

**BOSCH**

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



Meat mincer attachment

MUZ5FW1

