mani nude. Per la pulizia il frullatore può essere smontato.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

L'inserto lame non è lavabile in lavastoviglie. Lavare l'inserto lame solo sotto acqua corrente.

Consiglio: dopo avere lavorato liquidi spesso è sufficiente sciacquare il frullatore senza smontarlo. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per pochi secondi (per gli apparecchi dotati di funzione «intermittenza» alla velocità M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Scomporre il frullatore **Figura 10**

- Ruotare la base del frullatore in senso antiorario e scomporre il frullatore.
- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in senso antiorario. L'inserto lame di sblocca.
- Togliere l'inserto lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Comporre il frullatore

⚠ Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare e stringere forte l'inserto lame servendosi della base.
- Avvitare e bloccare la base del bicchiere frullatore in senso orario.

Rimedio in caso di guasto

In caso di guasto preghiamo di rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

100 g–600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti alla velocità 4 (secondo la quantità e le proprietà della panna).



Albumi

Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 4.



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2–3 cucchiaini di acqua bollente

100 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

70 g di farina

70 g di fecola

eventualmente lievito in polvere

- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per 4–6 minuti alla velocità 4.
- Mettere la manopola sulla velocità 2 e incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaino alla volta, in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Impasto morbido per dolci soffici

Ricetta base

3–4 uova

200–250 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina di zucchero vanigliato o la buccia di ½ limone

200–250 g di burro (a temperatura ambiente)

500 g di farina

1 bustina di lievito in polvere

1/8 l di latte

- Sbattere tutti gli ingredienti con le fruste per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. per 3–4 minuti alla velocità 3.

Quantità massima: 1½–2 volte la ricetta base



Pasta frolla

Ricetta base

125 g di burro

(a temperatura ambiente)

100–125 g di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

un poco di buccia di limone o di zucchero vanigliato

250 g di farina

eventualmente lievito in polvere

- Lavorare tutti gli ingredienti con le fruste o con il braccio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 2–3 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta lievitata

Ricetta base

500 g di farina

1 uovo

80 g di grassi (a temperatura ambiente)

80 g di zucchero

200–250 ml di latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 confezione di lievito

secco

buccia di ½ limone

1 pizzico di sale

- Lavorare tutti gli ingredienti con il braccio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3–6 minuti alla velocità 2

Quantità massima: 1½–2 volte la ricetta base



Maionese

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 2.
- Commutare il frullatore alla velocità 4 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.



Accessori/accessori speciali

Gli altri accessori acclusi alla confezione (cfr. l'allegato prospetto dei modelli) sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate.

Gli accessori/accessori speciali possono essere anche acquistati in seguito singolarmente. Gli accessori per il robot MUM 45.. sono idonei anche per i robot MUM 46.. e MUM 47..

Figura 11

Sminuzzatore continuo con 3 dischi; dischi supplementari disponibili: disco per patate, disco per patatine fritte e disco Julienne

Figura 12

Tritacarne; sono disponibili in aggiunta: adattatore spremifrutta (a), adattatore grattugia (b) e adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata (c); dischi forati ø 3 e 6 mm

Figura 13

Spremiagrumi

Figura 14

Macina per cereali con sistema di macina in acciaio oppure con sistema di macina a pietre

Figura 15

Multimixer

Figura 16

Gelatiera

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het bijgevoegde modeloverzicht, **afb. 17**).

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden. Gebruik het apparaat uitsluitend met het originele toebehoren.

In één oogopslag

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

Draaischakelaar

Afb. 1

MUM 44 .. - 46 ..

0/off	= stop
P	= parkeerschakeling Draaischakelaar vasthouden tot de aandrijving stilstaat; het hulpstuk bevindt zich in parkeerpositie. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.
standen 1-4	= werksnelheid
stand 1	= laagste toerental - langzaam
stand 4	= hoogste toerental - snel

Bij een stroomonderbreking blijft het apparaat ingeschakeld en na de stroomonderbreking gaat het weer lopen.

MUM 47 ..

0/off	= stop
M	= momentschakeling Draaischakelaar vasthouden, hoogste toerental
standen 1-4	= werksnelheid
stand 1	= laagste toerental - langzaam
stand 4	= hoogste toerental - snel

Bij een stroomonderbreking blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomonderbreking het apparaat op 0/off zetten en daarna op de gewenste stand zetten. Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen opnieuw inschakelen bij overbelasting. De parkeerschakeling werkt automatisch; na het uitschakelen (stand 0/off) neemt het apparaat automatisch de parkeerpositie in.

Aandrijving

voor graanmolen (staal), doorloopsnijder en citruspers

Hetaandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

a aandrijvings-beschermingsdeksel

Het aandrijvings-beschermingsdeksel kunt u verwijderen door het te draaien tot de vergrendeling is ontgrendeld.

Aandrijving

voor roerгарde, garde, kneedhaak en het roerhulpstuk van de ijsbereider, neergeklapt voor vleesmolen, omhooggeklapt voor graanmolen (steen)

Opbergen van het snoer

MUM 44 .. Snoer opwickelen.

MUM 46 .. Snoer opbergen in het snoeropbergvak.

MUM 47 .. Automatische snoeropwikkeling

Ontgrendelknop

Indrukken om de draaiarm te bewegen.

Aandrijving

voor mixer en multimixer

Het mixeraandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

Controlelampjes

uitsluitend bij model MUM 47 ..

a „klaar voor gebruik“-indicatie

b controlelampjes

Veiligheidsvoorschriften

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door een deskundige. Toebehoren en hulpstukken uitsluitend verwisselen als de aandrijving stilstaat. Het basisapparaat niet onderdompelen in water of reinigen onder stromend water.

Na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen. Lees bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen. Na een stroomonderbreking gaat het apparaat weer lopen.

Afb. 2

Recycling van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de recycling van de verpakking en van uw oude apparaat.

Bedienen**Aanwijzingen bij model MUM 47..**

Model MUM 47.. heeft extra controlelampjes die de „klaar voor gebruik“-stand en de schakelstanden bij lopende aandrijving aangeven. De „klaar voor gebruik“-indicatie brandt rood wanneer de stroom van de keukenmachine is ingeschakeld (de stekker in het stopcontact is gestoken).

Als de draaischakelaar op een van de schakelstanden of tussenstanden wordt gedraaid, gaat het desbetreffende controlelampje branden.

De controlelampjes knipperen bij de volgende gebeurtenissen:

- na een stroomonderbreking
- bij overbelasting van de keukenmachine.

Het apparaat op 0/of zetten wanneer een controlelampje knippert.

Bij overbelasting het apparaat laten afkoelen, eventueel de verwerkingshoeveelheid kleiner maken of klemzittend materiaal voorzichtig verwijderen. Het apparaat opnieuw op de gewenste stand zetten. Alle overige functies van model MUM 47.. komen overeen met de onderstaande beschrijving.

Attentie!

Het apparaat uitsluitend met toebehoren/hulpstuk gebruiken in de werkstand. Niet gebruiken zonder vulling.

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

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.
- Het snoer afwikkelen/uit de snoerhouder trekken. Bij apparaten met automatische snoeropwikkeling:
 - Het snoer in één beweging tot de gewenste lengte (max. 1 meter) uittrekken en loslaten; het snoer klemt zich vanzelf vast.
 - Werklengte van het snoer korter maken: Lichtjes aan het snoer trekken en laten opwickelen tot de gewenste lengte. Daarna opnieuw lichtjes aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer klemt zich vanzelf vast.

Attentie!

Het snoer niet verdraaien of met de hand naar binnen schuiven, omdat het dan niet goed wordt opgewikkeld. Wanneer het snoer klem komt te zitten, het snoer geheel uittrekken en opnieuw laten opwickelen.

- De stekker in het stopcontact steken.

Bedrijfsstanden**Attentie!**

Het apparaat uitsluitend gebruiken wanneer het toebehoren/hulpstuk is aangebracht volgens de onderstaande tabel en zich in de bedrijfsstand bevindt.

Stand		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Aanbrengen/verwijderen van de (roer)garde en de kneedhaak
7		Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden 

N.B.: Als u grote hoeveelheden wilt verwerken met de vleesmolen, kunt u ook bedrijfsstand 7 kiezen.

Roergarde, garde en kneedhaak Afb. 8**Roergarde (a)**

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg

Garde (b)

voor het kloppen van eiwit, room en licht deeg, bijv. biscuitdeeg

Kneedhaak (c) met deegvanger (d)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet kleingemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes)

⚠ Verwondingsgevaar door roterend hulpstuk!

Tijdens het gebruik niet in de kom grijpen.

Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt wanneer de nietbeschermde aandrijvingen zijn voorzien van de aandrijvingsbeschermingsdeksels.

- Bij apparaten met een parkeerschakeling de draaischakelaar op P zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.
- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand 6 zetten.
- De kom plaatsen. De sokkel van de kom moet in de uitsparing van het basisapparaat steken.
- Het gewenste hulpstuk (roergarde, garde of kneedhaak) in de aandrijving steken tot het vastklikt. Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgekliekt.
- De ingrediënten in de kom doen.
- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in bedrijfsstand 1 zetten.
- Het deksel aanbrengen.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

- Het apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Bij apparaten met parkeerschakeling de draaischakelaar op P zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Het deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in bedrijfsstand 7 zetten.
- Ingrediënten toevoegen of
- Ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

Na gebruik

- Het apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Bij apparaten met parkeerschakeling de draaischakelaar op P zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Het deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in bedrijfsstand 6 zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving nemen.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reinigen en onderhoud“.

Mixer

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Nooit in de aangebrachte mixer grijpen. De mixer uitsluitend in gemonteerde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.

⚠ **Verbrandingsgevaar!**

Bij het verwerken van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

Attentie!

Verwerken van vloeistof in de glazen mixer (verkrijgbaar in de speciaalzaak): maximaal op stand 3. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm in bedrijfsstand 3 zetten.
- Mixeraandrijvings-beschermingsdeksel verwijderen.
- Mixkom plaatsen (markering op de sokkel tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien (afb. 6).
- Ingrediënten toevoegen. Maximale hoeveelheid bij kunststof mixer, vloeibaar = 1 liter, bij glazen mixer, vloeibaar = 0,75 liter schuimende of hete vloeistof maximaal 0,5 liter optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50–100 gram
- Deksel aanbrengen en vastdrukken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen. Afb. 9

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en ingrediënten toevoegen of
- trechter verwijderen en vaste ingrediënten geleidelijk in de vulopening doen
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Mixer met de klok meedraaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reinigen en onderhoud

⚠ **Gevaar van elektrische schok!**

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Zo nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat droogwrijven.

Mengkom en toebehoren reinigen

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

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

Mixer reinigen

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

De mixermessen niet met blote handen aanraken. De mixer kan uit elkaar worden genomen voor de reiniging.

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

De meshouder kan niet worden gereinigd in de afwasautomaat. De meshouder uitsluitend reinigen onder stromend water.

Tip: Na het verwerken van vloeistoffen is het vaak voldoende om de mixer te reinigen zonder hem uit elkaar te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. De mixer enkele seconden inschakelen (bij apparaten met momentschakeling op stand M). Het afwaswater weggieten en uitspoelen met schoon water.

Mixer uit elkaar nemen Afb. 10

- De sokkel van de mixkom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- De meshouder aan de vleugels tegen de klok in draaien. De meshouder komt los.
- De meshouder verwijderen en de afdichtring verwijderen.

Mixer in elkaar zetten

⚠ **Verwondingsgevaar!**

De mixer nooit in elkaar zetten terwijl hij op het basisapparaat staat.

- Afdichtring aanbrengen op de meshouder.
- Meshouder vanaf de onderkant in de mixkom plaatsen.
- Met behulp van de sokkel de meshouder vastschroeven.
- Sokkel van de mixkom met de klok mee vastdraaien.

Hulp bij storingen

Bij storingen a.u.b. contact opnemen met de klantenservice.

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

100 g–600 g

- Room 1½ tot 4 minuten op stand 4 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room) kloppen met de garde.



Eiwit

eiwit van 1 tot 8 eieren

- Eiwit 4 tot 6 minuten op stand 4 kloppen met de garde.



Biscuitdeeg

Basisrecept
2 eieren

2–3 eetlepels heet water
100 g suiker

1 pakje vanillesuiker
70 g meel

70 g aardappelmeel
eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 4–6 minuten tot een schuimend geheel kloppen met de garde.
- Draaischakelaar op stand 2 zetten en het gezeefde meel en aardappelmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.



Max. hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept
3–4 eieren

200–250 g suiker
snuffe zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
200–250 g boter (kamertemperatuur)

500 g meel
1 pakje bakpoeder

½ l melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3–4 minuten op stand 3 met de roergarde doorroeren.



Max. hoeveelheid: 1½–2 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept
125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker
1 ei

snuffe zout
een beetje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel
eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 2–3 minuten op stand 2 met de roergarde of de kneedhaak verwerken.

Max. hoeveelheid: 2 x basisrecept



Gistdeeg

Basisrecept
500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
schil van ½ citroen

snuffe zout

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3–6 minuten op stand 2 met de kneedhaak verwerken.

Max. hoeveelheid: 1½ x basisrecept



Mayonaise

2 eieren

2 theelepels mosterd

¼ l olie

2 eetlepels citroensap of azijn

snuffe zout

snuffe suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 2.
- De mixer op stand 4 zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.



Toebehoren/extra toebehoren

Overig toebehoren in de verpakking (zie het bijgevoegde modeloverzicht) is beschreven in de afzonderlijke gebruiksaanwijzingen. Het bijgevoegde toebehoren/extra toebehoren kan ook los worden gekocht. Het toebehoren bij het apparaat MUM 45.. is ook geschikt voor de apparaten MUM 46.. en MUM 47..

Afb. 11

Doorloopsnijder met 3 schijven; afzonderlijk verkrijgbaar: aardappelmaalschijf, patates-fritesschijf en julienneschijf

Afb. 12

Vleesmolen; afzonderlijk verkrijgbaar: fruitpershulpstuk (a), maalhulpstuk (b) en sprithulpstuk (c); ponsschijven ø 3 en 6 mm

Afb. 13

Citruspers

Afb. 14

Graanmolen met stalen of stenen maalwerk

Afb. 15

Multimixer

Afb. 16

Isbereider

Wijzigingen voorbehouden.

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.

Benyt kun maskinen til bearbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Husholdningsapparatet er vedligeholdelsesfrit. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også vedlagte modeloversigt, **Fig. 17**). Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Brug kun originalt tilbehør.

Oversigt

Fold siderne med illustrationerne ud.

Greb

Fig. 1

MUM 44 .. - 46 ..

- O/off = stop
 P = parkeringsfunktion
 Hold grebet fast, indtil drevet bliver stående; værktøjet er i svingposition.
 Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.

- Trin 1-4 = arbejdshastighed
 Trin 1 = laveste hastighed - langsom
 Trin 4 = højeste hastighed - hurtig

Ved strømsvigt forbliver maskinen tændt. Maskinen fortsætter, så snart strømmen vender tilbage.

MUM 47 ..

- O/off = stop
 M = momentfunktion
 Hold grebet fast, højeste hastighed.

- Trin 1-4 = arbejdshastighed
 Trin 1 = laveste hastighed - langsom
 Trin 4 = højeste hastighed - hurtig

Ved strømsvigt forbliver maskinen tændt. Så snart strømmen vender tilbage: Stil maskinen på O/off og herefter tilbage på det ønskede trin. Maskinen er udstyret med en genindkoblingsikring, der aktiveres i tilfælde af overbelastning.

Parkeringsfunktionen fungerer automatisk. Når maskinen slukkes (position O/off), kører maskinen automatisk i svingposition.

Drev

Fig. 2

til kornmølle (stål), hurtigsnitte og citruspresse
 Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.

a Beskyttelseskappe

Beskyttelseskappen tages af ved at dreje den indtil låsen går op.

Drev

Fig. 3

til røreris, piskeris, dejkroge og røreenhed til ismaskine, klappet ned til kødhakker, klappet op til kornmølle (sten)

Opbevaring af ledning

Fig. 4

MUM 44 .. Opvikling af ledning.

MUM 46 .. Opbevaring af ledning i ledningsrum.

MUM 47 .. Automatisk ledningsoprul

Sikkerhedskontakt

Fig. 5

Trykkes ned for at bevæge svingarmen.

Drev

Fig. 6

til blender og multiblender
 Beskyttelseskappen sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

Kontrollamper

Fig. 7

kun på model MUM 47..

a Startlampe

b Kontrollamper

Sikkerhedsanvisninger

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.

Hold børn væk fra apparatet.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på el-apparater som f.eks. *udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning* må kun foretages af fagfolk for at undgå skader. Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når maskinen ikke er i gang.

Dyp aldrig motorenheden i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb).

Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.

Maskinen starter igen, så snart strømmen vender tilbage efter et strømsvigt.

Bortskaffelse

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Betjening

Henvisninger mht. model MUM 47...

Model MUM 47.. er forsynet med ekstra kontrollamper, der viser hvornår maskinen er klar og hastighedspositionerne, når maskinen er i gang.

Startlampen er rød, når køkkenmaskinen forsynes med strøm (stikket er sat i).

Når grebet drejes hen på en af hastighedstrinnene eller mellemtrinnene, lyser den pågældende kontrollampe. Kontrollamperne blinker i følgende tilfælde:

- efter strømsvigt
 - hvis køkkenmaskinen overbelastes.
- Stil maskinen på 0/off, hvis kontrollamperne blinker. Stil maskinen til afkøling, hvis den har været udsat for overbelastning. Du kan evt. reducere mængden af levnedsmidler eller forsigtigt fjerne evt. fastklemte levnedsmidler. Stil maskinen tilbage på det ønskede trin. Model MUM 47.. svarer i alle andre funktioner til efterfølgende beskrivelse.

OBS!

Maskinen må kun benyttes, når tilbehør/redskaber befinder sig i arbejdsposition.

Tænd ikke for maskinen, hvis den er uden tilbehør/redskaber.

- Rengør maskine og tilbehør, før den/det tages i brug for første gang (se „Rengøring og pleje“).

Forberedelse

- Stil maskinen på en glat, ren flade.
- Ledningen trækkes ud af kabelrummet.
Ved modeller med automatisk ledningsoprul:
 - Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (maks. 1 meter) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.
 - Ledningens arbejdslængde reduceres: Træk let i ledningen og rul den op, til den ønskede længde nås. Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

OBS!

Ledningen må ikke drejes eller skubbes ind med hånden, da ledningen herved ikke kan ruller helt op. Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den ruller op igen.

- Sæt stikket i.

Driftspositioner

OBS!

Maskinen må kun benyttes, når tilbehør/redskaber er anbragt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Isætning/udtagning af røreris, piskeris og dejkroge
7		Tilsætning af store mængder

Bemærk: Position 7 kan også vælges, hvis man ønsker at forarbejde store mængder med kødhakkeren.

Grovpiskeris, ballonpiskeris og dejkroge

Fig. 8

Grovpiskeris (a)

Til at røre dej (f.eks. røredej)

Ballonpiskeris (b)

Til piskede æggeghvider, piskefløde og til let dej (f.eks. lagkagedej)

Dejkroge (c) med dejskraber (d)

Til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, mindre chokoladestykker)

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang. Udskift kun redskab, når maskinen står stille – maskinen rører kort efter, at den er slukket (efterløb).

Beskyttelseskappen skal altid være sat på de drev, som ikke benyttes, når maskinen er i gang.

- Ved modeller med parkeringsfunktion stilles grebet på P, hvor det holdes fast, indtil drevet bliver stående. Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Sæt skålen på plads. Skålens sokkel skal sidde fast i grundmodellens udsparring.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller dejkrog). Ved drejkrogen drejes dejskraberen, indtil dejkrogen kan trykkes på plads.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for maskinen med grebet.
- Ved modeller med parkeringsfunktion: Stil grebet på P og hold grebet fast, indtil drevet bliver stående
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i position 7.
- Kom de ønskede ingredienser ned i skålen eller
- påfyld indgredienserne gennem åbningen i låget.

Efter arbejdet

- Stil grebet på 0.
- Ved modeller med parkeringsfunktion stilles grebet på P, hvor det holdes fast, indtil drevet bliver stående.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i position 6.
- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Vask de enkelte dele af, se „Rengøring og pleje“.

Blender

⚠ **Kvæstelsesfare som følge af skarpe blænderknipl/roterende drev!**

Stik aldrig hånden ned i blenderen. Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.

⚠ **Fare for forbrænding!**

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld maks. 0,5 liter varm eller skummende væske.

Pas på!

Ved blanding af væsker i glasblenderen (kan købes hos forhandleren): Indstilling maks. på trin 3.

Påfyld maks. 0,5 liter varm eller skummende væske.

- Tryk på sikkerhedskontakten og stil svingarmen i position 3.
- Tag beskyttelseskappen af blenderen.
- Sæt blenderen på (markering på sokkel på markering på grundmodel) og drej den mod venstre indtil stop (**Fig. 6**).
- Påfyld ingredienserne.
- Maksimal mængde: kunststofblender, flydende konsistens = 1,5 liter
Maksimal mængde: glasblender, flydende konsistens = 0,75 liter
- Maksimal mængde: skummende eller varme væsker maks. 0,5 liter optimal bearbejdningsmængde, fast konsistens = 50–100 gram
- Sæt låget på og tryk det fast.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Efterfyld ingredienserne.

Fig. 9

- Stil grebet på 0/off.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne.
- eller
- tag tragten ud af låget og påfyld faste ingredienser lidt efter lidt gennem åbningen
- eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet med blenderen

- Stil grebet på 0/off.
- Drej blenderen mod højre og tag den af.
- Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

⚠ **Fare for elektrisk stød!**

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

OB!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler.

- Træk stikket ud.
- Tør maskinen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel på kluden efter behov.
- Tør maskinen af med en tør klud.

Rengøring af skål og tilbehør

Alle dele kan tåle opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Rengøring af blender

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Blenderen kan skilles ad. Det letter rengøringen.

OBS!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Kniven må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand.

Tip: Hvis blenderen kun har været brugt til blanding af væske, behøver man normalt ikke at skille blenderen ad. Kom en smule vand med opvaskemiddel i blenderen, mens den er på maskinen. Tænd for maskinen og lad den køre i et par sekunder (ved modeller med momentfunktion, stilles maskinen på trin M). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Skil blenderen ad

Fig. 10

- Drej blendersoklen mod venstre og tag den af.
- Drej knivens vinger mod venstre. Kniven løsnes.
- Tag kniven ud og fjern pakringen.

Sæt blenderen sammen

Kvæstelsesfare!

Forsøg aldrig at samle blenderen på grundmodellen.

- Anbring pakringen på kniven.
- Sæt kniven ind i blenderen nedfra.
- Skru kniven fast ved hjælp af soklen.
- Drej blendersoklen mod højre, indtil den sidder fast.

I tilfælde af fejl

Kontakt venligst kundeservice i tilfælde af fejl.

Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

Flødeskum

Mængde: 100 g–600 g

- Pisk fløden i 1,5 til 4 minutter på trin 4 (afhængigt af mængde og kvalitet) – med piskeriset.



Æggehvider

1 til 8 æggehvider

- Pisk æggehviderne i 4 til 6 minutter på trin 4 med – med piskeriset.



Lagkagebund

Grunddej

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver



- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 4–6 minutter på trin 4 – med piskeriset, til det skummer.
- Stil maskinen på trin 2 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af et halvt til et minut.

Maks. mængde: 2 x grunddej

Røredej

Grunddej

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør (stuetemperatur)

500 g mel

1/8 l mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 3 – med røreriset.

Maks. mængde: 1,5–2 x grunddej



Mørdej

Grunddej

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

- Ælt alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter på trin 2 – med røreriset eller dejkrogen.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Gærdej

Grunddej

500 g mel

1 æg

80 g fedt (stuetemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær

skal af en ½ citron

1 knivspids salt

- Bland alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–6 minutter på trin 2 – med dejkrogen.

Maks. mængde: 1,5 x grunddej



Mayonnaise

2 æg

2 tsj sennep

¼ l olje

2 spsk citronsaft eller eddik

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Det er viktig, at ingrediensene har samme temperatur.

- Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommes i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin 2.
- Stil blenderen på trin 4. Hæld langsomt olje gjennom hullet i låget og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.



Tilbehør

Yderligere vedlagte tilbehør (se vedlagte modeloversikt) er beskrevet i de separate brugsanvisninger, der følger med den enkelte genstand. Vedlagte tilbehør kan også kjøbes særskilt. Tilbehør til model MUM 45.. kan også benyttes til model MUM 46.. og MUM 47..

Fig. 11

Hurtigsnitt med 3 skiver; desuden fås: kartoffelriveskive, pomes-fritesjern og Julienne skive

Fig. 12

Kødhakker; desuden fås: frugtpresse (a), kornkværn (b) og småkageformsæt 8c); hulskiver Ø 3 og 6 mm

Fig. 13

Citruspresse

Fig. 14

Kornmølle med maleværk af stål eller sten

Fig. 15

Multiblender

Fig. 16

Ismaskine

Denne maskinen er beregnet for bruk i husholdning og ikke for industriell bruk.

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder innen vanlige bearbeidelsestider.

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også vedlagte modeloversikt, **bilde 17**).

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med Maskinen må kun brukes med originaltilbehør.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder.

Dreiebryter

Bilde 1

MUM 44 .. – 46 ..

O/off	= Stopp
P	= Parkeringskopling
	Dreiebryteren holdes fast inntil drevet blir stående; verktøyet er i svingposisjon.
	Dersom ikke drevet beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.
Trinn 1–4	= Arbeidshastighet
Trinn 1	= Laveste turtall – langsom
Trinn 4	= Høyeste turtall – hurtig

Ved strømbrydd blir apparatet stående i påslått tilstand og går så videre når strømmen kommer igjen.

MUM 47 ..

O/off	= Stopp
M	= Momentkopling
	Dreiebryteren holdes fast, høyeste turtall.
Trinn 1–4	= Arbeidshastighet
Trinn 1	= Laveste turtall – langsom
Trinn 4	= Høyeste turtall – hurtig

Ved strømbrydd blir apparatet stående i påslått tilstand, etter bryddet settes maskinen på O/off, og deretter tilbake på ønsket trinn.

Maskinen er utstyrt med en sikring mot innkopling ved overbelastning.

Parkeringskoplingen er automatisk, etter utkopling (stilling O/off) går maskinen automatisk i svingposisjon.

Drev

Bilde 2

for kornmølle (metall), stort snitte-/ skjæresett og sitruspresse

Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.

Ret til ændringer forbeholdes.

a Beskyttelseslokk for drevet

Når beskyttelseslokket skal tas av, må det dreies inntil låsposisjonen åpnes.

Drev **Bilde 3**

for piskesett, visp, eltekrok og røreverk for isberederen. Drev skal være nede (horisontalt) for kjøttkvern, mens det skal være klaffet opp for kormøllen (stein)

Kabeloppkveiling **Bilde 4**

MUM 44 .. Kabelen vikles opp.

MUM 46 .. Kabelen vikles opp i kabelrommet.

MUM 47 .. Kabeloppullingsautomatikk

Utløsningstast **Bilde 5**

trykkes for å bevege svingarmen.

Drev **Bilde 6**

For hurtigmikser.

Når det ikke er i bruk, må beskyttelseslokket settes på.

Kontrolllamper **Bilde 7**

kun ved modell MUM 47...

a Beredskapsindikasjon

b Kontrolllamper

Sikkerhetshenvisninger

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet montert under.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Hold barn borte fra maskinen.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk før rengjøring, hvis du forlater rommet eller hvis det oppstår feil.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Tilbehør og verktøy må kun skiftes ut når drevet står stille.

Motorenheten må ikke dyppes ned i vann eller rengjøres under rennende vann. Maskinen går i kort tid etter at den er slått av.

Ved bruk av tilbehøret må det tas hensyn til vedlagte bruksanvisning.

Etter strøbrudd starter maskinen igjen.

Anvisninger for kasting av gammel maskin

Ved skroting av gammel maskin kan du forhøre deg med forhandleren eller hos kommunen som kan gi adressen til spesialdeponier.

Betjening**Henvisninger om modellen MUM 47...**

Modellen MUM 47... har i tillegg kontrolllamper som viser beredskap og koplingsposisjonene når motoren går.

Beredskapsindikasjonen lyser rødt når kjøkkenmaskinen blir forsynt med strøm (støpselet er satt inn).

Når dreiebryteren er skrudd på en av koplingstrinnene eller mellomtrinnene, lyser den tilsvarende kontrolllampen.

Kontrolllampene blinker ved følgende forhold:

– etter et strøbrudd

– når kjøkkenmaskinen er overbelastet.

Når kontrolllampene blinker, settes maskinen på 0/off. Ved overbelastning må maskinen først avkjøles, evt. må arbeidsmengden reduseres,

eller det som har klemt seg fast må fjernes forsiktig. Sett så maskinen på ønsket trinn igjen.

Modellen MUM 47... tilsvarer den etterfølgende beskrivelsen når det gjelder alle de andre funksjonene.

OBS!

Maskinen må kun brukes med tilbehør/verktøy i arbeidsposisjon. Den må ikke brukes når den er tom.

- Maskinen og tilbehøret må rengjøres godt før første gangs bruk, se kapitlet "Rengjøring og pleie".

Forberedning

- Sett motorenheten på et flatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen.

Ved maskiner med oppullingsautomatikk:

- Trekk ut kabelen med ett trekk til ønsket lengde (max. 1 meter) og slipp den langsomt igjen; kabelen er nå fastlåst.
- Når kabelen skal ha mindre arbeidslengde: Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket lengde. Så trekkes det lett i kabelen igjen og slipp den langsomt; kabelen er nå fastlåst.

OBS!

Kabelen må ikke dreies på eller skyves inn med hånd, da den deretter ikke lar seg rulle fullstendig opp. Når kabelen klemmer fast, må kabelen trekkes helt ut og deretter ruller opp.

- Sett støpselet i stikkkontakten.

Arbeidsposisjoner

Obs!

Maskinen må kun brukes når verktøyet/tilbehøret er satt på i henhold til denne tabellen og er satt i arbeidsstilling.

Posisjon		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Innsetting/uttaking av visp/rørepinn og eltekrok
7		 Påfylling av større arbeidsmengder

Henvisning: Dersom det skal bearbejdes store mengder med kjøttkvernen, kan det også velges posisjon 7.

Visp, rørepinn og eltekrok

Bilde 8

Piskesett (a)

for elting av lett deig, f. eks. røredeig.

Visp (b)

for visping av eggehvite, kremfløte og lett deig.

Eltekrok (c) med deigskrape (d)

f.eks. for å elte fast deig for samtidig å røre inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f. eks. rosiner, sjokoladebiter)

⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i eltebollen.

Verktøy må kun skiftes ut når maskinen står stille – også etter utkoplingen går maskinen ennå i kort tid.

Det må kun arbeides når drev som ikke er i bruk er sikret med beskyttelseslokket.

- Ved maskiner med parkeringskopling må dreiebryteren settes på P og holdes fast inntil drevet står stille. Dersom ikke drevet beveger seg, er allerede svingposisjonen nådd.
- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 6.
- Sett inn bollen. Sokkelen på bollen må passe inn i utskjæringen på basismaskinen.
- Alt etter arbeidsoppgave må pisken, vispen eller eltekroken settes inn på drevet inntil de "klikkes" i. Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen inntil eltekroken smekker fast.
- Fyll så på ingrediensene som skal bearbejdes.
- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 1.
- Sett på lokket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av ingredienser

- Slå av maskinen med dreiebryteren.
 - Ved maskiner med parkeringskopling må dreiebryteren settes på P og holdes fast inntil drevet blir stående stille.
 - Ta av lokket.
 - Trykk utløsertasten og sett svingarmen i posisjon 7.
 - Fyll på ingrediensene.
- eller
- Fyll ingrediensene inn igjennom åpningen i lokket.

Etter arbeidet

- Slå av maskinen med dreiebryteren.
- Ved maskiner med parkeringskopling settes dreiebryteren på P og holdes fast inntil drevet står stille.
- Ta av lokket.
- Trykk utløserknappen og sett svingarmen i posisjon 6.
- Ta av verktøyet fra drevet.
- Ta av bollen.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Mikser

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver/roterende drev!

Ikke grip ned i mikseren med hendene!
Mikseren må kun tas av og settes på når drevet står stille! Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

⚠ Fare for forbrenning!

Dersom det arbeides med varme ting, kommer det damp ut av trekten i lokket. Fyll på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Bearbeiding av væsker i glassmikser (fåes i faghandelen): maksimalt på trinn 3.

Fyll på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

- Trykk utløserknappen og sett svingarmen i posisjon 3.
- Ta av beskyttelseslokket på mikserdrevet.
- Sett på miksebegeret (markeringen på sokkelen på markeringen på basismaskinen) og drei mot klokken retning inntil anslag (bilde 6).
- Fyll på ingrediensene.
Maksimal mengde ved hurtigmikser i kunststoff, flytende = 1 liter, ved hurtigmikser av glass, flytende = 0,75 liter, skummende eller varm væske kun maksimalt 0,5 liter.
Optimal arbeidsmengde fast = 50–100 gram.
- Sett på lokket og trykk det fast
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Fyll etter med ingredienser.

Bilde 9

- Slå av maskinen med dreiebryteren.
- Ta av lokket og fyll på ingredienser eller
- Ta ut trekten og fyll på de faste ingrediensene litt etter litt ned i påfyllingsåpningen eller
- Fyll på flytende væsker ned igjennom trekten.

Etter arbeidet

- Slå av maskinen med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokken retning og ta den av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

⚠ Fare for elektrisk støt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann.

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskåpe.
- Maskinen må tørkes grundig etterpå.

Rengjøring av rørebollen og tilbehør

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskinen. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformerte.

Rengjøring av mikseren

⚠ Fare på grunn av skarpe kniver!

Ikke ta i hurtigmikserknivene med hendene.
Hurtigmikseren kan tas fra hverandre for rengjøring.

Obs!

Ikke bruk "skurende" rengjøringsmidler.

Knivnnsatsen kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Den må kun skylles under rennende vann.

Tips: Etter arbeid med flytende væsker er det ofte tilstrekkelig å rengjøre hurtigmikseren uten å ta den fra hverandre. Hell litt oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå den på i få sekunder (ved maskiner med momentkopling på trinn M). Hell ut vaskevannet og skyll så med klart vann.

Demontering av mikseren

Bilde 10

- Drei sokkelen på miksebegeret mot klokken retning og tas av.
- Ta i knivnnsatsen ved vingene og drei mot klokken retning. Knivnnsatsen løsner.
- Ta knivnnsatsen ut og fjern pakningsringen.

Sammensetting av mikseren

⚠ Fare for skade!

Mikseren må aldri monteres sammen med basismaskinen.

- Sett pakningsringen på pakningsringen.
- Sett inn hurtigmikserkniv-innsatsen fra undersiden.
- Med hjelp av sokkelen dreies miksebegeret fast.
- Sokkelen på miksebegeret dreies fast i klokken retning.

Hjelp ved feil

Ved feil på maskinen bør du henvende deg til vår kundeservice.

Brukseksempler

Oppskrifter

100 g–600 g

- Pisk kremfløten i 1 ½ til 4 minutter på trinn 4 (alt etter mengde og fløtens kvalitet) med vispen.



Eggehvite

1 til 8 eggehviter

- Eggehvitene vispes i 4 til 6 minutter på trinn 4 med vispen.



Kjeks deig*Grunnoppskrift*

2 egg
2–3 ss varmt vann
100 g sukker
1 pk. vaniljesukker
70 g mel
70 g potetmel
evt. litt bakepulver

- Visp alt sammen (unntatt mel og potetmel) i 4–6 min. på trinn 4 med vispen til det hele blir kremaktig.
- Sett dreiebryteren på trinn 2 og bland melet, potetmelet og bakepulveret sammen skje etter skje.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Rørt deig*Grunnoppskrift*

3–4 egg
200–250 g sukker
1 knivsodd salt
1 pk. vaniljesukker eller skall av ½ sitron
200–250 g smør (med romtemperatur)
500 g mel
1 pk. bakepulver
1/8 l melk

- Alle ingrediensene røres med vispen i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 3.

Største mengde: 1 ½–2 ganger grunnoppskriften.

Mørdeig*Grunnoppskrift*

125 g smør (med romtemperatur)
100–125 g sukker
1 egg
1 knivsodd salt
litt sitronskall eller vaniljesukker
250 g mel
evt. bakepulver

- Alle ingrediensene vispes i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i 2–3 minutter på trinn 2 med vispen eller med eltekroken.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

**Gjærdeig***Grunnoppskrift*

500 g mel
1 egg
80 g fett (med romtemperatur)
80 g sukker
200–250 ml lunken melk
25 g fersk gjær eller 1 pakke gjærpulver
Skall av ½ sitron
1 knivsodd salt

- Bland alle ingrediensene og bearbeide dem med eltekroken på trinn 1 i ca. ½ minutt, deretter i ca. 3–6 minutter på trinn 2.

Største mengde: 1 ½ ganger grunnoppskriften.

Majones

2 egg
2 ts sennep
¼ liter olje
2 ss sitronsaft eller eddik
1 knivsodd salt
1 knivsodd sukker
Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene i noen sekunder (unntatt oljen) på trinn 2.
- Slå mikseren over på trinn 4. La oljen renne langsomt igjennom trekten og miks til majonesen emulgerer.

Tilbehør/ekstra tilbehør

Videre tilbehør som er vedlagt i pakningen (se vedlagte modelloversikt) er beskrevet i de separate betjeningsanvisningene. Dette vedlagte tilbehøret kan også fåes kjøpt separat senere. Tilbehøret til maskinen MUM 45.. egner seg også for maskinene MUM 46.. og MUM 47..

Bilde 11

Stort skjære- og snittesett med 3 skiver, det kan også fåes riveskive for poteter, pommes frites skive og Juliennes skive.

Bilde 12

Kjøttkvern; ekstra fruktpresse-forsats (a), rive-forsats (b) og småkakeforsats (c); hullskiver Ø 3 og 6 mm.

Bilde 13

Sitruspresse

Bilde 14

Kornmølle med metall maleverk eller møllestein maleverk

Bilde 15

Hurtigmikser

Bilde 16

Isbereder

Endringer forbeholdes.

Denna köksmaskin är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

Använd köksmaskinen för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Köksmaskinen är underhållsfri.

Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen (se även bifogad modellöversikt, bild 17).

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med köksmaskinen vid ett ev. ägarbyte.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Beskrivning av köksmaskinen

Vik ut uppslaget med bilder.

Strömvred

Bild 1

MUM 44 .. – 46 ..

- O/off = Stopp
 - P = Parkeringsläge
- Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla. Nu kan drivarmen ställas i önskat läge och tillbehöret/redskapet sätts fast resp. tas loss.
- Om maskinen inte går igång när du vrider till läge P innebär det att den redan nått parkeringsläget.

- Läge 1–4 = Hastigheter
- Läge 1 = lägsta varvtalet – långsam
- Läge 4 = högsta varvtalet – snabb

Efter ett ev. strömvredsbrott fortsätter köksmaskinen automatiskt.

MUM 47 ..

- O/off = Stopp
 - M = Momentläge
- Så länge du håller strömvredet i detta läge arbetar maskinen på högsta hastighet.

- Läge 1–4 = Hastigheter
- Läge 1 = lägsta varvtalet – långsam
- Läge 4 = högsta varvtalet – snabb

Efter ett ev. strömvredsbrott måste strömvredet först vridas tillbaka till läge O/off och därefter åter till önskad hastighet. Köksmaskinen är utrustad med en säkerhetsspärr vid överbelastning. När köksmaskinen stängs av (strömvredet förs till läge O/off) stannar den automatiskt i parkeringsläget.

Drivuttag på drivarmen

Bild 2

för sädeskvarn (med metallkvarnverk), grönsaksskärare och citruspress. Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

a Skyddslock

Ta bort skyddslocket från drivuttaget genom att vrida det tills lossnar.

Drivuttag på drivarmen

Bild 3

för grovvisp, ballongvisp, degkrok och för rörarmen till glassberedaren, nedfäld drivarm för köttkvarn, uppfäld drivarm för sädeskvarn (med stenkvarnverk)

Sladdförvaring

Bild 4

MUM 44 .. Rulla upp sladden.

MUM 46 .. Förvara sladden i sladdfacket.

MUM 47 .. Automatisk sladdupprullning

Låsknapp för drivarmen

Bild 5

Tryck in låsknappen och vrid drivarmen till önskat läge; släpp låsknappen vid önskat läge så fastnar den.

Drivuttag på drivarmen

Bild 6

för mixer och matberedartillsats. Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

Kontrollampor

Bild 7

Följande kontrollampor finns på MUM 47 ... -modellerna

a Stand-by-lampa

b Kontrollampor

Säkerhetsanvisningar

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på köksmaskinens typskylt. Köksmaskinen får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda köksmaskinen. Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt köksmaskinen, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Skador på köksmaskinen, om t.ex. sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor.

Stäng alltid först av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/redskap.

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Drivaxeln och tillbehören/redskapen fortsätter att rotera en kort stund sedan maskinen stängts av. Följ de separata bruksanvisningarna till resp. tillbehör.

Efter ett strömavbrott fortsätter köksmaskinen att arbeta.

Förpackningsmaterialet och ev. gammal köksmaskin

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla köksmaskinen (om du har sådan).

Montering och start

Gäller MUM 47...-modellerna

MUM 47.. är utrustad med kontrollampor som anger stand-by-läge samt de olika hastigheterna under gång.

Stand-by-lampan lyser med rött sken när kontakten till köksmaskinen sitter i vägguttaget.

När strömbrytaren vrids till ett hastighetsläge tänds motsvarande kontrollampa.

Kontrollamporna blinkar i följande fall:

- efter strömavbrott
- när köksmaskinen blivit överlastad.

Vrid strömvredet till läge 0/off om

kontrollamporna blinkar. Låt köksmaskinen först svalna om den blivit överlastad. Minska ev. den mängd som ska bearbetas eller ta försiktigt bort det som fastnat. Vrid därefter strömvredet åter till önskad hastighet.

Övriga funktioner hos MUM 47... är enligt följande beskrivning.

Obs!

Kör aldrig köksmaskinen utan tillbehör/redskap monterat i rätt arbetsläge. Kör heller aldrig utan något i blandarskålen.

- Rengör motorstativet och alla tillbehör/redskap grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Linda upp resp. dra ut sladden. Gäller köksmaskin med automatisk sladdupprullning:
 - Dra ut sladden till önskad längd (max. 1 meter) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget.
 - Om du drog ut sladden för långt: Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.

Obs!

Vik inte ihop sladden och skjut inte in den för hand eftersom den då inte går att dra ut helt och hållet. Om sladden skulle fastna, dra då ut den helt och låt den sedan rulla in av sig själv.

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Arbetslägen

Obs!

Köksmaskinen får endast startas när tillbehör/redskap är fastsatt enligt tabellen nedan och drivarmen satts i rätt läge.

Läge		
1		
2		
3		
4		
5		
6		När ballongvisp, grovvisp och degkrok ska sättas fast/tas bort
7		När mycket stora mängder ingredienser ska fyllas på

Obs! Om stora mängder ska bearbetas med köttkvarnen kan även läge 7 användas.

Grovvisp, ballongvisp och degkrok

Bild 8

Grovvisp (a)

för att blanda lätta degar, t.ex. till saftig, tung sockerkaka, pajdeg, potatismos m.m.

Ballongvisp (b)

för att vispa äggvita, gräddde och sockerkaksmet

Degkrok (c) med degavvisare (d)

för att knåda och blanda tunga degar som t.ex. mat- och vetebrödsdegar och blanda ned ingredienser, som inte ska finfördelas (t.ex. russin, hackad blockchoklad)

△ Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör/redskap som roterar!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång.

Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/redskap – observera att drivaxeln och tillbehöret/redskapet fortsätter rotera en kort stund sedan maskinen stängts av.

Köksmaskinen får inte startas förrän skyddslocken sitter på plats över de drivuttag som inte används.

- Gäller köksmaskin med parkeringsläge: Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla.

Om maskinen inte går igång innebär det att den redan nått parkeringsläget.

- Tryck in låsknappen och ställ drivarmen i läge 6.
- Ställ blandarskålen på drivuttaget. Skåleens sockel ska fästas i spåret på motorstativet.
- Stick in önskat tillbehör – grovvisp, ballongvisp eller degkrok – tills det snäpper fast i uttaget. När du använder degkroken måste degavvisaren vridas så att degkroken kan fastna.
- Håll ingredienserna i blandarskålen.
- Tryck ner låsknappen och ställ drivarmen i läge 1.
- Sätt på locket.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Fylla på med mera ingredienser i blandarskålen

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Gäller köksmaskin med parkeringsläge: Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla.

- Ta av locket från blandarskålen.
- Tryck in låsknappen och vrid drivarmen till läge 7.

- Fyll på med mera ingredienser.

eller

- Fyll på med mera ingredienser genom mataröppningen i locket.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Gäller köksmaskin med parkeringsläge: Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla.
- Ta av locket.
- Tryck in låsknappen och vrid drivarmen till läge 6.
- Ta bort tillbehöret/redskapet.
- Lyft av blandarskålen.
- Rengör samtliga delar, se "Rengöring och skötsel".

Mixer

△ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet! Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget! Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

△ Risk för skällskador!

När du mixer heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll aldrig i mer än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Obs!

Ställ in max. hastighet 3 när du mixer vätskor i glasmixern (som kan köpas separat). Håll aldrig i mer än 0,5 liter het eller skummande vätska.

- Tryck in låsknappen och ställ drivarmen i läge 3.
- Ta bort skyddslocket över drivuttaget avsett för mixern.
- Placera mixerbägaren på drivuttaget (markeringen vid bägarens hållare ska vara riktad mot markeringen på motorstativet) och vrid moturs till stoppet (se bild 6).
- Håll ingredienserna i bägaren.
max. mängd vätska: plastmixer = 1 liter, glasmixer = 0,75 liter
skummande eller het vätska max. 0,5 liter
max. mängd torra ingredienser = 50–100 gram
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Fylla på med mera ingredienser Bild 9

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser.

eller

- Torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

△ Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk.
Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Blandarskålen och tillbehören

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner.

Mixern

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

Ta aldrig i knivarna med händerna.

Mixern kan tas isär för att underlätta rengöringen.

Obs!

Använd inga repande rengöringsmedel.

Knivinsatsen får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).

Tips: När du blandat vätskor är det ofta inte nödvändigt att ta isär mixern för rengöring. Häll lite vatten med en droppe handdiskmedel i mixern medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå några sekunder (använd läge M om maskinen har detta momentläge). Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Ta isär mixern

Bild 10

- Lossa mixerbägaren från hållaren genom att vrida hållaren moturs.
- Lossa knivinsatsen genom att vrida dess vingar moturs.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen från den.

Sätta ihop mixern

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig!

Mixern ska vara helt ihopsatt innan den placeras på drivuttaget.

- Sätt tätningsringen på plats i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen underifrån i mixerbägaren.
- Skruva fast knivinsatsen med hjälp av den uppochnedvända hållaren.
- Fäst hållaren på mixerbägaren och vrid medurs tills den sitter fast.

Råd vid fel

Ta kontakt med service vid ett eventuellt fel.

Exempel på vad du kan göra med köksmaskinen

Gräde

Använd ballongvispen. 1 dl–6 dl

- Vispa grädden 1½–4 min på hastighet 4 (beroende på mängd och konsistens). Använd ballongvispen.



Äggvita

Använd ballongvispen. 1–8 äggvitor

- Vispa äggvitorna 4–6 min på hastighet 4 Använd ballongvispen.



Sockerkaka/tårtbotten

Använd ballongvispen. *Grundrecept*

2 ägg

2–3 msk hett vatten

1½ dl socker

1 tsk vaniljsocker

1¼ dl vetemjöl

1¼ dl potatismjöl

1 tsk bakpulver

- Vispa ingredienserna (ägg, vatten, socker och vaniljsocker) ca 4–6 min på hastighet 4 till skum. Använd ballongvispen.

- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver. Vrid till hastighet 2, fyll på mjölblandningen skedvis och blanda ned under ca ½–1 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkakssmet

Använd grovvispen eller degkroken.

Grundrecept

4 ägg

2½–3 dl socker

1 tsk vaniljsocker

200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

8 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1½ dl mjölk

- Blanda alla ingredienser ca. ½ minut på hastighet 1, fortsätt därefter blanda ytterligare 2–3 min på hastighet 3. Använd grovvispen eller degkroken.

Max mängd: 1½–2 ggr grundreceptet

Mördeg

Använd grovvispen.

Grundrecept

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

1½ dl socker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

4 dl vetemjöl

- Blanda alla ingredienser ca ½ minut på hastighet 1, fortsätt därefter blanda ytterligare ca 3–4 min på hastighet 3. Använd grovvispen.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Vetelängd Använd degkroken.

8½ dl (500 g) vetemjöl

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

1½–2 dl varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

1 dl socker

80 g svalnat smält fett

1 tsk mald kardemumma

- Blanda alla ingredienser ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare 3–6 min på hastighet 2. Använd degkroken.

Max mängd: 1½ ggr grundreceptet**Majonnäs** Använd mixern.

2 ägg

2 tsk senap

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

2½ dl matoja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 2.
- Öka till hastighet 4 och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

**Tillbehör/Extra tillbehör**

Ill övriga tillbehör som medföljer vissa modeller av köksmaskinen (se bifogad modellöversikt) finns separata bruksanvisningar.

Dessa tillbehör kan även köpas separat = extra tillbehör. Tillbehören/extra tillbehören till köksmaskin MUM 45.. passar även till köksmaskiner MUM 46.. och MUM 47..

Bild 11

Grönsaksskärare med 3 skär- och rivskivor, 5 funktioner; extra tillbehör är potatisrivskiva, pommes frites-skiva och Janssons Frestelse-/wokskiva

Bild 12

Köttkvarn storlek nr 5; extra tillbehör är passertillsats (a), rivtillsats (b) och kakspritsmunstycke (c); hålskivor Ø 3 och 6 mm

Bild 13

Citruspress

Bild 14

Sådeskvarn med metallkvarnverk eller stenkvarnverk

Bild 15

Matberedartillsats

Bild 16

Glassberedare

Rätten till ändringar förbehålles .

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva 17**).

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Käytä laitetta vain alkuperäisten varusteiden kanssa.

Yleiskoneen osat

Käännä esiin ohjeiden lopussa olevat kuvasivut.

Valitsin**Kuva 1****MUM 44 .. – 46 ..**

0/off = seis

P = parkkiasento

Pidä valitsin painettuna, kunnes toiminta pysähtyy; varsi on nyt kääntöasennossa

Jos kone ei käynnisty, niin varsi on jo kääntävissä.

Nopeusalueet = käyttönopeudet

1–4

Nopeusalue 1 = alhaisin kierrosnopeus – hidas

Nopeusalue 4 = suurin kierrosnopeus – nopea

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

MUM 47 ..

0/off = seis

M = jaksottainen käyttö/pitoasento
Pidä valitsin painettuna, suurin kierrosnopeus.

Stufen 1–4 = käyttönopeudet

Stufe 1 = alhaisin kierrosnopeus – hidas

Stufe 4 = suurin kierrosnopeus – nopea

Sähkökatkon sattuessa kone ei kytkeydy pois päältä; kun virta kytkeytyy taas päälle, pysäytä kone asettamalla valitsin asentoon 0/off ja valitse sitten haluamasi käyttönopeus.

Koneessa on uudelleenikäynnistymisuoja, joka aktivoituu ylikuormitustapauksessa.

Parkkiasento kytkeytyy automaattisesti, kun kone kytketään pois toiminnasta (asento 0/off), varsi siirtyä automaattisesti kääntöasentoon.

Käyttöliitäntä

viljamyllylle (teräs), vihannesleikkurille ja sitruspusertimelle
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

a Käyttöliitännän suojakansi

Irrota suojakansi kääntämällä sitä, kunnes se vapautuu lukituksesta.

Käyttöliitäntä

vispilälle, pallovispilälle, taikinakoukulle ja jäätelökoneen sekoitusvälineelle, alaskäännettynä lihamyllylle, ylöskäännettynä viljamyllylle (kivi)

Liitäntäjohdon säilytys

MUM 44 .. Johto kelataan paikoilleen.

MUM 46 .. Johtoa säilytetään säilytystilassa.

MUM 47 .. Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen.

Vapautuspainike

paina, kun haluat kääntää vartta.

Käyttöliitäntä

tehosekoittimelle ja teholeikkurille
Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

Merkkivalot

vain mallissa MUM 47...

a toimintanäyttö

b merkkivalot

Turvallisuusohjeita

Liitä kone ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä yleiskonetta vain, kun liitäntäjohto ja kone ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä pienet lapset pois yleiskoneen läheltä. Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Koneen saa korjata, esim. vaihtaa liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike vahinkojen välttämiseksi.

Vaihda varusteet ja työvälineet vain, kun toiminta on pysähtynyt.

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Kone on vielä jonkin aikaa toiminnassa pysäyttämisen jälkeen. Kun käytät lisävarusteita, noudata niiden mukana olevia käyttöohjeita.

Kone käynnistyy sähkökatkon jälkeen.

Kuva 2

Hävittämisohteita

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyjäliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käyttö**Mallia MUM 47 ... koskevat ohjeet**

Mallissa MUM 47 ... on lisäksi merkkivalot, jotka osoittavat toimintavalmiuden ja kytkentäasetnot käyttöakselin pyöriessä.

Toimintanäyttöön syttyy punainen valo, kun yleiskoneen virta on kytketty päälle (verkkopistoke laitettu pistorasiaan).

Kun valitsin käännetään kytkentäasettoon tai väliasentoon, vastaava merkkivalo syttyy.

Merkkivalot vilkkuvat:

– sähkökatkon jälkeen

– kun yleiskone ylikuormittuu.

Kun merkkivalot vilkkuvat, käännä valitsin asentoon 0/off. Jos kone on ylikuormittunut, anna sen jäähtyä, vähennä tarvittaessa käsiteltävien aineiden määrää tai poista kiinnijuuttuneet ainekset. Valitse sitten haluamasi käyttönopeus. Mallin MUM 47 ... kaikki muut toiminnot ovat samat kuin seuraavana kuvatut toiminnot.

Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/työväline on työasennossa. Älä käynnistä konetta ilman työvälineitä.

• Puhdista kone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale "Puhdistus".

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Liitäntäjohdon aukikelaus/ulosveto
Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:
 - Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 1 metri) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukkiutuu.
 - Kun johto on liian pitkä:
Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukkiutuu.

Huom.!

Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukkiutuu.

- Laita verkkopistoke pistorasiaan.

Käyttöasennot

Huom.!

Käytä konetta vain, kun työväline/varuste on kiinnitetty paikoilleen allaolevan taulukon mukaisesti ja se on työasennossa.

Asento		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Pallovispilän, vispilän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus
7		Suurien määrien lisääminen

Huomautus: Jos jauhat suuria määriä lihamylyllä, voit valita myös asennon 7.

Vispilä, pallovispilä ja taikinakoukku

Kuva 8

Vispilä (a)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Pallovispilä (b)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikinan

Taikinakoukku (c), jossa on taikinanohjain (d)

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

⚠ Varo pyöriviä työvälineitä – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.

Vaihda työväline vain, kun toiminta on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Käytä konetta vain, kun käyttämättömien käyttöliitäntöjen suojakansi on paikoillaan.

- Jos koneessa on parkkiasento, aseta valitsin asentoon P ja pidä painettuna, kunnes toiminta pysähtyy. Jos kone ei käynnisty, niin varsi on jo käännettävissä.

- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Aseta kulho paikoilleen. Kulhon kannan pitää olla peruskoneen aukossa.
- Kiinnitä sopiva työväline – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku – paikoilleen, niin että se lukkiutuu käyttöliitäntään. Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikoilleen.
- Käännä valitsin haluamaasi asentoon.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Jos koneessa on parkkiasento, aseta valitsin asentoon P ja pidä painettuna, kunnes toiminta pysähtyy.
- Poista kansi.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 7.
- Lisää ainekset kulhoon tai
- lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Jos koneessa on parkkiasento, aseta valitsin asentoon P ja pidä painettuna, kunnes toiminta pysähtyy.
- Poista kansi.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 6
- Irrota työväline käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta "Puhdistus".

Tehosekoitin

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikoilleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun toiminta on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan supplon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Huom.!

Nesteiden käsittely lasikulhossa (saatavissa kodinkoneliikkeistä): maksimi nopeus 3. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuuhuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 3.
- Poista sekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoitin paikoilleen (jalustan merkki ja koneen merkki vastatusten) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (kuva 6).
- Täytä ainekset.
Maksimimäärä nesteitä muovikulhossa = 1 litra, lasikulhossa = 0,75 litraa
Kuuhuvia tai kuumia nesteitä enintään 0,5 litraa
Optimaali käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa
- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni.
- Käännä valitsin haluamaasi asentoon.

Ainesten lisääminen**Kuva 9**

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttäaukon kautta kulhoon tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
 - Käännä tehosekoittinta myötäpäivään ja irrota.
- Ohje:** Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus**⚠ Sähköiskun vaara!**

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
 - Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla.
- Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto voi silloin muuttua.

Tehosekoittimen puhdistus**⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Tehosekoittimen voi purkaa osiin puhdistamista varten.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Teräosa ei ole konepesun kestävä. Pese teräosa vain juoksevan veden alla.

Ohje: Nesteiden sekoittamisen jälkeen tehosekoittimen voi usein puhdistaa purkamatta sitä osiin. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (valitse nopeudeksi M koneissa, joissa on pitoasento). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purku osiin**Kuva 10**

- Käännä tehosekoittimen jalustaa vastapäivään ja irrota kulho.
- Käännä teräosaa vastapäivään, se irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen**⚠ Loukkaantumisvaara!**

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettyinä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrenkas teräosaan.
- Kiinnitä teräosa alakautta tehosekoittimen kulhoon.
- Kierrä teräosa kiinni kulhon jalusta avulla.
- Kiinnitä tehosekoittimen jalusta kääntämällä myötäpäivään.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Käännä häiriötapauksessa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita**Kermavaahto**

100 g–600 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi pallovispilällä 1½–4 minuutin ajan nopeudella 4 (kermamäärän ja -laadun mukaan).

**Valkuaisvaahto**

1–8 kananmunan valkuaista

- Vatkaa valkuiset vaahdoksi pallovispilällä 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.



Sokerikakkutaikina

Perusohje

2 munaa

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g perunajauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.

- Käännä valitsin asentoon 2 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–6 minuuttia nopeudella 2.

Maksimimäärä: 1½ x perusohje

Majoneesi

2 munaa

2 tl sinappia

¼ l öljyä

2 rkl sitruunanmehua tai etikkaa

riipaus suolaa

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 2.
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 4 ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.



Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita

500 g jauhoja

pussillinen leivinjauhetta

½ l maitoa

- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1½–2 x perusohje



Varusteet/lisävarusteet

Lisäohjeita pakkauksen mukana olevista varusteista (katso oheinen mallitaulukko) on erillisissä käyttöohjeissa.

Toimituksen mukana olevia varusteita/lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Koneen MUM 45.. varusteet sopivat myös koneisiin MUM 46.. ja MUM 47..

Kuva 11

Vihannesleikkuri ja 3 terää; lisäksi perunanraastinterä, ranskanperunaterä ja Julienne-terä.

Kuva 12

Lihamyly; lisäksi saatavissa sosepuserrin (a), mantelimyly (b) ja kakkupursotin (c); reikälevyt Ø 3 ja 6 mm

Kuva 13

Sitruspuserrin

Kuva 14

viljamyly teräs tai kivi

Kuva 15

Tehosekoitin

Kuva 16

Jäätelökone

Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunanankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 2–3 minuuttia nopeudella 2.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa



Muutokset oikeuksiin pidätetään.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.

No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El aparato no requiere ningún tipo de mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos adjunta, **figura 17**).

Guarde las instrucciones de uso del aparato para una posible consulta posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Utilice el aparato sólo en combinación con los accesorios específicos originales.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Mando giratorio

Figura 1

MUM 44 .. – 46 ..

- O/off = Parada
- P = Conexión de reposo
- Sujetar el mando giratorio hasta que se pare el motor de accionamiento; el accesorio se encuentra en posición de giro. En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.
- Posiciones = Cuatro posiciones de trabajo
- 1-4
- 1 = Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta
- 4 = Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente.

MUM 47 ..

- O/off = Parada
- M = Accionamiento momentáneo permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano.
- Posiciones = Cuatro posiciones de trabajo ajustables
- 1-4
- 1 = mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta
- 4 = máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado. Colocar por lo tanto el mando giratorio del aparato en la posición de desconexión «O/off» en caso de producirse un corte en de corriente y seleccionar a continuación la posición de trabajo deseada.

El aparato está equipado con una protección contra puesta en marcha fortuita en caso de sobrecarga.

El aparato se coloca automáticamente en la posición de reposo; tras desconectarlo (desplazando el mando giratorio a la posición «O/off»), la máquina pasa a ocupar automáticamente la posición de giro.

Accionamiento

Figura 2

del molino de cereales (muelas de acero), del cortador-rallador y del exprimidor. En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

a Tapa protectora del accionamiento

Para retirar la tapa, girarla hasta anular el mecanismo de enclavamiento.

Accionamiento

Figura 3

de la varilla batidora, de la varilla mezcladora, el garfio amasador o el accesorio mezclador de la heladora; en posición abatida para el picador, en posición vertical para el molino de cereales (muelas de piedra)

Recogida del cable

Figura 4

MUM 44 .. Enrollar manualmente del cable.

MUM 46 .. Guardar el cable en el compartimiento del cable.

MUM 47 .. Recogecable automático.

Tecla de desbloqueo

Figura 5

pulsarla para mover el brazo giratorio

Accionamiento**Figura 6**

de la jarra mezcladora y el miniprocador
En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

Pilotos de aviso**Figura 7**

sólo para modelo MUM 47...

a Piloto de aviso para funcionamiento

b Pilotos de control

Advertencias generales de seguridad

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de defectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, antes de limpiarlo, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de superficies calientes o cantos cortantes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

Cambiar los accesorios sólo con el accionamiento parado (aparato desconectado).

¡No sumergir la unidad básica en el agua! ¡No colocar nunca la unidad básica bajo el chorro de agua del grifo!

¡El aparato continúa funcionando unos instantes tras desconectarlo!

Al utilizar los accesorios de la máquina, observar estrictamente las correspondientes instrucciones de uso.

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Manejo del aparato

Advertencias relativas al modelo MUM 47...

El modelo MUM 47... incorpora adicionalmente unos pilotos de aviso para el funcionamiento del aparato y las posiciones de trabajo del accionamiento.

El piloto de aviso para el funcionamiento de la máquina se ilumina en rojo tan pronto como el robot de cocina es alimentado con corriente eléctrica (cable de conexión en la toma de corriente).

Al colocar el mando giratorio en una de las posiciones de trabajo, se ilumina el correspondiente piloto de control.

Los pilotos de aviso destellan:

– tras producirse un corte en el suministro de corriente

– en caso de sobrecarga de la máquina.

En caso de destellar los pilotos, colocar el mando giratorio en la posición de parada «0/off». En caso de sobrecarga de la máquina, aguardar a que el aparato se haya enfriado. Reducir la cantidad de alimento que se está elaborando o eliminar cuidadosamente las obstrucciones que se hubieran producido. Colocar a continuación el aparato en la posición de trabajo deseada.

El modelo MUM 47... cumple totalmente las restantes funciones y explicaciones que se facilitan en las presentes instrucciones de uso.

¡Atención!

Hacer funcionar el aparato sólo con los accesorios en la posición de trabajo.

¡No hacer funcionar el aparato en vacío!

- Limpiar el aparato y los accesorios a fondo antes de la puesta en marcha inicial. Véase el capítulo «Cuidados y limpieza».

Preparativos

- Colocar la unidad básica sobre una base lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del aparato de su alojamiento o desenrollarlo.

En los modelos equipados con recogeables automático:

- Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud: un metro). Soltarlo lentamente: el cable queda retenido en la posición alcanzada.
- Reducir la longitud del cable de conexión: Tirar ligeramente del cable y desenrollarlo hasta alcanzar la longitud de trabajo deseada. Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente: el cable queda retenido en esta posición.

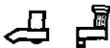
¡Atención!

No torcer el cable ni tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante. En caso de estar el cable agarrotado, extraerlo completamente de su alojamiento y dejar que se vuelva a enrollar automáticamente.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Posiciones de trabajo**¡Atención!**

Hacer funcionar el aparato sólo con los accesorios acoplados de conformidad al cuadro de referencia en cuestión y en posición de trabajo.

Posición		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montar/Desmontar la varilla batidora, la varilla mezcladora o el garfio amasador
7		Agregar grandes cantidades de alimentos para su elaboración

Advertencia: En caso de desear elaborar grandes cantidades de alimentos con el accesorio picador, se puede seleccionar también la posición de funcionamiento «7».

Varilla batidora, varilla mezcladora y garfio amasador

Figura 8

Varilla mezcladora (a)

para preparar masas, por ejemplo masas de bizcocho

Varilla batidora (b)

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras, por ejemplo masa de bizcocho

Garfio amasador c) con separador de masa (d)

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplo uvas pasas, láminas de chocolate).

⚠ Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorio!

No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.

Cambiar los accesorios sólo con el accionamiento parado (aparato desconectado) – ¡El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo!

Hacer funcionar el aparato sólo con las tapas colocadas sobre los accionamientos no utilizados.

- En los modelos dotados de conexión de reposo, colocar el mando giratorio en la posición «P» y sujetarlo hasta que el motor de accionamiento se haya parado. En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Montar el recipiente sobre el aparato. La base del recipiente tiene que encajar en la correspondiente entalladura de la unidad básica.
- Montar los accesorios que vayan a utilizarse, varilla batidora, varilla mezcladora o garfio amasador, haciéndolos encajar en el accionamiento. En la varilla de amasado, girar el separador de masa hasta que encaje la varilla en el accionamiento.
- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «1».
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- En los modelos dotados de conexión de reposo, colocar el mando giratorio en la posición «P» y sujetarlo hasta que el motor de accionamiento se haya parado.
- Retirar la tapa del recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «7».
- Incorporar los ingredientes
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- En los modelos dotados de conexión de reposo, colocar el mando giratorio en la posición «P» y sujetarlo hasta que el motor de accionamiento se haya parado.
- Retirar la tapa del recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas y elementos. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Jarra batidora

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes / de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora estando ésta montada en el aparato!
¡Montar o desmontar la jarra batidora sólo con el accionamiento parado (aparato desconectado)! Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la jarra batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente o con propensión a formar espuma.

¡Atención!

Máxima posición de trabajo admisible para elaborar líquidos en la jarra batidora de cristal (disponibles en el comercio del ramo) = posición 3. La máxima cantidad de líquidos calientes o con propensión a formar espuma es de 0,5 litros.

- La máxima cantidad de líquidos calientes o con propensión a formar espuma es de 0,5 litros.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Montar el jarra en el aparato (la marca de la base del vaso debe coincidir con la marca de la unidad básica). Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope (figura 6).
- Incorporar los ingredientes. Máxima cantidad de líquido admisible en la jarra de plástico = 1,5 litros; en el vaso de vidrio = 0,75 litros. En caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros. Optima cantidad de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa sobre el vaso y apretarla.

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar ingredientes

Figura 9

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
- o
- Retirar el embudo de la tapa y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
- o
- Agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo con la jarra batidora

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar el vaso de la batidora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirarlo.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la jarra batidora inmediatamente después de usarla.

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la unidad básica en el agua!
¡No colocar nunca la unidad básica bajo el chorro de agua del grifo!

¡Atención!

No usar agentes abrasivos para su limpieza.

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar inmediatamente la unidad básica con un paño.

Limpiar el recipiente y los accesorios

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar la batidora

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

La jarra batidora se puede desarmar para su limpieza.

¡Atención!

No usar agentes abrasivos para su limpieza.

¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas, sino debajo del chorro de agua del grifo!

Desarmar la batidora**Figura 10**

- Girar la base de la jarra batidora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). Retirar la jarra del aparato.
- Sujetar la cuchilla por las aletas y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla de su emplazamiento. Retirar asimismo la junta.

Armar la batidora**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

- Montar la junta en la cuchilla
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Enroscar y fijar la cuchilla con ayuda de la base.
- Apretar la base del vaso de la batidora girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).

Localización de averías

En caso de producirse alguna avería en su aparato, avisar al Servicio Técnico Oficial de la marca.

Ejemplos prácticos**Nata montada**

100–600 gramos

- Batir la nata con la varilla batidora durante 1,5–4 minutos en la posición de trabajo «4», según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.

**Claras de huevo a punto de nieve**

1–8 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4–6 minutos en la posición de trabajo «4».

**Masa para tartas**

Receta básica

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina

70 gramos fécula de maíz (maicena)

en caso necesario, levadura en polvo

- Batir los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con el accesorio batidor durante aprox. 4–6 minutos en la posición de trabajo «4» hasta formar una masa esponjosa consistente.



- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «2». Mezclar la harina pasada previamente por una criba y la fécula de maíz – agregándolas a cucharadas – durante 0,5 – 1 minuto.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa de bizcocho

Receta básica

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

200–250 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

125 ml de leche

- Batir todos los ingredientes con la varilla mezcladora primero durante 1/2 minuto en la posición de trabajo «1» y continuación, durante 3–4 minutos, en la posición «3».

Máxima cantidad admisible: 1,5–2 veces la receta básica

**Masa quebrada**

Receta básica

125 gramos de mantequilla

(temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

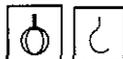
cáscara de limón o azúcar de vainilla

250 gramos de harina

en caso necesario, levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes con la varilla mezcladora o el garfio amasador primero durante 1/2 minuto en la posición de trabajo «1» y a continuación, durante 2–3 minutos, en la posición «2».

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

**Masa de levadura**

Receta básica

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de 1/2 limón

1 pizca de sal



- Batir todos los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo «1» y a continuación, durante 3–6 minutos, en la posición «2».

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica

Mayonesa

- 2 huevos
- 2 TL Senf
- ¼ litro de aceite
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón o vinagre
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «2». Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.
- Colocar el mando en la posición 4. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Accesorios opcionales

Los restantes accesorios (véase la vista general de modelos) incluidos en el embalaje se describe en las instrucciones de uso correspondientes. Los accesorios / accesorios opcionales también se pueden adquirir posteriormente. Los accesorios para el robot de cocina MUM 45.. también son apropiados para los modelos MUM 46.. y MUM 47..

Figura 11

Cortador-rallador para grandes cantidades con tres discos, adicionalmente hay disponibles un disco para cortar patatas fritas y un disco para cortar verdura en juliana.

Figura 12

Picador de carne; adicionalmente hay disponibles accesorio tamizador (a), accesorio para rallar (b) y accesorio para repostería (c); set de discos con diámetros de 3 y 6 mm.

Figura 13

Exprimidor

Figura 14

Molinos de cereales, con muelas de acero o piedra

Figura 15

Miniprocador

Figura 16

Heladora

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.



Este aparelho foi concebido para uso doméstico e não industrial.

Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos habituais no sector doméstico.

O aparelho não carece de manutenção.

Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos anexa, fig. 17).

Guardar as instruções de serviço em lugar seguro.

No caso do aparelho mudar de dono, as instruções devem acompanhá-lo.

Utilizar o aparelho apenas com os acessórios originais.

Familiarização com o aparelho

Favor desdobrar as páginas com ilustrações.

Selector rotativo

Fig. 1

MUM 44 .. – 46 ..

0/off	=	Stop
P	=	Ligação de parque
		Fixar o selector rotativo até o accionamento estar completamente parado.
		O acessório está em posição inclinada.
		Quando o accionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correcta.
Fases 1–4	=	Velocidade de funcionamento
Fase 1	=	Velocidade mínima – lenta
Fase 4	=	Velocidade máxima – rápida

Em caso de falha de energia, o aparelho mantém-se ligado e arranca, de novo, logo que voltar a corrente.

MUM 47 ..

0/off	=	Stop
M	=	Ligação momentânea
		Fixar o selector rotativo, rotação máxima.
Fases 1–4	=	Velocidade de funcionamento
Fase 1	=	Velocidade mínima – lenta
Fase 4	=	Velocidade máxima – rápida

No caso de falta de corrente o aparelho mantém-se ligado. Depois de voltar a corrente, posicionar o aparelho em «0/off» e, depois, voltar para a fase desejada.

Em caso de sobrecarga, o aparelho é desligado através duma protecção contra reutilização.

A posição de parque é automática. Depois de desligar (Posição 0/off), o aparelho movimenta-se automaticamente para a posição inclinada

Accionamento**Fig. 2**

para moinho de cereais (mós de aço), dispositivo rotativo de corte e espremedor de citrinos. Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

a Tampa de protecção do accionamento

Para retirar a tampa de protecção do accionamento, rodá-la até o bloqueio deixar de existir.

Accionamento**Fig. 3**

para varas para mexer, varas para bater, varas para massas pesadas e para o dispositivo de mexer do preparador de gelados; rebatido para baixo, para o picador de carne, rebatido para cima, para o moinho de cereais (mós de pedra)

Enrolamento do cabo**Fig. 4**

MUM 44 .. Enrolar o cabo.

MUM 46 .. Arrumar o cabo no compartimento.

MUM 47 .. Automático de enrolamento do cabo.

Tecla de destravamento**Fig. 5**

premir, para movimentar o braço oscilante.

Accionamento**Fig. 6**

para o misturador e misturador multi-usos. Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

Lâmpadas de controlo**Fig. 7**

apenas no Modelo 47...

a Indicação de pronta a funcionar

b Lâmpadas de controlo

Indicações de segurança

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Não utilizar o aparelho se este ou o cabo de alimentação apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.

Não deixar que o cabo de alimentação passe sobre arestas aguçadas ou superfícies quentes. As reparações no aparelho, como p. ex. substituição do cabo de alimentação, só devem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. Acessórios só devem ser substituídos com o accionamento do aparelho parado.

Não mergulhar o aparelho base em água, nem o lavar sob água corrente.

O aparelho continua a funcionar por breves instantes, depois de ter sido desligado.

50

Na utilização de acessórios, ter em atenção as instruções de serviço que acompanham os mesmos.

Depois da interrupção de corrente, o aparelho volta a funcionar.

Indicações sobre reciclagem

Junto do seu Agente Especializado ou das entidades municipais poderá informar-se sobre as possibilidades actuais de reciclagem.

Utilização**Indicações sobre o Modelo MUM 47...**

O Modelo MUM 47... dispõe de lâmpadas adicionais de controlo, que indicam que a máquina está pronta a funcionar e as posições de ligação com o accionamento a trabalhar.

A indicação de pronta a funcionar fica vermelha, se a máquina de cozinha tiver corrente (ficha ligada à tomada).

Se o selector rotativo for rodado para uma das fases de ligação ou fases intermédias, a respectiva lâmpada de controlo fica iluminada.

As lâmpadas de controlo ficam a piscar nos seguintes casos:

- após uma falha de corrente
- em caso de sobrecarga da máquina de cozinha.

Se as lâmpadas de controlo estiverem a piscar, o aparelho deverá ser posicionado em 0/off. Em caso de sobrecarga, deverá deixar o aparelho arrefecer, eventualmente, reduzir a quantidade de alimentos a trabalhar ou remover, cuidadosamente, algum acessório encravado. Voltar a comutar o aparelho para a fase pretendida.

O Modelo MUM 47... corresponde, em todas as funções, à descrição seguinte.

Atenção!

Utilizar o aparelho apenas com os acessórios na posição de serviço. Não utilizar o aparelho em vazio.

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

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.

- Desenrolar / puxar o cabo para fora. No caso de aparelhos com automático de enrolamento do cabo:

- Puxar o cabo duma só vez para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 1 metro) e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

- Reduzir o comprimento de serviço do cabo: Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até ao comprimento desejado. Depois, voltar a puxar suavemente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

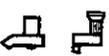
Atenção!

Não torcer nem empurrar manualmente o cabo para dentro, pois, de contrário ele não enrolará totalmente. Se o cabo se encravar, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixar que ele se enrol.

- Ligar a ficha à tomada.

Posições de funcionamento**Atenção!**

Utilizar o aparelho apenas se os acessórios forem aplicados, de acordo com esta tabela e se estiverem em posição de funcionamento.

Posição		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montar/desmontar varas para massas leves, varas para mexer, varas para massas pesadas
7		Adicionar grandes quantidades 

Indicação: Se for necessário preparar grandes quantidades com o picador de carne, pode optar-se pela posição 7.

Varas de mexer, varas para massas leves, varas para massas pesadas

Varas de mexer (a)

Para mexer massas, p. ex. massa base para bolos

Varas para massas leves (b)

Para bater claras em castelo, natas e para bater massas leves, p. ex. massa para biscoitos

Varas para massas pesadas (c) com protecção para as massas (d)

Para amassar massas pesadas e para envolver ingredientes que não devem ser fragmentados (p. ex. passas de uvas, raspas de chocolate).

⚠ Perigo de ferimentos devido a acessórios em rotação!

Durante o funcionamento do aparelho, nunca colocar as mãos dentro da tigela.

Mudar os acessórios apenas com o accionamento do aparelho completamente parado – depois de se desligar o aparelho, o accionamento continua ainda a rodar durante um curto espaço de tempo.

O aparelho só deve ser colocado em funcionamento quando as ligações de accionamento não utilizadas, estiverem devidamente tapadas com as tampas de protecção.

- Nos aparelhos com ligação de parque, colocar e segurar o selector rotativo na posição P até que o accionamento pare completamente. Se o accionamento não se mover, isso significa que foi atingida a posição inclinada.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição 6.
- Aplicar a tigela. A base da tigela tem que encaixar no entalhe do aparelho base.
- Conforme a operação a efectuar, introduzir até ficarem devidamente encaixadas no accionamento, as varas de mexer, varas para massas leves ou varas para massas pesadas. No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar.
- Colocar na tigela os ingredientes para serem preparados.
- Premir a tecla de destravamento e deslocar o braço oscilante para a posição 1.
- Colocar a tampa.
- Deslocar o selector rotativo para a posição pretendida.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector rotativo.
 - Nos aparelhos com ligação de parque, colocar e segurar o selector rotativo na posição P até que o accionamento pare completamente.
 - Retirar a tampa.
 - Premir a tecla de destravamento e deslocar o braço oscilante para a posição 7.
 - Adicionar os ingredientes
- ou
- Deitar os ingredientes através da abertura existente na tampa.

Fig. 8

Depois da utilização

- Desligar o aparelho através do selector rotativo.
- Nos aparelhos com ligação de parque, colocar e segurar selector rotativo na posição P até que o accionamento pare completamente.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de destravamento e deslocar o braço oscilante para a posição 6.
- Desmontar os acessórios.
- Retirar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver capítulo «Limpeza e manutenção».

Misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/ao accionamento em rotação!

*Nunca introduzir os dedos no misturador!
Desmontar ou montar o misturador sempre com o accionamento completamente parado!
O misturador só pode trabalhar completamente montado e com a tampa de protecção colocada.*

⚠ Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar alimentos quentes, sai vapor através do funil da tampa. Adicionar no, máximo, 0,5 l de líquidos quentes ou que formem espuma.

Atenção!

Trabalhar líquidos no misturador de vidro (podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos); máximo, na fase 3.

Adicionar, no máximo, 0,5 l de líquidos quentes ou que formem muita espuma.

- Premir a tecla de destravamento e deslocar o braço oscilante para a posição 3.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Montar o copo do misturador (a marcação da base tem que coincidir com a marcação do aparelho base) e rodar em sentido contrário aos ponteiros do relógio, até prender (fig. 6).
- Adicionar os ingredientes.
Quantidade máxima, no caso de misturadores de plástico, líquidos = 1 litro. No caso de misturadores de vidro, líquidos = 0,75 litros. Líquidos que formem muita espuma, máximo 0,5 litros. Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 50–100 gramas.
- Montar a tampa e fixá-la bem.
- Rodar o selector rotativo para a fase desejada.

Adicionar os ingredientes

Fig. 9

- Desligar o aparelho através do selector rotativo.
- Retirar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- Retirar o funil e adicionar lentamente os ingredientes sólidos através da abertura de enchimento.

ou

- adicionar os ingredientes líquidos através do funil.

Depois da utilização

- Desligar o aparelho através do selector rotativo.
- Rodar o misturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Conselho: De preferência limpar o misturador imediatamente após a sua utilização.

Limpeza e manutenção

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água nem colocá-lo sob água corrente.

Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente.
- De seguida, secar bem o aparelho.

Limpeza da tigela e dos acessórios

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

As peças de plástico não devem ficar presas na máquina de loiça, pois, poderão deformar.

Limpeza do misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Não tocar nas lâminas do misturador com as mãos nuas.

O misturador pode ser desmontado para mais fácil limpeza.

Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

O jogo de lâminas não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Limpar o jogo de lâminas apenas sob água corrente.

Conselho: Depois de se terem trabalhado líquidos, por vezes o misturador pode ser limpo sem necessidade de ser desmontado. Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o misturador durante alguns segundos (no caso de aparelhos com ligação momentânea, ligar para a fase M). Deitar fora a água da lavagem e enxaguar com água limpa.

Desmontar o misturador

Fig. 10

- Rodar a base do copo misturador em sentido contrário aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar o jogo de lâminas, pelas asas, em sentido contrário aos ponteiros do relógio. Assim, o jogo de lâminas desmancha-se.
- Retirar o jogo de lâminas e afastar o anel de vedação.

Montar o misturador**⚠ Perigo de ferimentos!**

Nunca montar o misturador colocado sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no jogo de lâminas.
- Aplicar o jogo de lâminas de baixo para cima no copo misturador.
- Com o auxílio da base, apertar bem o jogo de lâminas.
- Apertar bem a base do copo misturador, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.

Ajuda em caso de anomalia

Em caso de anomalia, dirija-se aos nossos Serviços Técnicos.

Exemplos de aplicação**Natas batidas**

100 g–600 g

- Bater as natas durante 1 ½ a 4 minutos na fase 4 (dependendo da quantidade de natas), utilizando as varas para massas leves.

**Claras em castelo**

1 até 8 ovos

- Bater as claras durante 4 a 6 minutos com as varas para massas leves.

**Massa para biscoitos***Receita base*

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de amido (=fécula)

eventualmente fermento em pó q.b.

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 4 com as varas para massas leves, até formar espuma
- Colocar o selector rotativo na fase 2 e, depois de ter passado a farinha e o amido por uma peneira fina, adicionar durante ½ a 1 minuto estes ingredientes.

Quantidade máxima: 2 x Receita base

**Massa base para bolos***Receita base*

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou casca de ½ limão

200–250 g de manteiga (temperatura ambiente)

500g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

1/8 l de leite

- Misturar todos os ingredientes ca. ½ minuto na fase 1, depois ca. de 3–4 minutos na fase 3 com as varas de mexer

Quantidade máxima: 1½–2 x a receita base

**Massa quebrada***Receita base*

125 g de manteiga

(temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

um pouco de casca de limão ou de açúcar baunilhado

250 g de farinha

eventualmente fermento em pó q.b.

- Misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois ca. de 2–3 minutos na fase 2 com as varas de mexer ou com as varas para massas pesadas.

Quantidade máxima: 2 x receita base

**Massa levedada***Receita base*

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 g de leite morno

25 g de fermento fresco ou 1 pacotinho de fermento em pó seco

Casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Amassar com as varas para massas pesadas, primeiro na fase 1 durante ca. ½ minuto, depois mais ca. de 3–6 minutos na fase 2.

Quantidade máxima: 1½ x receita base



Maionese

2 ovos

2 colheres de chá de mostarda

¼ l de óleo

2 colheres de sopa de sumo de limão ou vinagre

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

Os ingredientes têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 2, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 4 e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

**Acessórios/Acessórios especiais**

Outros acessórios, para além dos que estão incluídos na embalagem (ver panorâmica dos modelos anexa), estão descritos nas instruções de serviço dos respectivos aparelhos.

Os acessórios/acessórios especiais anexos, podem ser, posteriormente, adquiridos em separado. Os acessórios para a máquina MUM 45.. são também compatíveis com as máquinas MUM 46.. e MUM 47..

Fig. 11

Dispositivo rotativo de corte com 3 discos; como suplemento podem ainda ser adquiridos o disco para ralar batatas, o disco para batatas fritas e o disco para sopa juliana.

Fig. 12

Picador de carne; como suplemento podem ainda ser adquiridos o espremador de frutos adaptável (a), o ralador adaptável (b) e o dispositivo adaptável para confeccionar bolinhos (c); discos com furos de 3 e 6 mm Ø.

Fig. 13

Espremador de citrinos

Fig. 14

Moinho de cereais com mós em aço ou em pedra.

Fig. 15

Misturador multi-usos

Fig. 16

Preparador de gelados

Reservado o direito de proceder a alterações.

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνθήκες για την οικιακή χρήση. Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα (βλ. επίσης στην επισυναπτόμενη συνοπτική άποψη μοντέλων, εικόνα 17). Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Περιστρεφόμενος διακόπτης Εικόνα 1

MUM 44 .. - 46 ..

0/off	= θέση εκτός λειτουργίας (stop)
P	= λειτουργία στάθμευσης Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη, μέχρι να σταματήσει η κίνηση, το εργαλείο είναι στη θέση στρέψης. Αν δεν κινείται η κίνηση, τότε έχει ήδη επιτευχθεί η θέση στρέψης.
Βαθμίδες 1-4	= ταχύτητα λειτουργίας:
Βαθμίδα 1	= ο μικρότερος αριθμός στροφών - αργά
Βαθμίδα 4	= μεγαλύτερος αριθμός στροφών - γρήγορα

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και συνεχίζει να λειτουργεί μετά την αποκατάσταση της διακοπής.

MUM 47 ..

0/off	= θέση εκτός λειτουργίας (stop)
M	= στιγμιαία λειτουργία Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη, μέγιστος αριθμός στροφών
Βαθμίδες 1-4	= ταχύτητα λειτουργίας:
Βαθμίδα 1	= ο μικρότερος αριθμός στροφών - αργά
Βαθμίδα 4	= ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών - γρήγορα

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη, μετά την αποκατάσταση της διακοπής ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια εκ νέου θέση σε λειτουργία σε περίπτωση υπερφόρτωσης.

Η λειτουργία στάθμευσης είναι αυτόματα, μετά τη θέση εκτός λειτουργίας (θέση 0/off) η συσκευή λειτουργεί αυτόματα στη θέση στρέψης.

Κίνηση Εικόνα 2

για τον μύλο δημητριακών (χάλυβας), κόφτη χωρίς μπολ και τον στύφη εσπεριδοειδών. Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

α Καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ

Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας κίνησης, το γυρίζετε μέχρι να απασφαλιστεί.

Κίνηση Εικόνα 3

για τα εργαλεία ανάδευσης, χτυπήματος, ζυμώματος και για το εργαλείο ανάδευσης της παγωτομηχανής, κατεβασμένη προς τα κάτω για την κρεατομηχανή, ανεβασμένη προς τα πάνω για τον μύλο δημητριακών (με μολόπेटρες)

Περιτύλιγμα καλωδίου Εικόνα 4

MUM 44 .. Τυλίγεται το καλώδιο.

MUM 46 .. Μαζεύεται το καλώδιο.

MUM 47 .. Αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου

Πλήκτρο απασφάλισης Εικόνα 5

Πατήστε το για την κίνηση του στεφόμενου βραχίονα.

Κίνηση Εικόνα 6

για το μίξερ και το πολυμίξερ. Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.

Ενδεικτικές λυχνίες Εικόνα 7

μόνο στο μοντέλο MUM 47...

a Ένδειξη ετοιμότητας λειτουργίας

b Ενδεικτικές λυχνίες

Υποδείξεις ασφαλείας

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο και σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Μην τραβάτε το τροφοδοτικό καλώδιο πάνω από αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε κατάσταση ακινητοποίησης της κίνησης.

Μη βυθίζετε τη βασική συσκευή σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Η συσκευή εξακολουθεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο μετά τη θέση εκτός λειτουργίας. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέχετε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Μετά την αποκατάσταση διακοπής ρεύματος η συσκευή αρχίζει να ξαναλειτουργεί.

Υποδείξεις απόσυρσης

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

Χειρισμός

Υποδείξεις σχετικά με το μοντέλο MUM 47...

Το μοντέλο MUM 47 έχει επιπλέον ενδεικτικές λυχνίες, οι οποίες δείχνουν την ετοιμότητα λειτουργίας και τις θέσεις λειτουργίας με ενεργοποιημένη την κίνηση.

Η ένδειξη ετοιμότητας λειτουργίας ανάβει κόκκινη, όταν η κουζίνομηχανή τροφοδοτείται με ρεύμα (όταν το φως βρίσκεται στην πρίζα). Μόλις γυριστεί ο περιστρεφόμενος διακόπτης σε μία από τις βαθμίδες λειτουργίας ή τις ενδιάμεσες βαθμίδες, ανάβει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία.

Οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- μετά από διακοπή ρεύματος,
- κατά την υπερφόρτωση της κουζίνομηχανής.

Όταν αναβοσβήνουν οι ενδεικτικές λυχνίες, ρυθμίζετε τη συσκευή στο 0/off. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει, μειώνετε ενδεχομένως την ποσότητα επεξεργασίας ή απομακρύνετε προσεκτικά τα μαγκωμένα τρόφιμα. Ρυθμίζετε τη συσκευή πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα. Το μοντέλο MUM 47... ανταποκρίνεται σε όλες τις άλλες λειτουργίες στην ακόλουθη περιγραφή.

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή *μόνον* με εξαρτήματα/εργαλεία στη θέση εργασίας και *ποτέ* χωρίς φορτίο.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στην παράγραφο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Ξετυλίγετε/Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο περιτυλίγματος. Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου:
 - Τραβάτε το καλώδιο μεμιάς μέχρι το επιθυμητό μήκος (το πολύ 1 m) και το αφήνετε αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει ασφαλίσει στο μήκος αυτό.
 - Μείωση του μήκους εργασίας του καλωδίου: Τραβάτε ελαφρά στο καλώδιο και το αφήνετε να ξετυλιχτεί στο επιθυμητό μήκος. Κατόπιν το τραβάτε εκ νέου ελαφρά και το αφήνετε αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει ασφαλίσει στο μήκος αυτό.

Προσοχή!

Μην στρίβετε το καλώδιο, ούτε να το σπρώχνετε με το χέρι, διότι τότε αυτό δεν τυλίγεται πλήρως. Σε περίπτωση που μαγκώσει το καλώδιο, τραβήξτε το τελείως προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

- Βάζετε το φινις στην πρίζα.

Θέσεις λειτουργίας

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή *μόνον*, όταν το εργαλείο/εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με αυτόν τον πίνακα και βρίσκεται στη θέση εργασίας.

Θέση		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Τοποθέτηση/Αφαίρεση του εργαλείων χτυπήματος/ανάδευσης ή ζυμώνματος
7		Συμπλήρωση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που πρόκειται να δουλέψετε μεγάλες ποσότητες με την κρεατομηχανή, μπορεί να επιλεγεί επίσης η θέση 7.

Εργαλεία ανάδευσης, χτυπήματος και ζυμώνματος Εικόνα 8

Εργαλείο ανάδευσης (a)

για το ανακάτεμα ζύμης, π.χ. ζύμη κέικ

Εργαλείο χτυπήματος (b)

για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη μπισκότου

Εργαλείο ζυμώνματος (c) με τεμάχιο απώθησης ζύμης (d)

για το ζύωμα βαριάς ζύμης ζύμης και για το ανακάτεμα υλικών που δεν επιτρέπεται να κοπούν (π.χ. σταφίδα, νιφάδες σοκολάτας)

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.

Αλλάζετε τα εργαλεία *μόνον*, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για ακόμα λίγο χρόνο.

Η συσκευή επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία *μόνον*, όταν είναι ασφαλισμένες οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με τα αντίστοιχα καπάκια προστασίας.

- Σε συσκευές με λειτουργία στάθμευσης ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο P και τον κρατάτε, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση. Όταν δεν κινείται η κίνηση, τότε έχει επιτευχθεί η θέση στρέψης.
- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Τοποθετείτε το μπολ. Η βάση του μπολ πρέπει να βρίσκεται μέσα στην εγκοπή της βασικής συσκευής.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετείτε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζημώματος μέχρι να κουμπώσει. Στο εργαλείο ζυμώματος στρέψετε το τεμάχιο απώθησης ζύμης, μέχρι να μπορεί να κουμπώσει το εργαλείο.
- Ρίχνετε τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή μέσα στο μπολ.
- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Τοποθετείτε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Σε συσκευές με λειτουργία στάθμευσης ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο P και τον κρατάτε, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση.
- Αφαιρείτε το καπάκι.
- Πατάτε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 7.
- Συμπληρώνετε τα υλικά
- ή
- συμπληρώνετε τα υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Σε συσκευές με λειτουργία στάθμευσης ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο P και τον κρατάτε, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση.
- Αφαιρείτε το καπάκι.
- ή
- Πατάτε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Παίρνετε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρείτε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. στην παράγραφο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Μίξερ

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα το πολύ καυτό υγρό ή υγρό που αφρίζει.

Προσοχή!

Επεξεργασία υγρών στο γυάλινο μίξερ (διατίθενται στα ειδικά καταστήματα): το πολύ στη βαθμίδα 3. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα το πολύ καυτό υγρό ή υγρό που αφρίζει.

- Πατάτε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στο 3.
- Αφαιρείτε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (σημάδι στη βάση με σημάδι στη βασική συσκευή) και το στρέψετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα (εικόνα 6).
- Ρίχνετε τα υλικά. Μέγιστη ποσότητα σε πλαστικό μίξερ, υγρά = 1 λίτρο, σε γυάλινο μίξερ, υγρά = 0,75 λίτρα σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,5 λίτρα ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50–100 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το πιέζετε γερά.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.

Συμπληρώνετε υλικά

Εικόνα 9

- Θέτετε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρείτε το καπάκι και προσθέτετε τα υλικά
- ή
- αφαιρείτε το χωνί και προσθέτετε σταδιακά τα στερεά υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
- ή
- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψετε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ και των εξαρτημάτων

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

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

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές άκρες!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Για τον καθαρισμό μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε το μίξερ.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Το ένθετο μαχαιριού δεν πλένεται στο πλυντήριο. Καθαρίζετε το ένθετο μαχαιριού μόνον κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά δεν είναι απαραίτητο ν' αποσυναρμολογήσετε το μίξερ για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (σε συσκευές με στιγμιαία λειτουργία στη βαθμίδα M). Χύνετε το νερό πλήσης και ξεπλένετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ **Εικόνα 10**

- Στρέφετε τη βάση του ποτηριού του μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και την αφαιρείτε.
- Γυρίζετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και απομακρύνετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογήετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε το στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε με τη βοήθεια της βάσης γερά το ένθετο μαχαιριού.
- Στρέφετε τη βάση του ποτηριού του μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Αντιμετώπιση βλαβών

Σε περίπτωση βλάβης παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Συνταγές

Σαντιγί

100 g–600 g

- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 4 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.



Μαρέγκα

1 έως 8 ασπράδια αβγών

- Χτυπάτε τ' ασπράδια 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) επί 4–6 λεπτά περίπου στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος, μέχρι να γίνει αφράτο μίγμα.
- Γυρίζετε το περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 2 και αναμιγνύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή.



Ζύμη κέικ*Βασική συνταγή*

3-4 αβγά

200-250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το Ξύσμα της φλούδας

½ λεμονιού

200-250 g βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

½ l γάλα

- Δουλεύετε με το εργαλείο ανάδευσης όλα τα υλικά επί ½ λεπτό περίπου στη βαθμίδα 1, γυρίζετε κατόπιν για 3-4 λεπτά περίπου στη βαθμίδα 3.

Μέγιστη ποσότητα: 1½-2 φορές τη βασική συνταγή**Μαγιονέζα**

2 αβγά

2 κουταλιές σούπας μουστάρδα

¼ l λάδι

2 κ.σ. χυμό λεμονιού ή ξύδι

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 2.

Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 4, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

**Πάτος τάρτας***Βασική συνταγή*

125 g βούτυρο

(θερμοκρασία δωματίου)

100-125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο Ξύσμα φλούδας λεμονιού ή βανίλια

250 g αλεύρι

ενδοχομένως μπέικιν πάουντερ

- Δουλεύετε με το εργαλείο ανάδευσης ή το εργαλείο ζυμώνματος όλα τα υλικά επί ½ λεπτό περίπου στη βαθμίδα 1, γυρίζετε κατόπιν για 2-3 λεπτά περίπου στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή**Ζύμη με μαγιά***Βασική συνταγή*

500 g αλεύρι

1 αβγό

80 g λίπος (θερμοκρασία δωματίου)

80 g ζάχαρη

200-250 ml χλιαρό γάλα

25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σκόνη

Ξύσμα της φλούδας ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

- Δουλεύετε με το εργαλείο ζυμώνματος όλα τα υλικά επί ½ λεπτό περίπου στη βαθμίδα 1, γυρίζετε κατόπιν για 3-6 λεπτά περίπου στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 1½ φορά τη βασική συνταγή**Εξαρτήματα/Ειδικά εξαρτήματα**

Τα περαιτέρω εξαρτήματα που εσωκλείονται στη συσκευασία (βλ. στην επισυναπτόμενη συνοπτική άποψη μοντέλων) περιγράφονται στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης.

Τα εξαρτήματα/ειδικά εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή, διατίθενται και μεμονωμένα. Τα εξαρτήματα για την κουζίνομηχανή MUM 45.. είναι κατάλληλα επίσης και για τις μηχανές MUM 46.. και MUM 47..

Εικόνα 11

Κόφτης χωρίς μπολ με 3 δίσκους, επιπλέον διατίθεται δίσκος τριψίματος πατάτας, δίσκος για τηγανιτές πατάτες και δίσκος Julienne (για λεπτό κόψιμο).

Εικόνα 12

Κρεατομηχανή, επιπλέον διατίθεται προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών (a), προσάρτημα τριψίματος (b) και προσάρτημα για μπισκότα πρέσας (c), διάτρητοι δίσκοι Ø 3 και 6 mm

Εικόνα 13

Στύφτης εσπεριδοειδών

Εικόνα 14

Μύλος δημητριακών με χαλύβδινο ή πέτρινο μηχανισμό άλεσης

Εικόνα 15

Πολυμίξερ

Εικόνα 16

Παγωτομηχανή

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim 17**).

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı lütfen saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.

Genel bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

Ayar düğmesi (döner şalter) **Resim 1**

MUM 44 .. - 46 ..

0/off	= Stop
P	= Park ayarı Tahrik sistemi (motor) duruncaya kadar, döner şalteri sabit tutunuz; Kullanılan alet (takım) çevrilme pozisyonundadır. Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.
Kademeler 1-4	= Çalışma hızı
Kademe 1	= En düşük devir sayısı – yavaş
Kademe 4	= En yüksek devir sayısı – hızlı

Elektrik kesilmesi halinde cihaz açık kalır ve tekrar elektrik geldiğinde çalışmaya devam eder.

MUM 47 ..

0/off	= Stop
M	= Moment ayarı Döner şalteri sabit tutunuz, azami devir sayısı.
Kademeler 1-4	= Çalışma hızı
Kademe 1	= En düşük devir sayısı – yavaş
Kademe 4	= En yüksek devir sayısı – hızlı

Elektrik kesilmesi halinde cihaz açık kalır; tekrar elektrik geldiğinde cihaz 0/off pozisyonuna alınmalıdır ve sonra yine istenilen kademeye ayarlanmalıdır.

Cihazı aşırı yüklenmeye karşı koruma için, böyle bir durumda tekrar açılmasını önleyen bir koruma sistemi öngörülmüştür. Park ayarı otomatik fonksiyona sahiptir. Cihaz, kapatıldıktan (0/off pozisyonu) sonra otomatik olarak çevrilme pozisyonuna gider.

Tahrik sistemi **Resim 2**

Tahil öğütme ünitesi (çelik), sürekli doğrama ünitesi ve narenciye sıkam ünitesi için kullanılır. Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

a Tahrik sistemi koruyucu kapağı

Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkarmak için, kapağı kilit düzeni açılıncaya kadar çeviriniz.

Tahrik sistemi **Resim 3**

Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası ve buz hazırlama ünitesinin karıştırma takımı için kullanılır. Ayrıca, aşağıya doğru katlandığı zaman et kıyma makinesi ve yukarıya doğru katlandığı zaman tahil öğütme ünitesi (taş) için kullanılır.

Kablo sarma sistemi **Resim 4**

MUM 44 .. Kablonun sarılması.

MUM 46 .. Kablonun kablo gözüne yerleştirilmesi.

MUM 47 .. Kablo sarma otomatığı

Kilit sistemini açma düğmesi **Resim 5**

Çevirme kolunu hareket ettirmek için, bu düğmeye basınız.

Tahrik sistemi **Resim 6**

Mikser ve multi mikser için kullanılır. Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

Kontrol lambaları **Resim 7**

Sadece MUM 47.. modelinde

a İşletmeye hazır göstergesi

b Kontrol lambaları

Güvenlik bilgileri

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde cereyan prizine bağlayıp çalıştırınız. Cihazı ancak bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanınız. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosunu keskin kenarlardan ve sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler (örneğin arızalı bir kablonun değiştirilmesi) sadece yetkili servislerimizce yapılmalıdır. Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Ana cihazı hiç bir zaman suya sokmayınız ve akan su altında temizlemeyiniz.

Cihaz kapatıldıktan sonra da, motor kısa bir süre dönmeye devam eder.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuara ilave edilmiş olan kullanma kılavuzuna dikkat ediniz. Elektrik kesilmesi halinde, tekrar elektrik geldiğinde cihaz çalışmaya devam eder.

Giderme bilgileri

Aktüel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Cihazın kullanılması

MUM 47.. modeli ile ilgili bilgiler

MUM 47.. modeli, cihazın işletmeye hazır olduğunu ve motor çalışırken hangi çalışma devresi pozisyonunun aktüel olduğunu gösteren ek kontrol lambaları ile donatılmıştır.

Mutfak robotunun elektrik beslemesi sağlanıyorsa (elektrik fişi prize takılı), işletmeye hazır göstergesi kırmızı yanar.

Döner şalter bir çalışma kademesine veya bir ara kademeye çevrildiği zaman, ilgili kontrol lambası yanar.

Kontrol lambaları şu durumlarda yanıp söner:

- Elektrik kesilmesinden sonra
- Mutfak robotunda aşırı yüklenme söz konusu olduğunda

Kontrol lambaları yanıp sönmeye, cihaz 0/off pozisyonuna alınmalıdır. Aşırı yüklenme durumunda cihazı bekleterek soğumasını sağlayınız. Gerekirse işlenen malzeme miktarını azaltınız veya sıkışmış olan işlenen malzemeyi dikkatlice çıkarınız. Cihazı tekrar istediğiniz kademeye ayarlayınız. MUM 47.. modelinin tüm diğer fonksiyonları, aşağıdaki açıklamaya uygundur.

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız. Cihazı içi boş çalıştırmayınız.

- Cihazı ve aksesuarlarını ilk kez kullanmaya başlamadan önce iyice temizleyiniz; bkz. "Temizlenmesi ve bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu açınız / çekerek açınız. Kablo sarma otomatığı olan cihazlarda:
 - Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 1 metre) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.
 - Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitleyip kalır.

Dikkat!

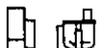
Kabloyu bükmeyiniz ve cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız, çünkü bu durumda kablo tamamen sarılmaz. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

- Elektrik fişini prize takınız.

İşletme pozisyonları

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre takılı ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.

Pozisyon		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması / çıkarılması
7		Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi

Not: Et kıyma makinesinde çok miktarda malzeme işlenecekse, pozisyon 7 de ayarlanabilir.

Karıştırma teli, çırpma teli ve yoğurma kancası

Resim 8

Karıştırma teli (a)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır.

Çırpma teli (b)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.

Yoğurma kancası (c) ve hamur tutmama (sıyırma) düzeni (d)

Ağır hamurları yoğurmak ve hamura doğranmayacak malzemeler (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) karıştırmak için kullanılır.

⚠ Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız.

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder.

Cihazı sadece, kullanılmayan tahrik sistemlerine ilgili koruyucu kapaklar takılıp kilitlendikten sonra kullanılmalıdır.

- Park ayarı olan cihazlarda, döner şalter P pozisyonuna ayarlanmalıdır ve tahrik sistemi duruncaya kadar sabit tutulmalıdır. Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.
- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Kabı yerleştiriniz. Kabin tabanı, ana cihazda öngörülmüş olan yuvaya girmelidir.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz. Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini dönderiniz.
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Park ayarı olan cihazlarda, döner şalter P pozisyonuna ayarlanmalıdır ve tahrik sistemi duruncaya kadar sabit tutulmalıdır.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 7 pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri ilave ediniz.
- veya
- Malzemeleri kapaktaki ilave etme veya doldurma ağızı üzerinden doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Park ayarı olan cihazlarda, döner şalter P pozisyonuna ayarlanmalıdır ve tahrik sistemi duruncaya kadar sabit tutulmalıdır.
- Kapağı çıkarınız.
- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Tahrik sistemine takılı olan aleti veya takımı çıkarınız.
- Kabı cihazdan çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve bakımı".

Mikser

⚠ Mikserin keskin bıçaklarından / dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser eelinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız / cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki humidenden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Cam mikser içinde sıvı malzeme işlenmesi (yetkili satıcılarda bulabilirsiniz): Azami 3 kademesinde. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 3 pozisyonuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (tabanındaki işaret ile ana cihazdaki işaret birbirine denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz (Resim 6).
- Malzemeleri mikser e doldurunuz. Plastik mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 1 litre
Cam mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 0,75 litre
Köpüren veya sıcak sıvılar için azami miktar = 0,5 litre
İşlenebilecek en uygun miktar, katı malzeme = 50 – 100 gram
- Kapağı yerine takıp, iyice bastırınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzemeleri ilave ediniz Resim 9

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı çıkarınız ve malzemeleri doldurunuz. veya
- Huniyi kapaktan çıkarınız ve katı malzemeleri azar azar ilave etme ağızından mikser e doldurunuz. veya
- Sıvı malzemeleri huni üzerinden mikser e doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ Cereyan çarpma tehlikesi!

Ana cihazı hiç bir zaman suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Ovalamak için kullanılan, çizme ihtimali olan deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gereklil görürseniz, biraz bulaşık suyu (sıvı deterjan) kullanınız.
- Ardından cihazı kurulaınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

Bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmalarına dikkat ediniz. Deforme olma tehlikesi söz konusudur.

Mikserin temizlenmesi

⚠ Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Mikser, temizleme işlemi için tamamen parçalarına ayrılabilir.

Dikkat!

Ovalamak için kullanılan, çizme ihtimali olan deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Bıçak takımı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir. Bıçak takımını sadece musluktan akan su altında temizleyiniz.

Yararlı bilgi: Mikserde sıvı malzeme işlenmesinden sonra, çok kez mikseri tamamen sökmeden temizlemek yeterlidir. Bunun için, ana cihaza takılı olan mikser e biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (moment ayarı olan cihazlarda M pozisyonu). Bulaşık deterjanlı suyu dökünüz ve mikseri temiz su ile çalkalayınız.

Mikserin parçalarını ayırılması Resim 10

- Mikser kabının tabanını saatin çalışma istikametinin tersine doğru çevirip, kabı çıkarınız.
- Bıçak takımını kanatlarından tutarak, saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz. Bıçak takımı çözülür.
- Bıçak takımını çıkarınız ve contayı alınız.

Mikserin tekrar monte edilmesi**⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Mikseri kesinlikle ana cihaza takılı durumda tekrar monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak takımına yerleştiriniz.
- Bıçak takımını alt taraftan mikser kabına yerleştiriniz.
- Tabanın yardımı ile, bıçak takımını sıkıca vidalayınız.
- Mikser kabının tabanını saatin çalışma istikametinde çevirerek sıkınız.

Arıza durumunda yardım

Arıza durumunda lütfen yetkili servisimize başvurunuz.

Kullanım örnekleri**Kremşanti**

100 g – 600 g

- Kremayı 1½ – 4 dakika süreyle 4 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.

**Yumurta akı**

1 – 8 yumurtanın akı

- Yumurta akını 4 – 6 dakika süreyle 4 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.

**Bisküvi hamuru**

Temel tarife

2 yumurta

2 – 3 çorba kaşığı sıcak su

100 g şeker

1 paket vanilya şekeri

70 g un

70 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) bir kab içinde yaklaşık 4 – 6 dakika 4 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 2 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½ – 1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifinin 2 misli

**Mayasız hamur**

Temel tarife

3 – 4 yumurta

200 – 250 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

200 – 250 g tere yağı (oda sıcaklığında)

500 g un

1 paket kabartma tozu

½ l süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3 – 4 dakika 3 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifinin 1½ – 2 misli

**Poğaç hamuru**

Temel tarife

125 g tere yağı (oda sıcaklığında)

100 – 125 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 2 – 3 dakika 2 kademesinde karıştırma teli veya yoğurma kancası ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifinin 2 misli

**Mayalı hamur**

Temel tarife

500 g un

1 yumurta

80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

80 g şeker

200 – 250 ml ılık süt

25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya

½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3 – 6 dakika 2 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifinin 1½ misli



Mayonez

- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı hardal
- ¼ l likit yağ
- 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker



Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 2'de bir kaç saniye mikserde karıştırınız.
- Mikseri kademe 4'e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.

Aksesuarlar / Özel aksesuarlar

Ambalaja ilave edilmiş olan diğer aksesuarlar (ekteki model listesine bakınız), kendilerine ait kullanma kılavuzlarında tarif edilmiştir. Ekteki aksesuarlar / özel aksesuarlar tek tek de satın alınabilir. MUM 45.. modeli için olan aksesuarlar, MUM 46.. ve MUM 47 modelleri için de kullanılabilir..

Resim 11

3 diskli sürekli doğrama ünitesi; ek olarak alınabilen patates rendeleme diski, kızartmalık patates kesme diski ve Julienne diski

Resim 12

Et kıyma makinesi; ek olarak alınabilen meyve suyu sıkma ön takımı (a) rendeleme ön takımı (b) ve sıkma hamur (tulumba) ön takımı; 3 ve 6 mm çapında delikli diskler

Resim 13

Narenciye sıkma ünitesi

Resim 14

Taştan veya çelikten öğütme üniteli tahıl öğütme takımı

Resim 15

Multi mikser

Resim 16

Buz hazırlayıcı (dondurma yapma ünitesi)

Değişiklikler olabilir.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek 17**).

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę starannie przechowywać.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Wyłącznik obrotowy

Rysunek 1

MUM 44 .. – 46 ..

0/off = Stop
P = pozycja parkowania
Wyłącznik obrotowy przytrzymać, aż do zatrzymania napędu; narzędzie znajduje się w pozycji wychylnej.

Zakresy = prędkości robocze

1-4

Zakres 1 = najniższa liczba obrotów – wolno

Zakres 4 = najwyższa liczba obrotów – szybko

W przypadku przerwania dopływu prądu urządzenie pozostaje w stanie włączonym i zacznie pracować natychmiast, jeżeli prąd znowu popłynie.

MUM 47 ..

0/off = Stop
M = włączenie chwilowe,
Wyłącznik obrotowy przytrzymać, najwyższa liczba obrotów.

Zakresy = prędkości robocze

1-4

Zakres 1 = najniższa liczba obrotów – wolno

Zakres 4 = najwyższa liczba obrotów – szybko

W przypadku przerwania dopływu prądu urządzenie pozostaje w stanie włączonym, po przerwie nastawić urządzenie na 0/off, a następnie przełączyć z powrotem na odpowiedni stopień.

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie ponownego włączenia w przypadku przeciążenia.

Pozycja parkowania jest automatyczna, po wyłączeniu (nastawienie 0/off) urządzenie ustawia się automatycznie w pozycji wychylnej.

Napęd

Rysunek 2

dla młynka do mielenia ziaren zbóż (z żarnem stalowym), rozdrabniacza do warzyw i wyciskarki do owoców cytrusowych. Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę ochronną.

a Pokrywa ochronna napędu

W celu zdjęcia pokrywy ochronnej napędu przekręcić ją, aż do usunięcia blokady.

Napęd

Rysunek 3

dla końcówki do mieszania, końcówki do ubijania, haka do zagniatania ciasta i przystawki do lodów, w pozycji dolnej dla maszyny do mięsa, a w pozycji górnej dla młynka do mielenia ziaren zbóż (z żarnem kamiennym).

Przechowywanie elektrycznego

przewodu zasilającego

Rysunek 4

MUM 44 .. Nawinąć przewód elektryczny.

MUM 45 .. Schować przewód elektryczny.

MUM 47 .. Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego.

Przycisk zwalnający blokadę

Rysunek 5

Nacisnąć przycisk, aby umożliwić ruch wychylnego ramienia urządzenia.

Napęd

Rysunek 6

dla miksera i multi-miksera

Jeżeli mikser nie jest używany, należy nałożyć pokrywę ochronną napędu miksera.

Lampki kontrolne

Rysunek 7

tylko dla modelu MUM 47...

a Wskaźnik gotowości do pracy

b Lampki kontrolne

Wskazówki bezpieczeństwa

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi w tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń naprawę urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym. Wyposażenie lub narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu napędu.

Urządzenia podstawowego nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

W przypadku przerwania dopływu prądu urządzenie znacznie pracować natychmiast, jeżeli prąd znowu popłynie.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu, albo w urzędzie miasta lub gminy.

Obsługa

Wskazówki dla modelu MUM 47..

Model MUM 47.. wyposażony jest w dodatkowe lampki kontrolne, które wskazują gotowość urządzenia do pracy i zakresy nastawienia podczas pracy napędu.

Lampka wskazująca gotowość urządzenia do pracy zapala się na czerwono, jeżeli robot zasilany jest prądem (wtyczka włożona do gniazdka).

Po nastawieniu pokrętki wyłącznika na jeden z zakresów lub w pozycji pośredniej zapala się odpowiednia lampka kontrolna.

Lampki kontrolne migają w następujących przypadkach:

- po przerwie w dopływie prądu,
 - przy przeciążeniu robota kuchennego.
- Jeżeli lampki kontrolne migają, przekręcić wyłącznik na 0/off. W przypadku przeciążenia pozostawić urządzenie do ochłodzenia, ewentualnie zmniejszyć ilość obrabianych produktów lub usunąć ostrożnie z urządzenia blokujący kawałek produktu. Następnie nastawić znowu urządzenie na odpowiedni zakres.

Pozostałe funkcje modelu MUM 47.. są zgodne z następującym dalem opisem.

Uwaga!

Urządzenie wraz z wyposażeniem eksploatować tylko w pozycji roboczej. Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym).

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz "Czyszczenie urządzenia".

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkim i czystym blacie roboczym.
- Elektryczny przewód zasilający odwinąć/wyciągnąć.
W modelach z automatycznym związaniem przewodu elektrycznego:
 - Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na odpowiednią długość (maks. 1 metr) i powoli puścić; przewód elektryczny jest zablokowany.
 - Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na odpowiednią długość (maks. 1 metr) i powoli puścić; przewód elektryczny jest zablokowany. Przewód elektryczny lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do odpowiedniej długości. Wtedy znowu lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest zablokowany.

Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać ani wsuwać ręcznie, ponieważ nie będzie się wtedy zwinął całkowicie. Jeżeli przewód elektryczny zablokuje się, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać, aby się zwinął.

- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Pozycje robocze**Uwaga!**

Urządzenie włączać tylko wtedy, jeżeli narzędzie/wyposażenie zamocowane jest zgodnie z podaną niżej tabelą i znajduje się w pozycji roboczej.

Pozycja		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Wkładanie/wyjmowanie końcówek do mieszania i ubijania oraz haka do zagniatania ciasta.
7		Dodawanie większej ilości produktów.

Wskazówka: W przypadku większej ilości produktów przeznaczonych do przygotowania w maszynce do mielenia mięsa można wybrać również pozycję 7.

Końcówka do mieszania, końcówka do ubijania i hak do zagniatania ciasta

Rysunek 8

Końcówka do mieszania (a)

do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego.

Końcówka do ubijania (b)

do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.

Hak do zagniatania (c) z odgarniaczem ciasta (d)

do zagniatania gęstego ciasta i do mieszania składników, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, płatki czekoladowe).

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do miski.

Narzędzia wymieniać tylko przy wyłączonym napędzie – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas.

Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zabezpieczone są odpowiednimi pokrywami osłaniającymi.

- W urządzeniu z nastawianiem pozycji parkowania przełączyć pokrętło do pozycji P i przytrzymać, aż do zatrzymania się napędu. Jeżeli napęd się zatrzymał, urządzenie osiągnęło pozycję wychylenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Nałożyć miskę. Podstawa miski musi znajdować się w szczelinie urządzenia podstawowego.
- Zależnie od zadania włożyć do napędu końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania ciasta, aż do zatrzasaku. Przy zakładaniu haka do zagniatania przekreślić odgranicz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć.
- Włożyć składniki przeznaczone do przygotowania.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 1.
- Nałożyć pokrywę.
- Pokrętło wyłącznika nastawić na odpowiednim zakresie.

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłączyć pokrętłem wyłącznika.
- W urządzeniu z nastawianiem pozycji parkowania przełączyć pokrętło do pozycji P i przytrzymać, aż do zatrzymania się napędu.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 7.
- Dodać składniki.

albo

- Dodać składniki przez otwór wyspowy w pokrywie.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętłem wyłącznika.
- W urządzeniu z nastawieniem pozycji parkowania przełączyć pokrętło do pozycji P i przytrzymać, aż do zatrzymania się napędu.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wszystkie części wymyć, patrz rozdział "Czyszczenie urządzenia".

Mikser

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera / obracającym się napędem!

Nie wkładać rąk do założonego miksera!

Mikser zdejmować/zakładać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy!

Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Można miksować maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących płynów.

Uwaga!

Przygotowanie płynów w szklanym mikserze (do nabycia w sklepach specjalistycznych): maksymalnie zakres 3.

Można miksować maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących płynów.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 3.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Dzbanek miksera nałożyć (oznaczenie na podstawie miksera na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekreślić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu (rysunek 6).
- Włożyć składniki. Maksymalna ilość dla miksera z tworzywa sztucznego: płynne składniki = 1 litr, dla miksera ze szkła: płynne składniki = 0,75 litra, maksymalnie 0,5 litra pniących lub gorących płynów, optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50–100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i mocno przycisnąć.
- Pokrętło wyłącznika nastawić na odpowiedni zakres.

Dodawanie składników.**Rysunek 9**

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy, albo
- płynne składniki dodać przez lejek.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika.
- Mikser przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie urządzenia

Δ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ściereką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Na zakończenie wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.

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

Czyszczenie miksera

Δ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma.

Mikser można zdemontować przed myciem.

Uwaga!

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Nóż miksera nie nadaje się do mycia w zmywarce. Nóż miksera wymyć tylko pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Po przygotowaniu cieczy często nie trzeba demontować miksera w celu jego umycia. Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć na kilka sekund (urządzenie z włączeniem chwilowym na zakres M). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera**Rysunek 10**

- Podstawę dzbanka miksera przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Noże chwycić za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Noże dają się wyjąć.
- Noże chwycić za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Noże dają się wyjąć.

Montaż miksera

Δ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie wolno montować miksera na korpusie urządzenia podstawowego.

- Pierścień uszczelniający założyć na noże.
- Noże wcisnąć od spodu do dzbanka miksera.
- Noże zamocować przykręcając podstawę dzbanka.
- Podstawę dzbanka przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Usuwanie usterek

W przypadku wystąpienia usterek proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przykłady zastosowania**Biła śmietana**

100 g–600 g

- Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1,5 do 4 minut na zakresie 4 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).

**Piana z białek**

1 do 8 białek z jaj

- Białka ubijać końcówką do ubijania 4 do 6 minut na zakresie 4.

**Ciasto biszkoptowe**

Przepis podstawowy

2 jajka

2–3 łyżki gorącej wody

100 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

70 g mąki

70 g mąki ziemniaczanej

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 4, aż do mocnego spienienia.
- Urządzenie przełączyć na zakres 2 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane*Przepis podstawowy*

3–4 jajka

200–250 g cukru

1 szczypta mąki

1 paczka cukru waniliowego lub otarta skórka

z ½ cytryny

200–250 g masła (o temperaturze pokojowej)

500 g mąki

1 paczka proszku do pieczenia

⅓ l mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 1,5–2 x przepis podstawowy

**Majonez**

2 jajka

2 łyżeczki musztardy

¼ l oliwy

2 łyżki soku cytrynowego lub octu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund w mikserze na zakresie 2.
- Następnie przełączyć mikser na zakres 4, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.

**Ciasto kruche***Przepis podstawowy*

125 g masła (o temperaturze pokojowej) 100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania lub hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

**Ciasto drożdżowe***Przepis podstawowy*

500 g mąki

1 jajko

80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)

80 g cukru

200–250 ml letniego mleka

25 g drożdży świeżych lub 1 paczka drożdży suszonych

otarta skórka z ½ cytryny

1 szczypta soli

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–6 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

**Wyposażenie / wyposażenie dodatkowe**

Pozostałe elementy wyposażenia należące do zakresu dostawy (patrz załączony przegląd modeli) opisane są w oddzielnych instrukcjach użytkowania i obsługi.

Wyposażenie i wyposażenie dodatkowe należące do zakresu dostawy można również nabyć pojedynczo. Wyposażenie do robota kuchennego MUM 45.. nadaje się również do robotów MUM 46.. i MUM 47..

Rysunek 11

Rozdrabniacz z trzema tarczami; dodatkowo do nabycia tarcza do tarcia ziemniaków, tarcza do frytek i tarcza do warzyw Julienne.

Rysunek 12

Maszynka do mielenia mięsa; dodatkowo do nabycia przystawka do wyciskania soku z owoców i warzyw (a), przystawka do tarcia (b) i kształtka do ciastek (c); sitka z dziurkami o średnicy ø 3 i 6 mm.

Rysunek 13

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Rysunek 14

Młynek do mielenia ziaren zbóż z żarnem stalowym lub kamiennym

Rysunek 15

Multi-mikser

Rysunek 16

Przystawka do lodów

Zmiany zastrzeżone.

Ezen készülék nem szolgáltatásra, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. A készülék nem igényel karbantartást. A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd: a mellékelt modell választékot is, **17. ábra**). A használati utasítást kérjük őrizze meg. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, adja a használati utasítást is vele együtt. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék részei

Hajtsa ki a képes oldalakat.

Forgókapcsoló

1. ábra

MUM 44 .. – 46 ..

0/off	= Stop
P	= Parkoló állás
	A forgókapcsolót ne engedje el, míg a meghajtás le nem állt; a szerszám billenőhelyzetben van
	A billenő helyzet elérése akkor következik be amikor a meghajtás leáll.
1-es 4-es fokozat	= Munkasebesség
1-es fokozat	= a legalacsonyabb fordulatszám - lassú
4-es fokozat	= a legnagyobb fordulatszám - gyors

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad és a kimaradás után ismét elindul.

MUM 47 ..

0/off	= Stop
M	= pillanat üzemmód
	A forgókapcsolót ne engedje el, legnagyobb fordulatszám.
1-es 4-es fokozat	= Munkasebesség
1-es fokozat	= a legalacsonyabb fordulatszám - lassú
4-es fokozat	= a legnagyobb fordulatszám - gyors

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, a kimaradás után állítsa a készüléket 0/off pozícióba, majd vissza a kívánt fokozatra. A készülék túlterhelés esetére újrabekapcsolás elleni biztosítással van ellátva. A parkolás kapcsolás automatikus, kikapcsolás után (0/off állás) a készülék automatikusan billenő helyzetbe kerül.

Meghajtás

2. ábra

a gabonaórlóhoz (acél), átmenő üzemű szelelelőhoz és citromcsavaróhoz
Ha nem használja a készüléket, helyezze rá a meghajtásvédő fedelet.

a Meghajtásvédő fedél

A meghajtásvédő fedél levételéhez fordítsa el azt addig, míg a reteszelés megszűnik.

Meghajtás

3. ábra

a keverőszárhoz, habverőszárhoz, dagasztószárhoz és a jégkészítő keverőszerszámához, lehajtvá a húsdarálóhoz, felhajtvá a gabonaórlóhoz (kő)

A kábel tárolása

4. ábra

MUM 44 .. Tekerje fel a kábelt

MUM 46 .. Kábelrekesz a kábel elhelyezésére.

MUM 47 .. Automata kábelfeltekerő

Nyitó-nyomógomb

5. ábra

nyomja le a lengőkar mozgásához.

Meghajtás

6. ábra

a turmixgéphez és a Multi-Mixerhez
Ha nem használja a készüléket, helyezze fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét.

Ellenőrzőlámpák

7. ábra

csak az MUM 47... típusnál

a Készletli kijelző

b Ellenőrzőlámpák

Biztonsági útmutató

A készüléket csak a típustáblán szereplő adatoknak megfelelő hálózatra csatlakoztassa, és azoknak megfelelően üzemeltesse:

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozó vezeték és a készülék teljesen hibátlan. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget és a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

A csatlakozó vezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

A készülék javítását, mint pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését a veszélyek elkerülése érdekében csak a vevőszolgálatunk végezheti el.

A tartozékokat és szerszámokat csak akkor szabad cserélni, ha a meghajtás ki van kapcsolva. Az alapkészüléket soha ne tegye vízbe és ne tisztítsa folyóvíz alatt.

A készülék a kikapcsolás után még egy kis ideig tovább forog.

Áramkimaradás után a készülék ismét beindul.

Környezetvédelmi tudnivalók

Az aktuális környezetvédelmi tudnivalókról a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

A készülék kezelése

Útmutató az MUM 47.. típushoz

Az MUM 47 ... típus járulékos ellenőrzőlámpákkal rendelkezik, amelyek működő meghajtás esetén kijelzik az üzemszükséget és a kapcsolási pozíciót. Az üzemszükség-kijelző pirosan világít, ha a konyhagép áram alatt van (a hálózati dugó be van dugva). Ha a forgókapcsoló egy kapcsolási fokozatra vagy egy közbelső fokozatra van fordítva, a megfelelő ellenőrzőlámpa világít. Az ellenőrzőlámpa a következő eseményeknél villog:

- egy áramkimaradás után
- a konyhagép túlterhelésénél.

Villogó ellenőrzőlámpák esetén kapcsolja a készüléket 0/off-ra. Túlterhelés esetén hagyja a készüléket lehűlni, esetleg csökkentse a feldolgozási mennyiséget vagy a beszorult feldolgozott anyagot óvatosan távolítsa el. Állítsa vissza a készüléket a kívánt fokozatra. Az MUM 47.. típus minden más funkcióját tekintve megfelel a következő leírásnak.

Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelten szabad üzemeltetni. Ne hagyja üresen járni.

- A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a "Tisztítás és ápolás" c. fejezetet.

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima és tiszta felületen állítsa fel.
- Kábel feltekerés/kihúzás.
Az automata kábel feltekerővel rendelkező készüléknél.
 - A kábelt egy mozdulattal a kívánt hosszúságra húzza ki (max. 1 méter) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.
 - A kábel munkahosszának csökkentéséhez könnyedén húzza meg és hagyja a kívánt hosszúságra feltekerődni. Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.

Figyelem!

A kábelt nem szabad felcsavarni vagy kézzel betolni, mert akkor nem tud teljes mértékben feltekerődni. Ha beszorul a kábel, teljesen ki kell húzni és azután ismét feltekerni.

- Dugja be a hálózati csatlakozót.

Üzemi-helyzetek

Figyelem!

A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha a szerszám/tartozék a táblázat szerint behelyezésre került, és munkahelyzet pozícióban van.

Pozíció		
1		
2		
3		
4		
5		
6		A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele
7		 Nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása

Megjegyzés: Ha a hűsdarálóval nagy mennyiséget kell feldolgozni, lehetséges a 7-es pozíció választása is

Keverőszár, habverőszár és dagasztószár

8. ábra

Keverőszár (a)

tészták keveréséhez, pl. kevert tészta

Habverőszár (b)

tojásfehérje, tejszín és könnyű tészták felveréséhez, pl. piskóta

Dagasztószár (c) tésztaterelővel (d)

nehéz tészták dagasztásához és olyan hozzávalóknak a tésztába történő keveréséhez, amelyeket nem kell összedarabolni (pl. mazsola, csokoládélapocskák)

⚠ A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tábla.

A szerszámot csak akkor cserélje ki, ha a meghajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a meghajtómű rövid ideig még forog).

A készüléket csak úgy szabad üzemeltetni, ha a nem használt meghajtások meghajtásvédő fedéllel le vannak zárva.

- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót a P állásra és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll.
- A billenő helyzet elérése akkor következik be, amikor a meghajtás leáll
- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- Helyezze be a tálat. A tál lábazatát be le kell helyezni az alapkészülék nyílásába.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba. Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad.
- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tábla.
- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 1-es pozícióba.
- A fedelet helyezze be.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót P állásra, és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll.
- A fedelet vegye le.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 7-es pozícióba.
- Töltsse be a hozzávalókat

vagy

- A hozzávalókat a fedélen lévő adagoló nyíláson át lehet utántölteni.

A munka után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót P állásra, és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll.
- A fedelet vegye le.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtásból.
- Vegye le a tálat.
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt, lásd: "Tisztítás és ápolás".

Turmixfeltét

⚠ Sérülésveszély az éles kés/forgó meghajtás miatt!

Soha ne nyúljon a feltett turmixfeltétbe!

A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel / vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

⚠ Leforrázási veszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik el. Maximum 0,5 liter forró, vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

Folyadékok feldolgozása az üvegturmixban (a szakkereskedésben kapható): maximum a 3-as fokozaton. Maximum 0,5 liter forró, vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 3-as pozícióba.
- A turmixgép-hajtómű fedelet vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a lábazon lévő jelölés kerüljön az alapkészüléken lévő jelölésre) és az óramutató járásával ellentétesen fordítsa ütközésig (6-os kép).
- Töltsse be a hozzávalókat, Műanyagturmix esetén maximális mennyiség, folyadék = 1 liter, üvegturmix esetében, folyadék = 0,75 liter habzó, vagy forró folyadék esetében maximum 0,5 liter az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 50 - 100 gramm.
- Helyezze fel a fedelet és tartsa szorosan nyomva.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

9. ábra

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
 - A fedelet vegye le és tegye be a hozzávalókat
- vagy
- vegye ki a tölcserét és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltsse be
- vagy
- a folyékony hozzávalókat töltsse be a tölcser segítségével.

A munka után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Hasznos tanácsok: Az a legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja.

Tisztítás és ápolás

⚠ **Áramütés veszélye!**

Az alapkészülékét soha ne tegye vízbe és ne tartsa folyóvíz alá.

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Az alapkészülékét nedves ruhával törölje át. Szükség esetén használjon egy kis mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a tartozékok tisztítása

Az összes alkatrészt elmosogatható mosogatógépből.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépből ne szorítsa be, mert ezek deformálódhatnak.

A turmixgép tisztítása

⚠ **Sérülésveszély az éles kés következtében**

A turmixkést ne fogja meg szabad kézzel.

A turmixgépet a tisztításhoz szét lehet szedni.

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

A késbetét mosogatógépből nem mosogatható. A késbetétet csak folyóvíz alatt tisztítsa.

Hasznos tanács: Folyadékok feldolgozása után gyakran az is elég, ha turmixgép tisztítása szétszedés nélkül történik. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószert vizet a feltett turmixfeltétbe. Kapcsolja be néhány másodpercig a turmixgépet (a pillanatkapcsolós kivételű készülékek esetében válassza az M fokozatot). A mosogatóvizet öntse ki és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

A turmixgép szétszedése **10. ábra**

- A keverőpohár lábázatát az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el, és vegye le.
- A szárnyakon lévő késbetétet fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. A késbetét kiold.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömitőgyűrűt.

A turmixgép összerakása

⚠ **Sérülésveszély!**

A turmixfeltétet soha ne tegye az alapkészüléken szerelje össze.

- A tömitő gyűrűt tegye fel a késbetétre.
- Helyezze a késbetétet alulról a keverőpohárba.
- A lábázat segítségével a késbetétet csavarozza szorosra.
- A keverőpohár lábázatát az óramutató járásával megegyező irányban erősen húzza meg.

Segítség üzemzavar esetén

Üzemzavar esetén forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Felhasználási példák

Tejszínhab

100 gr–600 gr

- Tejszínt 1½-től 4 percig 4-es fokozaton (atejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.



Tojásfehérje-hab

1–8 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 4–5 percig 4-es fokozaton verje fel a habverőszárral.



Piskótateszta

Alaprecept

2 tojás

2–3 evőkanál forró víz

100 gr cukor

1 csomag vaníliacukor

70 gr liszt

70 gr ételkeményítő

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és az ételkeményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4–6 percig 4-es fokozaton verje habosra.
- Állítsa a forgókapcsolót a 2-es fokozatra és a megszittalt lisztet és ételkeményítőt kb. ½–1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

Maximális mennyiség: 2 x az alaprecept



Kevert tészta*Alaprecept*

3-4 tojás

200-250 gr cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliacukor, vagy ½ citrom héja

200-250 gr vaj (szobahőmérsékletű)

500 gr liszt

1 csomag sütőpor

½ l tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3-4 percig a 3-as fokozaton.

Maximális mennyiség: 1½-2 x az alaprecept

**Majonéz**

2 tojás

2 teáskanálnyi mustár

¼ l olaj

2 evőkanálnyi citromlé vagy ecet

1 csipet só

1 csipet cukor

Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig a 2-es fokozaton keverje össze a turmixgéppen.
- A turmixgépet kapcsolja a 4-es fokozatra, és az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

**Omiós tészta***Alaprecept*

125 gr vaj (szobahőmérsékletű)

100-125 gr cukor

1 tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliacukor

250 gr liszt

esetleg sütőpor

- A keverőszárral, vagy a dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2-3 percig a 2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x az alaprecept

**Keltésztá***Alaprecept*

500 gr liszt

1 tojás

80 gr zsír (szobahőmérsékletű)

80 gr cukor

200-250 ml langyos tej

25 gr friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő

½ citrom héja

1 csipet só

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3-6 percig a 2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 1½ x az alaprecept

**Tartozékok/megvásárolható tartozékok**

További, a csomagoláshoz mellékelt tartozékok (lásd a mellékelt modell áttekintést) leírását külön kezelési utasítások tartalmazzák.

A mellékelt tartozék/különleges tartozék egyenként is megvásárolhatók. Az MUM 45.. készülék tartozéka alkalmas az MUM 46.. és MUM 47.. típusú készülékekhez is.

11. abra

Húsdaráló; pótlólag kapható gyümölcsprés előtét (a), reszelő-előtét (b) és kinyomós sütemény-előtét (c); lyuktárcsa Ø 3 és 6 mm

12. abra

Citromfacsaró

13. abra

Gabonaőrítő acél őrlőművel vagy kő őrlőművel

14. abra

Multi-Mixer

15. abra

Fagyaltgép

16. abra

Fagyaltgép

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Този уред е предназначен за използване в домакинството, а не за промишлени нужди.

Използвайте уреда само, за да обработвате обичайни за домакинството количества и за съответна продължителност. Уредът не се нуждае от поддръжка. Упътването за употреба описва различни модели (виж и приложения списък с модели, **схема 17**).

Молим, съхранявайте упътването за употреба.

Ако предавате уреда на трети лица, молим давайте с него и упътването за употреба. Използвайте уреда само с оригиналната комплектровка.

С един поглед

Молим, отворете на страниците със схемите.

Въртящ се ключ-шалтер **Схема 1**

MUM 44 .. – 46 ..

- O/off = стоп
- P = превключване на основно положение
- Задръжте въртящия се ключ-шалтер, докато задвижването спре; инструментите се намират в положение за завъртане.
- Ако задвижването не действа, това положение за завъртане е достигнато.

- Степени = скорост на работа
- 1–4
- Степен 1 = минимални обороти – бавно
- Степен 4 = максимални обороти – бързо

При прекъсване на електричеството уредът остава включен и след прекъсването отново се задвижва.

MUM 47 ..

- O/off = стоп
- M = краткотрайно включване
- Задържайте въртящия се ключ-шалтер, максимални обороти.

- Степени = скорост на работа
- 1–4
- Степен 1 = минимални обороти – бавно
- Степен 4 = максимални обороти – бързо

При прекъсване на електричеството уредът остава включен, след прекъсването поставете уреда на положение O/off и след това поставете обратно на желаната степен.

Уредът е оборудван с предпазител срещу повторно включване при пренатоварване. **Превключването до основно положение** е автоматично, след изключване (положение O/off) уредът автоматично се задвижва в положение за завъртане.

Задвижване **Схема 2**

за мелачката за зърнени храни (от стомана), надлъжната резачка и пресата за цитрусови плодове. Когато не използвате уреда, поставяйте предпазния капак за задвижването.

а Предпазен капак за задвижването

За да свалите предпазния капак за задвижването, го завъртете, докато се освободи блокировката.

Задвижване **Схема 3**

за бъркалката, накрайника за разбиване на сняг, за накрайника за месене и за бъркалките на приспособлението за приготвяне на лед, свалено надолу за резачката за месо, обърнато нагоре за мелачката за зърнени храни (от камък)

Място за съхранение на захранващия кабел **Схема 4**

MUM 44 .. Навийте на кабела.

MUM 46 .. Поставете кабела в предназначено за него отделение.

MUM 47 .. Автоматично приспособление за навиване на кабела

Деблокиращ бутон **Схема 5**

натиснете го, за да задвижите въртящото се рамо.

Задвижване **Схема 6**

за миксера и мултифункционалния миксер. Когато не използвате миксера, поставяйте предпазния капак за задвижването за миксера.

Контролни светлинни индикатори **Схема 7**

само при модел MUM 47..

а Индикатор за готовност

в Контролни светлинни индикатори

Указания за безопасност

Захранвайте и експлоатирайте уреда само съгласно указанията на типовата табелка. Ползвайте уреда само, когато захранващият кабел и уредът не са увредени.

Не допускайте деца в близост до уреда. След всяка употреба, преди почистване, преди напускане на помещението и в случай на авария издърпвайте щепсела. Не придърпвайте захранващия кабел над остри ръбове или над горещи повърхности.

Поправки на уреда, като напр. подмяна на увреден захранващ кабел, могат да бъдат извършвани само от наш оторизиран техник, с цел да се избягнат рисковете. Сменяйте инструментите и елементите от окомплектовката само при спряно задвижване.

Не потапяйте във вода основния корпус на уреда, не го почиствайте под течаща вода. След изключване уредът продължава още известно време да се движи. Като използвате елементите от окомплектовката, съблюдавайте приложените упътвания за употреба.

След прекъсване на тока уредът отново се задвижва.

Указания за изхвърляне

Относно актуалните разпоредби за изхвърлянето на уреда можете да получите информация от оторизираната търговска фирма и от местното Ви общинско управление.

Обслужване

Указания за модел MUM 47..

Моделът MUM 47.. има допълнителни контролни светлинни индикатори, които указват готовността за работа и положенията на включване при включено задвижване.

Индикаторът за готовност светва червено, когато кухненският робот е захранен с ток (щепселът е включен в контакта).

Ако завъртите въртящия се ключ-шалтер на някоя от степените за работа или на междинните степени, светва съответният контролен светлинен индикатор.

Контролните светлинни индикатори мигат в следните случаи:

– след прекъсване на тока

– при претоварване на кухненския робот.

При мигане на контролните светлинни индикатори поставете уреда в положение 0/off. В случай на претоварване оставете уреда да изстине, намалете евентуално количеството, което обработвате или отстранете внимателно залепналите евентуално продукти. Отново поставете уреда на желаната степен.

По отношение на всички останали функции моделът MUM 47... съответствува на даденото по-долу описание.

Внимание!

Експлоатирайте уреда само с окомплектовка/инструменти в работно положение. Не го експлоатирайте празен.

- Преди първата употреба почистете основно уреда и елементите от окомплектовката, виж глава «Почистване и поддръжка».

Подготовка

- Поставете основния корпус на уреда на равна и чиста повърхност.
- Развийте/изтеглете кабела. При уреда с автоматично приспособление за навиване на кабела:
 - Издърпайте кабела с едно движение до желаната дължина (максимум 1 метър) и го освободете бавно; кабелът е застопорен.
 - Намаляване на работната дължина на кабела: Леко издърпайте кабела и го оставете да се навие до желаната дължина. След това отново леко дръпнете кабела и го освободете бавно; кабелът е застопорен.

Внимание!

Не завивайте кабела и не го напъхвайте на ръка, тъй като тогава няма да може да се навие напълно. Ако кабелът заседне някъде, изтеглете го докрай и тогава го оставете да се навие.

- Включете щепсела към електромержата.

Работни положения

Внимание!

Експлоатирайте уреда само, когато инструментите/елементите от окомплектовката са монтирани съгласно тази таблица и се намират в работно положение.

Положение		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Поставяне/демантиране на крайниците за разбиване, разбъркване и месене
7		Прибавяне на големи количества продукти за обработка

Забележка: Ако ще обработвате с резачката за месо големи количества продукти, можете да изберете и положение 7.

Накрайници за разбъркване, разбиване на пяна и месене

Схема 8

Накрайник за разбъркване (а)

за разбъркване на тесто, напр. тесто за кейк

Накрайник за разбиване (b)

за разбиване на белтъци на сняг, за разбиване на сметана и за разбиване на леки теста, напр. бисквитено тесто

Накрайник за месене (с)

с приспособление срещу залепването на тестото (d)

за размесване на тежки теста и за прибавяне на допълнителни продукти, които не трябва да се надребняват (напр. стафиди, шоколадови пръчици)

⚠ Опасност от нараняване посредством въртящите се инструменти!

По време на експлоатация на уреда никога не бъркайте в съда.

Сменяйте инструментите от комплект-товката само при спрял уред – след изключването уредът се движи още известно време.

Уредът може да се използва само тогава, когато неизползваните задвижващи механизми са покрити със съответните предпазни капаци.

- При уреди, които се намират в основно положение, поставете въртящия се ключ-шалтер на положение «Р» и го задръжте, докато задвижването спре. Ако задвижването е спряло, сте достигнали положението за завъртане.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в положение 6.
- Поставете съда. Основата на съда трябва да припасне в съответните дупки на основния корпус на уреда.
- В зависимост от продуктите, които ще обработвате, поставете накрайника за разбъркване, за разбиване или за месене в задвижването така, че да се застопорят. При накрайника за месене, въртете приспособлението срещу залепването на тестото, докато накрайникът за месене се застопори.
- Поставете продуктите, които ще обработвате, в съда.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в положение 1.
- Поставете капака.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на желаната степен.

Допълнително поставяне на продукти

- Изключете уреда от въртящия се ключ-шалтер.
- При уреди, които се намират в основно положение, поставете въртящия се ключ-шалтер на положение «Р» и задръжте, докато задвижването спре.
- Свалете капака.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в положение 7.
- Поставете продуктите или
- Поставете продуктите през отвора за допълване на капака.

След работа

- Изключете уреда от въртящия се ключ-шалтер.
- При уреди с основно положение поставете въртящия се ключ-шалтер на положение «Р» и задръжте, докато задвижването спре.
- Свалете капака.
- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в положение 6.
- Извадете инструментите от комплект-товката от задвижването.
- Свалете съда.
- Почистете всички части, виж глава «Почистване и поддръжка».

Миксер

⚠ Опасност от нараняване посредством острият ножове/въртящото се задвижване!

Никога не бъркайте в поставения миксер! Демонтирайте/поставяйте миксера само при спряно задвижване! Експлоатирайте миксера само напълно сглобен и с поставен капак.

⚠ Опасност от изкипяване!

Когато обработвате с миксера горещи продукти, през фунийката на капака излиза пара. Поставяйте максимално 0,5 литра гореща или пенлива течност.

Внимание!

Обработка на течности в стъкления миксер (можете да се снабдите с него при Вашия оторизиран търговец на нашите уреди): максимално на степен 3. Поставяйте максимално 0,5 литра гореща или пенлива течност.

- Натиснете деблокиращия бутон и поставете въртящото се рамо в положение 3.
- Свалете предпазния капак на задвижването на миксера.

- Поставете миксер-чашата (маркировката на основата ѝ трябва да съвпадне с маркировката на основния корпус на уреда) и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до крайно положение (схема 6).
- Поставете продуктите. Максимално количество за миксер от пластмаса, при течни продукти = 1 литър, при стъклен миксер, течни продукти = 0,75 литра пенливи или горещи течности максимално 0,5 литра оптимално количество за обработка, при твърди продукти = 50–100 грама
- Поставете капака и го натиснете да припасне добре.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на желаната степен.
- Поставете продуктите.

Схема 9

- Изключете уреда от въртящия се ключ-шалтер.
- Свалете капака и добавете продуктите или
- извадете фунията и поставете твърдите продукти малко по малко пред отвора за допълване
- или
- налейте течните продукти през фунията.

След работа

- Изключете уреда от въртящия се ключ-шалтер.
 - Завъртете миксера в посока на часовниковата стрелка и демонтирайте.
- Идея:** Най-добре е да почиствате миксера веднага, след като сте го използвали.

Почистване и поддръжка

⚠ Опасност от токов удар!

Никога не потапяйте основния корпус на уреда във вода и не го поставяйте под течаща вода.

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

- Изтеглете щепсела от мрежата.
- Изтрийте основния корпус на уреда с влажна кърпа. Ако е необходимо, използвайте малко препарат за миене на чинии.
- След това подсушете уреда.

Почистване на съда и елементите от окомплектовката

Всички части са устойчиви на миене в миялна машина.

Не притискайте в миялната машина частите от пластмасата, защото е възможно да се деформират.

Почистване на миксера

⚠ Опасност от нараняване посредством острите ножове!

Не пипайте ножовете на миксера с голи ръце.

За почистване миксерът може да се разглобява.

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

Наборът от ножовете не е устойчива на миене в миялна машина. Почиствайте набора от ножове само под течаща вода.

Идея: След като сте обработвали течности, често е достатъчно само да почистите миксера, без да го разглобявате. За целта поставете в монтирания на уреда миксер малко вода с препарат за миене на съдове. Включете миксера за няколко секунди (при уреди с възможност за краткотрайно включване на степен М). Изсипете водата с препарата и изплакнете миксера с чиста вода.

Разглобяване на миксера Схема 10

- Завъртете основата на миксер-чашата в посока, обратна на часовниковата стрелка, и я свалете.
- Завъртете набора от ножове за страничните части в посока, обратна на часовниковата стрелка. Наборът от ножове е освободен.
- Махнете набора ножове и свалете уплътнителния пръстен.

Сглобяване на миксера

⚠ Опасност от нараняване!

Никога не сглобявайте миксера, когато е поставен върху основния корпус на уреда.

- Поставете уплътняващия пръстен върху набора от ножове.
- Поставете набора от ножове в миксер-чашата от долната страна.
- Завийте набора от ножове здраво с помощта на основата.
- Завийте здраво основата на миксер-чашата в посоката на часовниковата стрелка.

Помощ при повреди

В случай на повреди се обръщайте към нашия специализиран сервиз.

Примери за използване

Разбитая сметана

100 г–600 г

- Обработвайте сметаната в продължение на 1½ до 4 минути на степен 4 (в зависимост от количеството и качеството на сметаната), ползвайки накрайника за разбиване.



Белтъци на сняг

1 до 8 белтъка

- Обработвайте белтъците 4 до 6 минути на степен 4 с помощна накрайника за разбиване.



Бисквитено тесто

Основна рецепта

2 яйца

2–3 супени лъжици гореща вода

100 г захар

1 пакетче ванилия на прах

70 г брашно

70 г нишесте

евентуално бакпулвер

- Разбийте продуктите (без брашното и нишестето) на пена в продължение на 4–6 минути на степен 4 с помощта на накрайника за разбиване.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 2 и смесете с пресятото брашно и нишестето, като ги прибавяте лъжица по лъжица и разбърквате в продължение на приблизително ½ до 1 минута.

Максимално количество: 2 x основната рецепта



Тесто за кейк

Основна рецепта

3–4 яйца

200–250 г захар

1 щипка сол

1 пакетче ванилия на прах или кората от ½ лимон

200–250 г масло (със стайна температура)

500 г брашно

1 пакетче бакпулвер

½ л мляко

- Разбъркайте всички продуктите с помощта на накрайника за разбъркване в продължение на ½ минута на степен 1, след това в продължение приблизително на 3–4 минути на степен 3.

Максимално количество: 1½–2 x основната рецепта



Маслено тесто

Основна рецепта

125 г масло

(със стайна температура)

100–125 г захар

1 яйце

1 щипка сол

малко настъргана кора от лимон или ванилия на прах

250 г брашно

евентуално бакпулвер

- Обработвайте всички продукти с помощта на накрайника за разбъркване или с накрайника за месене в продължение на ½ минута на степен 1, след това за приблизително 2–3 минути на степен 2.

Максимално количество: 2 x основната рецепта



Тесто с мая

Основна рецепта

500 г брашно

1 яйце

80 г мазнина (със стайна температура)

80 г захар

200–250 мл хладко мляко

25 г пряна мая или 1 пакетче суха мая

кората на ½ лимон

1 щипка сол

- Обработвайте всички продукти с помощта на накрайника за месене в продължение на ½ минута на степен 1, след това за приблизително 3–6 минути на степен 2.

Максимално количество: 1½ x основната рецепта



Майонеза

2 яйца

1 чаена лъжичка горчица

¼ л олио

2 супени лъжици лимонов сок или оцет

1 щипка сол

1 щипка захар

Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Обработвайте продуктите (без олиото) за няколко секунди на степен 2 в миксера.
- Включете миксера на степен 4 и наливайте олиото бавно през фунията и разбърквайте още толкова, че майонезата да стане гладка маса.



Окомплектовка/специална окомплектовка

Останалите части от окомплектовката, включени в опаковката (виж прегледа на моделите) е описана в отделните упътвания за употреба.

Включените части от окомплектовката/специалната окомплектовка могат да бъдат закупени и допълнително поотделно.

Окомплектовката към кухненския робот модел MUM 45.. е пригодена и за моделите MUM 46.. и MUM 47..

Схема 11

Надлъжна резачка с 3 шайби; допълнително можете да получите шайба за настъргване на картофи, шайба за пържени картофи и шайба за филета тип «Жулиен»

Схема 12

Резачка за месо; допълнително можете да получите наставка за изстискване на плодове (а), наставка за настъргване (b) и наставка за шприц – сладки (с); шайби с дупки с диаметър 3 и 6 мм

Схема 13

Преса за цитрусови плодове

Схема 14

Мелачка за зърнени храни с мелещо устройство от стомана или с каменно мелещо устройство

Схема 15

Многофункционален миксер

Схема 16

Приспособление за приготвяне на лед

Запазваме си правото на промени.

Этот кухонный комбайн не предназначен для использования в промышленных целях, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Кухонный комбайн не нуждается в техобслуживании.

В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также имеющийся в качестве приложения обзор различных моделей комбайнов, рисунок 17).

Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче кухонного комбайна другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

При работе с кухонным комбайном пользуйтесь только фирменными принадлежностями к нему.

Комплектный обзор

Bitte Bildseiten ausklappen

Поворотный выключатель

Рисунок 1

MUM 44 .. – 46 ..

0/off	=	выключено
P	=	положение ожидания
		Крепко держите поворотный выключатель рукой до тех пор, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутом положении. Если привод больше не вращается, то это значит, что положение откидывания уже достигнуто.
Скорости 1-4	=	рабочие скорости
Скорость 1	=	самое низкое число оборотов – медленное вращение
Скорость 4	=	наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При перерыве в электроснабжении комбайн остается включенным и после подачи напряжения снова начинает работать.

MUM 47 ..

0/off = выключено
 M = моментальное включение на максимальную скорость, действует только при придерживании рукой.

Скорости 1-4 = рабочие скорости

Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При перерыве в электроснабжении комбайн остается включенным. После подачи напряжения установите выключатель комбайна сначала в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость. Комбайн оснащен устройством блокировки повторного включения при перегрузке. Переход в положение ожидания осуществляется автоматически. После выключения комбайна (положение 0/off) он автоматически переходит в положение отключивания.

Привод**Рисунок 2**

для мельницы для размола зерна (из стали), резки проходного типа и соковыжималки для цитрусовых. Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

а Защитная крышка для привода. Для того чтобы снять крышку, ее следует поворачивать до тех пор, пока она не расфиксирована.

Привод**Рисунок 3**

для венчиков для смешивания и взбивания, насадки для вымешивания теста и мешалки мороженицы;

опущенный вниз – для мясорубки, поднятый вверх – для мельницы (из камня).

Хранение электрошнура**Рисунок 4**

MUM 44 .. Намотка электрошнура.

MUM 46 .. Укладка кабеля в специальное отделение.

MUM 47 .. Приспособление для автоматической намотки электрошнура

Кнопка снятия блокировки**Рисунок 5**

нажимается для того, чтобы можно было повернуть кронштейн.

Привод**Рисунок 6**

для обыкновенного и многофункционального миксеров

Если Вы не пользуетесь миксером, то накройте привод крышкой.

Контрольные лампочки**Рисунок 7**

только в модели MUM 47...

а Индикация режима работы

б Контрольные лампочки

Указания по обеспечению безопасности

Кухонный комбайн следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на фирменной табличке. Комбайном можно пользоваться, только если он сам и его сетевой шнур исправны. Не подпускайте детей близко к кухонному комбайну.

Вилку от розетки следует отсоединять после каждого пользования кухонным комбайном, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые кромки или горячие поверхности.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт кухонного комбайна (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться квалифицированными специалистами.

Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки привода.

Основной блок кухонного комбайна нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

После выключения комбайна привод еще некоторое время продолжает вращаться.

При использовании принадлежностей следует руководствоваться указаниями из прилагаемых правил пользования.

После перерыва в снабжении электроэнергией кухонный комбайн снова начинает работать.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот кухонный комбайн, или в административных органах по месту Вашего проживания.

Обслуживание

Указания для модели MUM 47...

Модель MUM 47... оснащена дополнительными контрольными лампочками, которые показывают готовность комбайна к работе и позиции переключения при работающем приводе.

Индикация готовности к работе загорается красным светом, когда на кухонный комбайн подается напряжение (вилка вставляется в розетку).

Когда поворотный выключатель устанавливается на одну из скоростей или в промежуточное положение, то загорается соответствующая контрольная лампочка.

Контрольные лампочки мигают в следующих случаях:

– после перерыва в снабжении электроэнергией,

– при перегрузке кухонного комбайна.

Если контрольные лампочки мигают, переведите выключатель комбайна в положение «0/off». В случае перегрузки дайте комбайну остыть. Возможно, придется уменьшить количество загружаемых за один раз продуктов или осторожно извлечь застрявшие в комбайне продукты.

Все другие функции модели MUM 47... соответствуют приведенному ниже описанию.

Внимание!

Кухонный комбайн можно включать только после того, как принадлежности / насадки были приведены в рабочее положение.

Ни в коем случае не оставляйте комбайн работать вхолостую.

- Перед использованием кухонного комбайна в первый раз его и принадлежности следует тщательно почистить, как описано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения или размотайте его. Для комбайнов с приспособлением для автоматической намотки шнура:
 - Одним рывком вытащите электрошнур на необходимую длину (макс. 1 метр) и затем медленно отпустите его: положение электрошнура теперь зафиксировано.

- Уменьшение рабочей длины электрошнура:
 - Слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой длины.
 - Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: положение шнура зафиксируется.

Внимание!

Электрошнур нельзя перекручивать или вталкивать в отделение вручную, так как он не сможет полностью намотаться. Если шнур застрял, то его следует полностью вытащить из отделения, а затем дать ему самому намотаться.

- Вставьте вилку в розетку.

Рабочие положения

Внимание!

Кухонным комбайном можно начинать пользоваться только после того, как насадки / принадлежности были установлены и приведены в рабочее положение, согласно данной таблице.

Положение		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установка / снятие венчиков для смешивания и взбивания и насадки для перемешивания теста
7		 Добавление большого количества продуктов

Указание: Если с помощью мясорубки перерабатывается большое количество продуктов, то можно выбрать положение «7».

Венчики для смешивания и взбивания и насадка для перемешивания теста Рисунок 8

Венчик для смешивания (а)
для перемешивания различных сортов теста, например, дрожжевого.

Венчик для взбивания (b)
для взбивания яичных белков, сливок и теста легкой консистенции, например, теста на бисквит.

Насадка для перемешивания теста (с) с делителем (d)

для вымешивания тяжелого теста и добавления различных компонентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных чешуек).

⚠ Существует опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы кухонного комбайна никогда не просовывайте руку в емкость для смешивания.

Заменяйте насадки только после полной остановки двигателя – после выключения комбайна привод еще некоторое время работает дальше.

Кухонный комбайн может быть включен только после того, как не используемые в данный момент приводы будут закрыты защитными крышками.

- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится. Если привод больше не вращается, то это значит, что достигнуто положение откидывания.
- Нажмите на кнопку деблокировки и переведите кронштейн в положение «6».
- Установите на место емкость для смешивания. Цоколь емкости должен быть вставлен в выемку основного блока кухонного комбайна.
- В зависимости от вида переработки продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для смешивания, венчик для взбивания или насадку для перемешивания теста. При установке насадки для перемешивания теста поворачивайте делитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется.
- Загрузите в емкость для смешивания продукты, предназначенные к переработке.

- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «1».
- Накройте емкость крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Добавление компонентов

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «7».
- Загрузите компоненты.

Или:

- Добавьте необходимые компоненты через загрузочное отверстие в крышке.

По окончании работы

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «6».
- Извлеките из привода насадку.
- Снимите емкость для смешивания.
- Проведите чистку всех элементов конструкции комбайна, как это описано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа/вращающимся приводом!

Никогда не погружайте руку в миксер, установленный на кухонный комбайн!

Миксер можно снимать и устанавливать на место только при выключенном двигателе! Миксером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.

⚠ Существует опасность ошпаривания!

При переработке в миксере горячих продуктов через отверстие в воронке крышки выходит пар. В миксер нельзя вливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Смешивание жидкостей в стеклянном стакане миксера (продаются в специализированных магазинах): производится на скорости не выше 3-й.

В стакан миксера можно вливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «3».
- Снимите защитную крышку с привода миксера.
- Установите стакан миксера на привод (маркировка на цоколе миксера должна быть напротив маркировки на кухонном комбайне) и поверните его против часовой стрелки до упора (рисунок 6).
- Загрузите в миксер продукты. Максимальное количество жидкости для пластмассового стакана – 1 литр, для стеклянного – 0,75 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра). Оптимальное количество твердых компонентов – 50–100 граммов.
- Накройте миксер крышкой и надавите на нее.
- Поворотный переключатель установите на необходимую скорость.

Добавьте необходимые компоненты

Рисунок 9

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты.

Или:

- Извлеките воронку и загрузите в отверстие крышки один за другим твердые компоненты.

Или:

- Влейте жидкость в миксер через воронку.

По окончании работы

- Выключите комбайн с помощью поворотного выключателя.
- Поверните стакан миксера по часовой стрелке и снимите его.

Наша рекомендация: Миксер лучше всего очищать сразу после использования.

Чистка и уход**⚠ Существует опасность поражения электрическим током!**

Основной блок кухонного комбайна ни в коем случае нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Внимание!

Не рекомендуется пользоваться абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок комбайна влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение кухонный комбайн следует вытереть насухо.

Чистка емкости для смешивания и принадлежностей

Все детали кухонного комбайна можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка миксера**⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа!**

За ножи миксера нельзя брать голый рукой.

Для удобства чистки миксер можно разобрать.

Внимание!

Не следует пользоваться абразивными чистящими средствами.

Ножевая вставка не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ее следует лишь ополоснуть в проточной воде.

Наша рекомендация: После переработки жидкостей можно помыть миксер, не разбирая его. Для этого в установленный на комбайн миксер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Затем включите его на несколько секунд (в случае с комбайнами с функцией моментального включения переведите переключатель в положение «М»). После этого воду слейте и промойте миксер в чистой воде.

Как разобрать миксер Рисунок 10

- Поверните цоколь стакана миксера против часовой стрелки и снимите его.
- Ножевую вставку поверните за лопасти против часовой стрелки: вставка освободится.
- Извлеките ножевую вставку из миксера и снимите уплотнительное кольцо.

Сборка миксера

⚠ Существует опасность травмирования!
 Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке кухонного комбайна.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте нож снизу в стакан миксера.
- С помощью цоколя полностью ввинтите вставку в стакан миксера.
- По часовой стрелке ввинтите цоколь стакана миксера.

Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обращайтесь, пожалуйста, за помощью к специалистам нашей Службы сервиса.

Примеры использования

Взбитые сливки

100–600 г

- Взбивайте сливки полторы – четыре минуты (в зависимости от количества и жирности сливок) на 4-й скорости с помощью венчика.



Взбитые белки

Берется 1–8 белков.

- Взбивайте белки 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца,

2–3 ст. л. горячей воды,

100 г сахарного песка,

1 пакетик ванильного сахара,

70 г муки,

70 г крахмала,

немного пекарского порошка.

- Все компоненты (кроме муки и крахмала) взбивайте в течение прибл. 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 2-ю скорость и в течение полутора – одной минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянную муку и крахмал.



Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.

Недрожжевое тесто

Основной рецепт

3–4 яйца,

200–250 г сахара,

1 щепотка соли,

1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,

200–250 г масла (комнатной температуры),

500 г муки,

1 пакетик пекарского порошка,

$\frac{1}{8}$ л молока.

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 3-й скорости.

Наибольшее количество теста:

полуторное – двойное количество продуктов из основного рецепта.



Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г масла

(комнатной температуры),

100–125 г сахара,

1 яйцо,

1 щепотка соли,

немного лимонной цедры или ванильного сахара,

250 г муки,

немного пекарского порошка.

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания или насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 2–3 минут на 2-й скорости.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки,

1 яйцо,

80 г жира (комнатной температуры),

80 г сахара,

200–250 мл теплого молока,

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,

цедра с половины лимона,

1 щепотка соли.

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 2-й скорости.

Наибольшее количество теста: полуторное количество продуктов из основного рецепта.



Майонез

- 2 яйца,
- 2 ст. ложки горчицы,
- $\frac{1}{4}$ л растительного масла,
- 2 ст. ложки лимонного сока или уксуса,
- 1 щепотка соли,
- 1 щепотка сахара.

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) перемешивайте несколько секунд в миксере на 2-й скорости.
- Переключите миксер на 4-ю скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Серийные / специальные принадлежности

Не приведенные в данной инструкции, но имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (смотрите обзор различных моделей кухонных комбайнов) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации. Любая из принадлежностей может быть Вами дополнительно заказана.

Принадлежности к кухонному комбайну MUM 45.. пригодны для использования на кухонных комбайнах MUM 46.. и MUM 47..

Рисунок 11

Резка проходного типа с тремя дисками; дополнительно можно приобрести диск-терку для картофеля, диск для приготовления картофеля фри и диск «Жюльен».

Рисунок 12

Мясорубка; дополнительно можно заказать приставку для получения фруктовой мякоти (а), приставку-терку (b) и приставку для фигурного печенья (с); диски с отверстиями 3 и 6 мм.

Рисунок 13

Соковыжималка для цитрусовых

Рисунок 14

Мельница со стальным или жерновым размалывающим механизмом

Рисунок 15

Многофункциональный миксер

Рисунок 16

Мороженица

Право на внесение изменений оставляем за собой.



Уважаемый господин, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно «Закону РФ о защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая Техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту: (095) 737-2961
Технические консультации по телефону: (095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций: (095) 737-2982 (факс)
Информация о приборах: (095) 737-2786

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

- 1 Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока, при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2 Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
- 3 Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ13109-87.
- 4 Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются нами или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Службой сервиса. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
- 5 Стационарно подключаемые крупные приборы ремонтируются по месту подключения. Малые бытовые приборы весом менее 5 кг, на которые распространяются гарантийные обязательства, ремонтируются в нашей сервисной мастерской.
- 6 После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
- 7 Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- 8 Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (индивидуальным предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение всего срока его эксплуатации.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

Kundendienst-Zentren
Central-Service-Depots
Service Après-Vente
Servizio Assistenza
Servicio Técnico
Centrale Servicestations

Asistencia técnica
Servicevaerksteder
Servicesteder
ApparatSERVICE
Huolto
Centro de Assistência Técnica

Κέντρο τεχνικής
επιπρόσθετης πωλειών
Yetkili Servis Merkezi
Punkty serwisowe
Vevőszolgálati központ
Center servisne službe

Россия

Москва

ООО «БСХ Бытовая Техника»
ул. Малая Калужская, 19/1
117071, Москва

Тел: +7/ 095/ 737 29 61-65
Факс: +7/ 095/ 737 29 82
e-mail: Mok-KDHL@BSHG.com

Санкт-Петербург

ООО «Универсал-Сервис»
пр. Художников, 30, корп. 1
197227, г. Санкт-Петербург

Тел.: +7/ 812/ 597-55-25
Факс: +7/ 812/ 597-82-22
e-mail: univers@comset.net

Ростов-на-Дону

ООО «Адис-Сервис»
ул. Социалистическая, 141
344006, г. Ростов-на-Дону

Тел.: +7/ 8632/ 65-17-70
Факс: +7/ 8632/ 65-43-98
e-mail: adis@aanet.ru

Екатеринбург

ООО «Евротехника-Сервис»
ул. Бардина, 28
620146, г. Екатеринбург

Тел.: +7/ 3432/ 28-98-26
Факс: +7/ 3432/ 43-26-11
e-mail: esbs@r66.ru

Новосибирск

ООО «Бирюса»
ул. Первомайская, 220
630030, г. Новосибирск

Тел./ факс: +7/ 3832/ 37-36-96
e-mail: biryusa@sol.ru

Красноярск

Сервисцентр «Близнецов»
ул. Дудинская, 12А
660020, г. Красноярск

Тел.: +7/ 3912/ 27-67-20
Факс: +7/ 3912/ 29-65-95
e-mail: bliz@online.ru

Владивосток

ПБОЮЛ Кравчук
ул. Мордовцева, 5
690090, г. Владивосток

Тел.: +7/ 4232/ 22-73-69
Факс: +7/ 4232/ 26-54-97
e-mail: yastreb@linkor.ru

Украина

Киев

ООО «Дойчэлектросервис»
ул. Горького, 13
01004, г. Киев

Тел. (044) 248-71-54
Факс: (044) 248-71-55
e-mail: nikolay@bsh-kd.kiev.ua

Киев

ООО «Три О Сервис»
пр. Бажана, 30
04060, г. Киев

Тел.: (044) 212-59-17, 563-93-99
Факс: (044) 440-22-16
e-mail:
ozorenko@trioservice.kiev.ua

Молдова

Кишинев

S.R.L. «Rialto-Studio»
ул. Щусева, 98
2012, г. Кишинев

Тел./ факс: (10373-2) 24-25-25
e-mail: bosch-md@mail.ru

en Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

fr Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

it Garanzia

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

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

nl Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

da Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: AAG Service-Center, Telegrafvej 3, orange indgang, 2750 Ballerup, Tlf. 44 89 85 39. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

no Garanti

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

Endringer forbeholdes.

sv Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålles.

fi Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

pt Garantia

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

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

es Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el periodo de doce meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.

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

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

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

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH.

Exija su identificación.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

el Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσομένα για αλλαγές.

tr Garanti

Bu cihaz için, yurtdışındaki mümessilıklarımızın vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler mümkündür.

pl Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

hu Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III. 10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel. A változtatás jogát fenntartjuk!

bg Гаранция

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

Запазване правото на промени.

Kundendienst-Zentren
Central-Service-Depots
Service Après-Vente
Servizio Assistenza
Servicio Técnico
Centrale Servicestations

Asistencia técnica
Servicevaerksteder
Servicesteder
Apparatsservice
Huolto
Centro de Assistência Técnica

**Κέντρο τεχνικής
εξυπηρέτησης πελατών**
Yüktili Servis Merkezi
Punkty serwisowe
Vevőszolgálati központ
Center servisne služe

DE Bundesrepublik Deutschland

Region Nord

Postfach 5320,
30053 Hannover

Postfach 100140,
10561 Berlin

Region Mitte

Albert-Einstein-Straße 12,
63128 Dietzenbach

Postfach 100465,
45334 Essen

Region Süd

Postfach 400369,
80703 München

Postfach 1130,
71240 Ditzingen

Zentralwerkstatt Kleine Hausgeräte

Witschelstraße 104
90431 Nürnberg
Tel.: 01801-335303
Fax: 0911-3120-201

Ersatzteile

Tel.: 01801-335304
Fax: 01801-335308

Service Reparaturaufträge

Tel.: 01801-223355
Fax: 01801-335307

NO Norge

BSH Husholdningsapparater A.S.
Postboks 6495, Etterstad
0606 Oslo

E-mail: deleordre@bshg.com
Tel.: (022) 660600
Fax: (022) 660551

FI Suomi • Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8
02630 Espoo

Tel.: (046) 41802130
Fax: (09) 52595131

DK Danmark

Bosch Hvidevareservice
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 6
2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86

Servicebesøg:
Tel.: 44 89 88 10
Fax: 44 89 80 02

Reserve dele:
Tel.: 44 89 88 20
Fax: 44 89 87 37

SE Sverige

BSH Service
Gårdsvägen 10
Box 503
16929 Solna

Tel: (08) 7341310
Fax: (08) 7341321

AT Österreich

**Werkskundendienst
für Hausgeräte**
Quellenstraße 2
1101 Wien

**Servicezentrum
für Kleine Hausgeräte:**
Tel.: (01) 60541 - 4808
Tel.: 0810 240 263 *)
Fax: (01) 60541 - 59209

Zentraler Ersatzteilversand:
Tel.: (01) 60541 - 4802
Tel.: 0810 240 261 *)
Fax: (01) 60541 - 51280

*) aus den Bundesländern
zum Regionaltarif

Briefkasten:
mailto:hausgeraete.a@bshg.com

Eire • Ireland

BSH Appliance Care
Unit 4
Ballymount Drive
Walkinstown
Dublin 12

Tel.: (01) 4502655
Fax: (01) 4502520

Kundendienst-Zentren
Central-Service-Depots
Service Après-Vente
Servizio Assistenza
Servicio Técnico
Centrale Servicestations

Asistencia técnica
Servicevaerksteder
Servicecenter
Apparatservice
Huolto
Centro de Assistência Técnica

Κέντρο τεχνικής
εξυπηρέτησης πελατών
Yetkili Servis Merkezi
Punktų serwisowe
Vevőszolgálati központ
Center servise služe

IS Island

Smith & Norland
Natunni 4
105 Reykjavik

Tel.: 520 3000
Fax: 520 3011

ES España

BSH Interservice S.A.
Oficina Central para España
Poligono Malpica C/D
Parcela 96-A
50016 Zaragoza

Tel.: 902 245 255
Fax.: 976 57 84 25
www.bosch-ed.com

PT Portugal

BSH Electrodomésticos, Lda.
Serviços Técnicos de Fábrica
Equipamentos Domésticos
Rua Alto do Montijo, nº 15
2795-619 CARNAXIDE

Tel.: (+351) 21 4250 700
Fax: (+351) 21 4250 701

NL Nederland

BSH Huishoud-elektro B.V.
Officiële servicedienst voor
Bosch Huishoudapparaten
Keienbergweg 97
1101 GG Amsterdam - Zuidoost of
Postbus 22535, 1100 DA Amsterdam

Service en Onderdelen:

Tel: (020) 4303435
Fax: (020) 4303400
Email: bsh.nl@bshg.com

IT Italia

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via M. Nizzoli, 1
20147 Milano

Tel.: (02) 41336-1
Fax: (02) 41336-610

FR France

BSH Electroménager S.A.
S.A.V. constructeur
50, rue Ardoin
93401 Saint-Ouen

Tel.: (01) 40101100
Fax: (01) 40112534

CH Schweiz • Suisse • Svizzera

BSH Hausgeräte AG
BSH Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Service
Tel.: 0848 840 040
Fax: 0848 840 041

Ersatzteile

Tel.: 0848 880 080
Fax: 0848 880 081

GB United Kingdom

BSH Appliance Care
Grand Union House
Old Wolverton Road
Old Wolverton
Milton Keynes
Bucks MK 12 5ZR

Head Office Administration

Tel.: 0805 222777
Fax: 01908 328 670

Spares and Central Warehouse

Tel.: 0805 543210
Fax: 01908 328 650

Customer Liaison

Fax: 01908 328 660

Nationwide

Tel.: 08705 678910

BE Belgique • België

Adresse de correspondance
Correspondentieadres
BSH Home Appliances s.a. n.v.
Avenue du Laerbeek 74
Laerbeeklaan 74
1090 Bruxelles - Brussel

Info Consommateurs, réparations
et pièces détachées.

Consumentenlijn, herstellingen
en wisselstukken
Tel.: (070) 222.141
Fax: (02) 745.72.91
email: bru-repairs@bshg.com

SI Slovenija

BSH Hišni aparati, d.o.o.
Savinjska cesta 30
SI-3331 Nazarje

Tel.: (03) 8398 222
Fax: (03) 8398 203

TR Türkiye

BSH PEG Beyaz Eşya Servis A.Ş.
Cemal Sahir Sok. No. 26-28
80470 Mecidiyeköy - İstanbul

Tel.: (0212) 275 47 75
Fax: (0212) 275 55 04

PL Polska

BSH Sprzet Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
ul. Aleje Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa

Centrala Serwisu Fabrycznego
Tel.: (022) 5727722, 5727721
Fax: (022) 5727729

HU Magyarország

BSH Kft.
Márkaszerviz, Vevőszolgálat
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Tel.: (01) 4895461
Fax: (01) 2018786

LU Luxembourg

h service
20, rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm

Tel.: +352 43843 507
Fax.: +352 43843 525

GR Ελλάδα

Euroservice A.B.E
35, Arkadias St.
12132 Athen-Peristeri

Tel.: (01) 010 4277700
Fax: (01) 010 4277669 / 5745113

CZ Czech Republic

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.
Prvního pluku 8-10
180 00 Praha 8

Tel.: (02)24891466
Fax: (02)24891473

RO Romania

BSH Electrocasnice srl
B-dul Ficusului nr.42, corp B, et.3,
sector 1, 71544 Bucuresti, Romania

Tel: (01) 233.07.55
Fax: (01) 232.21.54

الملحقات الإضافية / اللوازم الخاصة



عجين المخبوزات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

١٢٥ غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
من ١٠٠ إلى ١٢٥ غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

٢٥٠ غرام طحين

يمكن إضافة حمض البيكج بودر

• تُعجن كافة المكونات بواسطة ذراع التقلب الحزوني أو كلاب المعجن لمدة ٢/١ دقيقة على الدرجة ١ ثم لمدة ٢ إلى ٣ دقائق على الدرجة 2.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

عجين بالحمرة

المقادير الأساسية

٥٠٠ غرام طحين

بيضة

٨٠ غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

٨٠ غرام سكر

حوالي ٢٢٠ إلى ٢٥٠ ملي لتر لبن دافئ

٢٥ غرام خميرة أو ١ كيس من الخميرة المخففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

• تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب المعجن بتشغيل الجهاز لمدة ٢/١ دقيقة على الدرجة 1 ، ثم يشغل على الدرجة 2 لمدة تتراوح بين ٣ و ٦ دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: مضاعفة المقادير الأساسية مرة ونصف

المايونيز

بيضتان

٢ ملعقة كبيرة مسزدة

٤/١ ازيت

٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل

قليل من الملح

قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

• تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) بالخللاط لعدة ثوان على الدرجة 2.

• ثم يشغل الخللاط على الدرجة 4 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب .

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصف الملحقات إضافية أخرى ملحقه بالعبوة (التي نظرة على اللاحقة المرفقة الخاصة بالطرازات المختلفة).

يمكن شراء الملحقات الإضافية / اللوازم الخاصة أيضاً على حدة فيما بعد.

الملحقات الإضافية الخاصة بالماكينة MUM 45 صالحة أيضاً للاستخدام مع الماكينتين MUM 46.. و MUM 47..

صورة 11

قطاعة خضار ذات ثلاثة أقراص؛ ويمكن بالإضافة إلى ذلك الحصول على قرص بشر مخصص للبطاطا (البطاطس)، وقرص تقطيع البطاطا (البطاطس) الحمراء، وقرص التخريط المخصص للشرايح الطويلة.

صورة 12

مفرمة اللحم؛ ويمكن بالإضافة إلى ذلك الحصول على عصارة الفواكه (a) كتهجيزة إضافية، وقرص بشر (b) كتهجيزة إضافية، وقمع لتشكيل عجين الحلويات (c) كتهجيزة إضافية، وثان من الأقراص المثقبة يبلغ قطرُ تقيبهما ٣ و ٦ سم.

صورة 13

عصارة الموالج

صورة 14

مطحنة حبوب ذات طواحين حديدية أو طواحين حجرية

صورة 15

خللاط متعدد الاستخدام

صورة 16

تهجيزة إعداد جيلاتين

الضمان

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



التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ خطر التعرض للصعق الكهربائي

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة. ويمكن استخدام قليل من المنظف المسائل عند الضرورة.
- بعد ذلك يتم تجفيف الجهاز.

تنظيف الوعاء والملحقات

يجمع الأجزاء قابلة للفصل بماكينه غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني، حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

تنظيف الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل يمكن نزع كافة أجزاء الخلاط لتنظيفها.

تنبيه!

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

لا تنظف السكاكين بغسالة الأواني الكهربائية. بل تنظف فقط تحت ماء جارٍ.

لتسهيله: بعد استخدام الخلاط في تحضير السوائل يمكن تنظيفه بدون فك أجزائه ذلك بإضافة قليل من الماء المحتوي على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركب على المحرك. ثم يشغل الخلاط لعدة ثوانٍ (في الأجهزة المزودة بتجهيزه للدوران المتقطع يضبط المفتاح على الدرجة (M). وبعد ذلك يتم تفريغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

لك أجزاء الخلاط من بعضها البعض صورة 10

أدر قاعدة إناء الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم برفعه.

أدر سكين الخلاط من ريشها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة من أجل فكها.

احرج سكين الخلاط ثم انزع حلقة منع التسرب.

ركب أجزاء الخلاط

⚠ خطر الإصابة!

نصب بتتاً بجميع أجزاء الخلاط مع بعضها البعض على الجهاز الأساسي.

ركب حلقة منع التسرب في المكان المخصص لها في سكين الخلاط.

ركب سكين الخلاط من جانبها السفلي في إناء الخلاط.

أدر سكين الخلاط حتى إحكام تثبيتها مستعيناً بذلك بالقاعدة.

أدر قاعدة إناء الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة حين تثبيته بإحكام.

إزالة الأعطال

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

بعض الصفات

خفق القشدة

من ١٠٠ إلى ٦٠٠ غرام

- تحقق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 4 (طبقاً لكمية ونوع القشدة)



خفق زلال البيض

من ١ إلى ٨ زلال بيض

- يتحقق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين ٤ و ٦ دقائق على الدرجة 4



الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بيضتان

من ٢ إلى ٣ ملاعق ماء ساخن

١٠٠ غرام سكر

١ كيس فانيليا

٧٠ غرام طحين

٧٠ غرام نشا

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة ٤ باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية

- بضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ٢/١ إلى ١ دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.



العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من ٣ إلى ٤ بيضات

من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ غرام سكر

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

٨/١ لتر لبن

- يتم إعداد العجينة لمدة ٢/١ دقيقة على الدرجة ١ ثم لمدة ٣ إلى ٤ دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ٢/١ - ٢ مرة من كمية الوصفة الأساسية

⚠ خطر الإصابة من خلال ملحقات الجهاز المتحركة دائرياً

لا تضع يدك بتاتاً داخل الوعاء أثناء دوران الجهاز.

يجري تغيير ملحقات الجهاز فقط أثناء توقف المحرك – يستمر المحرك في

الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه.

يسمح باستخدام الجهاز فقط إذا كانت الحركات الغير خاضعة للاستخدام

مؤمنة بالغطاء الواقى للمحرك.

• بالنسبة للأجهزة المهيأة للاستخدام بنظام الوقف المؤقت، اضبط المفتاح الدوار على P واستمر في الضغط عليه لحين توقف المحرك عن الحركة، إذا توقف المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع المهيأ لإعادة الضغط.

• اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل ٦.

• استخدم الآن الوعاء مع مراعاة تثبيت قاعدته في تجويف هيكل الجهاز الأساسي.

• استخدم التجهيزه الملائمة لما يتناسب مع المرجو إعداده، ذراع التقلب الحلزوني أو المضرب أو كلاب المعجن مع مراعاة تشقيفها في المحرك.

• بالنسبة للكلاب المعجن فيجب مراعاة إدارة طراد المعجن لحين أن يتم تشقيق كُلاب المعجن.

• ضع المكونات التي ينفي إعدادها في الوعاء.

• اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران في وضع التشغيل ١.

• ركب الغطاء.

• اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرجوة.

إضافة المكونات

• قم بإيقاف الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

• بالنسبة للأجهزة المهيأة للاستخدام بنظام الوقف المؤقت، اضبط المفتاح الدوار على P واستمر في الضغط عليه لحين توقف المحرك عن الحركة.

• ارفع الغطاء.

• اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل ٧.

أو

• أضف المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.

بعد الانتهاء من العمل

• يتم إيقاف الجهاز عن العمل بواسطة المفتاح الدوار

• بالنسبة للأجهزة المهيأة للاستخدام بنظام الوقف المؤقت، اضبط المفتاح الدوار على P واستمر في الضغط عليه لحين توقف المحرك عن الحركة.

• ارفع الغطاء

• اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل ٦.

• ازرع أدوات العمل عن المحرك .

• ثم ازرع الوعاء.

• قم بتنظيف كافة الأجزاء (انظر التنظيف والعناية بالجهاز)

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائري

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يجب نزع

الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً!

لا يجب تشغيل الخلاط إلا بعد تركيبه وإحكام غلق الغطاء.

⚠ خطر الإحراق بالسوائل أو بخار الساخن!

أثناء تحضير خليط سائخن تفرج أنخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن ٠,٥ لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه!

عند تحضير سوائل بالخلط الزجاجي : أقصى درجة تشغيل تستخدم هي

الدرجة 3.

لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن ٠,٥ لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

• اضبط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل ٣.

• ازرع الغطاء الواقى لمحرك الخلاط.

• قم بتركيب إبريق الخلط (تطابق العلامة على الإبريق مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة

البيات (صورة 8).

• ثم ضع المكونات

الحد الأقصى للكمية بالإبريق البلاستيك، سوائل = ١ لتر

الحد الأقصى للكمية بالإبريق الزجاج، سوائل = ٠,٧٥ لتر

السوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = ٠,٥ لتر كحد أقصى.

كمية التحضير المثالية، جوامد = ٥٠ - ١٠٠ غرام.

• قم بتركيب الغطاء وإحكام غلقه بالضغط عليه.

• اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

أضف المكونات الأخرى

• يتم إدخال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار

• يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات،

أو

• استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال

فتحة إضافة المكونات

أو

• إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

• يتم إدخال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

• يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

إرشادات التخلص من الجهاز

نرجو الاستعلام من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة الخمي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية.

استخدام الجهاز

ملاحظات تتعلق بالطراز MUM 47..

الطراز MUM 47.. مزود بلمبات مراقبة إضافية تشير إلى حالة الاستعداد للتشغيل وكذلك إلى وضع التشغيل في حالة دوران الجهاز. تبعث اللبمة المشيرة للاستعداد للتشغيل بضوء أحمر في حالة اتصال ماكينة الطبخ بالتيار الكهربائي (إذا كان القابس موصلاً بالمقبس). عند ضبط المفتاح الدوار على إحدى درجات التشغيل أو إحدى الدرجات الوسيطة تشتعل لبة المراقبة الدالة على هذه الدرجة.

وتبعث لمبات المراقبة بإشارات ضوئية متقطعة إذا طرأت إحدى الحالات التالية:

- عند انقطاع التيار الكهربائي
 - عند حدوث تجاوز في درجة التحميل على ماكينة المطبخ
- اضبط الجهاز على الوضع 0/off إذا بدأت لمبات المراقبة في إرسال إشارات ضوئية متقطعة. ويجب ترك الجهاز حتى يبرد إذا حدث تجاوز في درجة التحميل، وربما يتعين تخفيض كمية المواد الغذائية السابق إدخالها أو إخراجها بغير إذا كانت قد انحشرت بالداخل، ثم أعد بعد ذلك ضبط الجهاز على الدرجة المطلوبة.
- تنطبق الإيضاحات التالي ذكرها على الطراز MUM 47.. في كافة ما تبقى من النقاط.

تنبيه!

لا تشغل الجهاز إلا بعد تركيب الملحقات / أدوات العمل في الوضع اللازم لتشغيل الجهاز. لا تشغل الجهاز وهو فارغ.

- ويجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، أنظر "التنظيف والعناية بالجهاز".

إعدادات الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة.
- يتم فك / سحب السلك الكهربائي من التحويف الخاص به؛ في الطرازات المزودة بتجهيزة لف السلك أوتوماتيكياً؛
- يسحب السلك الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (المتر واحد كحد أقصى) ثم تركه يتمهل، يظل السلك الكهربائي على وضعه عموماً.
- تقليل طول السلك الكهربائي المطلوب للعمل؛
- يسحب السلك الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليمت له إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يسحب السلك الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك يتمهل، يظل السلك الكهربائي على وضعه عموماً.

تنبيه!

- يجب الحرص على عدم التواء السلك الكهربائي وعدم دفعه باليد إلى الداخل، لأن ذلك يؤدي إلى عدم لفة بالكامل. في حالة انحشار السلك الكهربائي، يتم سحب السلك الكهربائي بالكامل للخارج ثم تركه لكي يلتف ذاتياً.
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.

أوضاع التشغيل

تنبيه!

يجري تشغيل الجهاز فقط إذا كانت أدوات / لوازم وملحقات الجهاز مثبتة طبقاً لما هو موضح في هذا الجدول وفي وضع قابل للتشغيل.

الوضع		
١		
٢		
٣		
٤		
٥		
٦		تركيب / رفع ذراع التقليل الحزوني والمضرب وكلاب المعجن
٧		إضافة كميات كبيرة للإعداد

ملاحظة: يمكن اختيار وضع التشغيل ٧ عند استخدام مفرمة اللحم لإعداد كميات كبيرة.

ذراع التقليل الحزوني والمضرب

وكلاب المعجن

صورة 8

ذراع التقليل الحزوني (a)

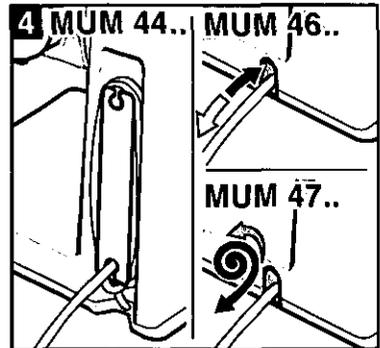
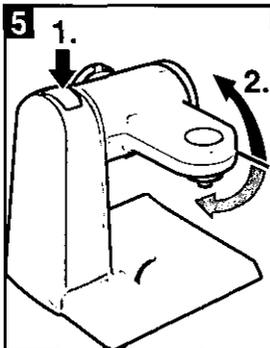
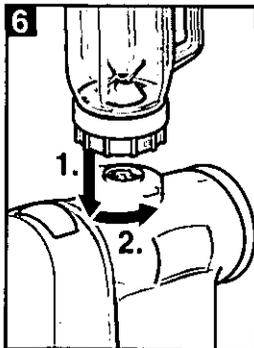
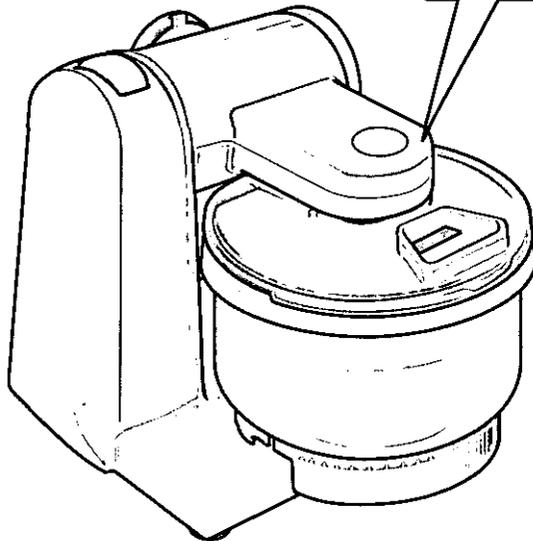
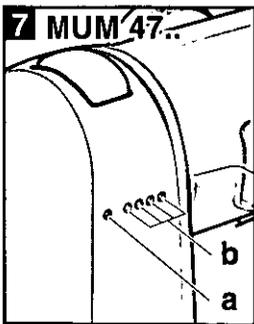
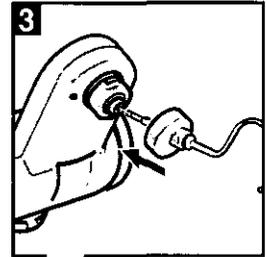
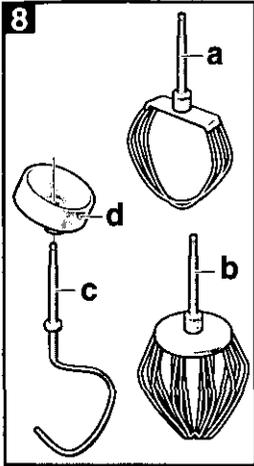
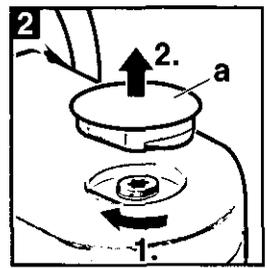
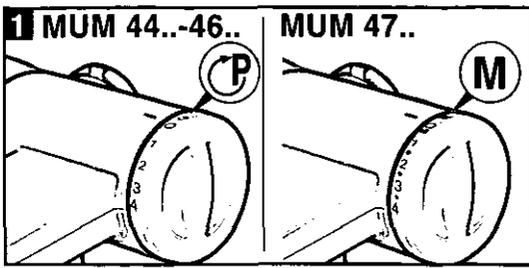
يستخدم لتقليل المعجن، على سبيل المثال معجن بلا خميرة

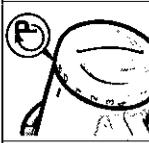
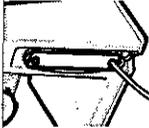
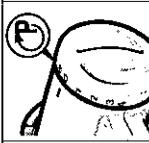
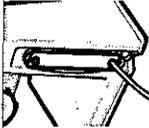
المضرب (b)

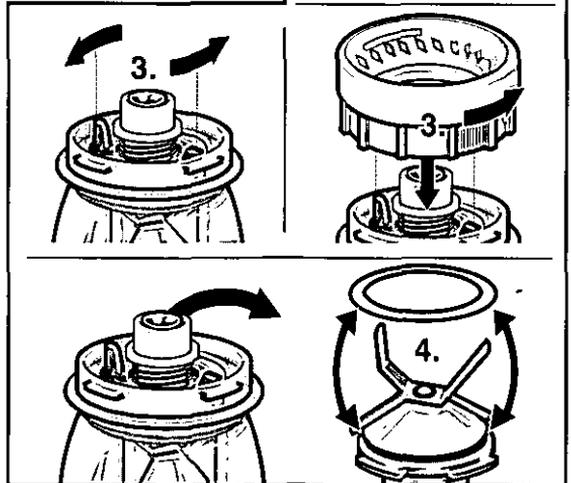
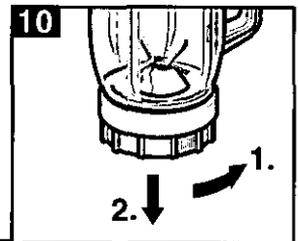
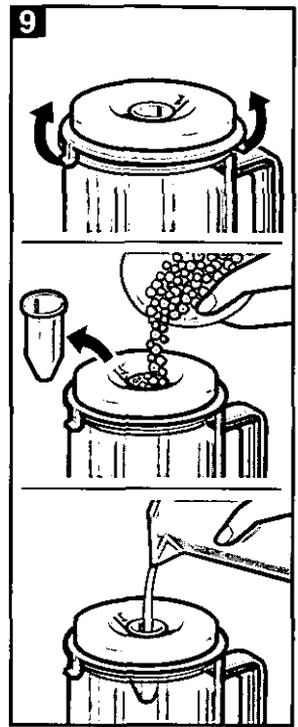
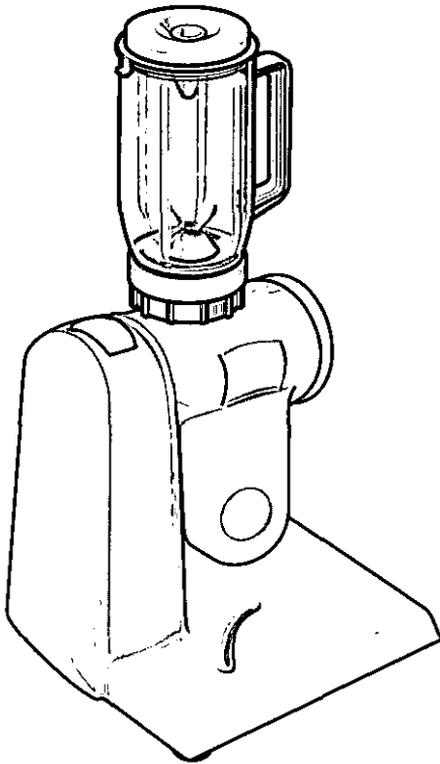
يستخدم لإعداد الجيلاتيني والقشدة والمعجن الخفيف، على سبيل المثال معجن السكوت

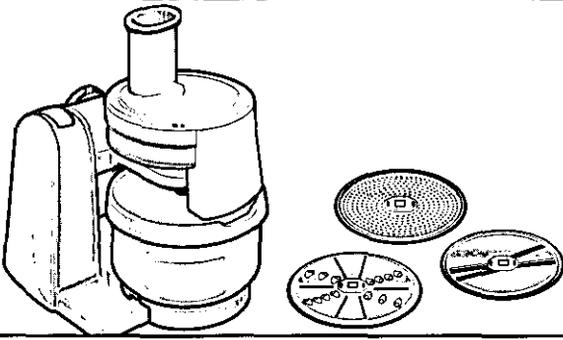
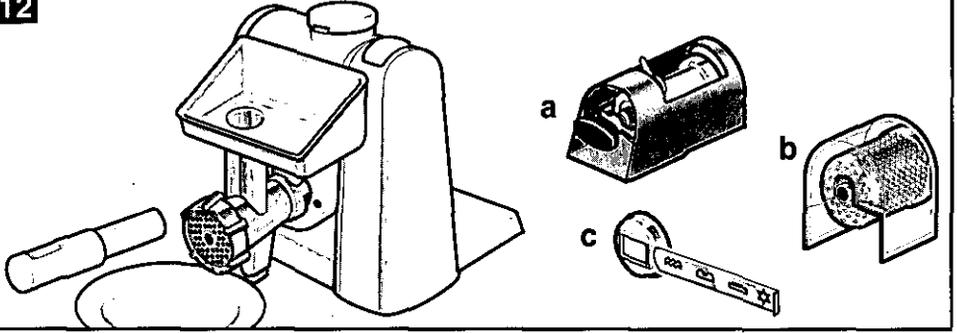
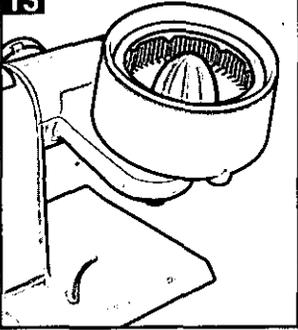
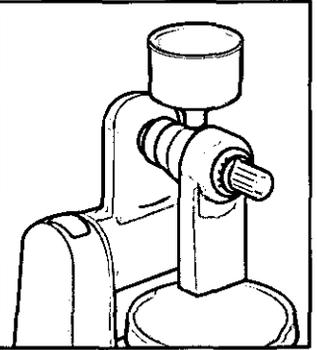
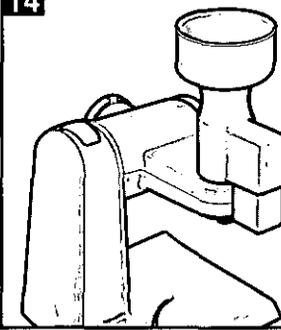
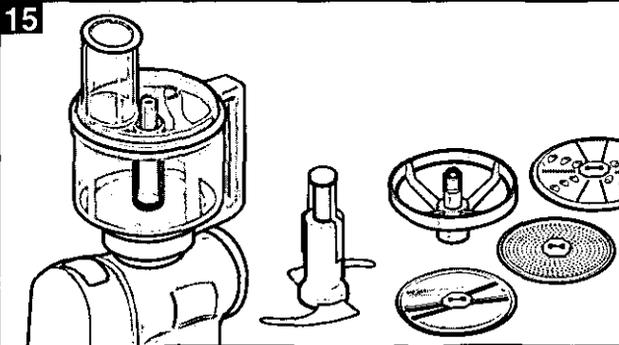
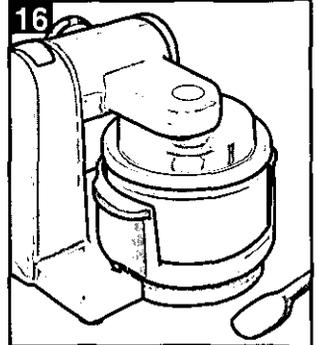
كلاب المعجن (c) الجهاز بطراد للمعجن (d)

يستخدم لإعداد المعجن الثقيل وللتقليل الهادئ للمحتويات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال المالح الزبيب وقطع الشيكولاتة الصغيرة)



									
MUM 4405/EU/CH	✓		✓		✓	✓			
MUM 4426	✓	✓			✓	✓			
MUM 4600/EU	✓		✓	✓	✓	✓			
MUM 4625	✓		✓	✓	✓	✓			
MUM 4655/EU/IL	✓		✓	✓	✓	✓			
MUM 4700/EU		✓			✓		✓		✓
MUM 4770/EU		✓			✓		✓		✓
									
MUM 4405/EU	✓	✓	✓		✓				
MUM 4426	✓	✓		✓	✓				
MUM 4600/EU	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
MUM 4625	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
MUM 4655/EU/IL	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
MUM 4700/EU	✓	✓			✓		✓		✓
MUM 4770/EU	✓	✓			✓		✓		✓



11**12****13****14****15****16**

صورة 2 المحرك
مهما للاستخدام مع مطحنة الجيوب (فولاد) وخراطة الخضار وعصارة الموالج
ضع الغطاء الواقى على المحرك عند التوقف عن الاستخدام.

a الغطاء الواقى للمحرك
رفع الغطاء الواقى للمحرك يتطلب أولاً إدارته حين فك تجهيزة الاحكام.

صورة 3 المحرك
مهما للاستخدام مع ذراع التقلب الحلووني والمضرب وكُلاب المعين
وأدوات التقلب الخاصة بتجهيزة إعداد الجلاهي،
الطي في الاتجاه السفلي مهما لاستخدام مفرمة اللحم، والطي في الاتجاه العلوي
لاستخدام مطحنة الحبوب (حجر)

صورة 4 حفظ سلك التوصيل الكهربائي
لف سلك التوصيل الكهربائي

MUM 44.. أدخل سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك.

MUM 47.. تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي.

صورة 5 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
اضغط عليه لتحريك عمود الدوران.

صورة 6 المحرك
مهما للاستخدام مع الخلاط والخلاط متعدد الاستخدام.
ضع الغطاء الواقى على محرك الخلاط عند التوقف عن الاستخدام.

صورة 7 لمبات المراقبة
فقط بالنسبة للطراز **MUM 47...**

a لبة مشيرة للاستعداد للتشغيل
b لمبات المراقبة

إرشادات للأمان

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً لبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.
لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك
توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب الغابيس من المقبس في كل مرة بعد
الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث
أعطال.

لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات
ساحنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على
سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية
مخاطر محتملة.

لا يجب استبدال الملحقات أو أدوات العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقف
عن العمل.

منوع منعاً باتاً غمر الجهاز الأساسي بالماء أو تنظيفه تحت ماء جاري.
يظل الجهاز يعمل لعدة دقائق بعد إبطاله.

الرجاء الانتباه إلى تعليمات الاستخدام عند استعمال الملحقات الإضافية
للجهاز.

يعاود الجهاز الدوران من جديد بعد عودة التيار الكهربائي.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في
المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتخضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي.
ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية.

هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.
تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز. (أنظر النظرة العامة
الخاصة بالطراز، **صورة 17**)

رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام.
ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص.

لا يجب استخدام سوى الملحقات الأصلية مع الجهاز.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

المفتاح الدوار

MUM 44.. - 46..

0/off = توقف
P = توقف مؤقت

اضغط على المفتاح الدوار واستمر في الضغط
عليه حين توقف المحرك عن الحركة؛ التجهيزة
المركبة على الجهاز أصبحت الآن في وضع مهياً
لإعادة الضغط.

إذا توقف المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على
أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع المهياً
لإعادة الضغط.

الدرجات من 1-4 = سرعات التشغيل
الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات - بطيء
الدرجة 4 = أقصى عدد من اللفات - سريع

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في على الوضع الذي كان عليه قبل
ذلك ويستأنف الدوران بعد انتهاء فترة الانقطاع.

MUM 47..

0/off = توقف
M = دوران متقطع

اضبط المفتاح الدوار على أقصى عدد من
اللغات.

التدريج من 1-4 = سرعات التشغيل
الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات - بطيء
الدرجة 4 = أقصى عدد من اللفات - سريع

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز على الوضع الذي كان عليه قبل
ذلك، أعد ضبط الجهاز على **0/off** بعد انتهاء فترة الانقطاع ثم اضبطه بعد
ذلك على الدرجة المرغوبة.

الجهاز مزود بتجهيزة أمان (فيوز) على هيئة مفتاح قاطع للتيار الكهربائي عند
حدوث زيادة في التحميل.

التوقف المؤقت يجري بشكل أوتوماتيكي، حيث يجري أوتوماتيكياً بعد الفصل
تغيير ضبط الجهاز على الوضع المهياً لإعادة الضغط (**0/off**).

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Bosch Info-Team:
DE ☎ 01 80 / 5 30 40 50
AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:
<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

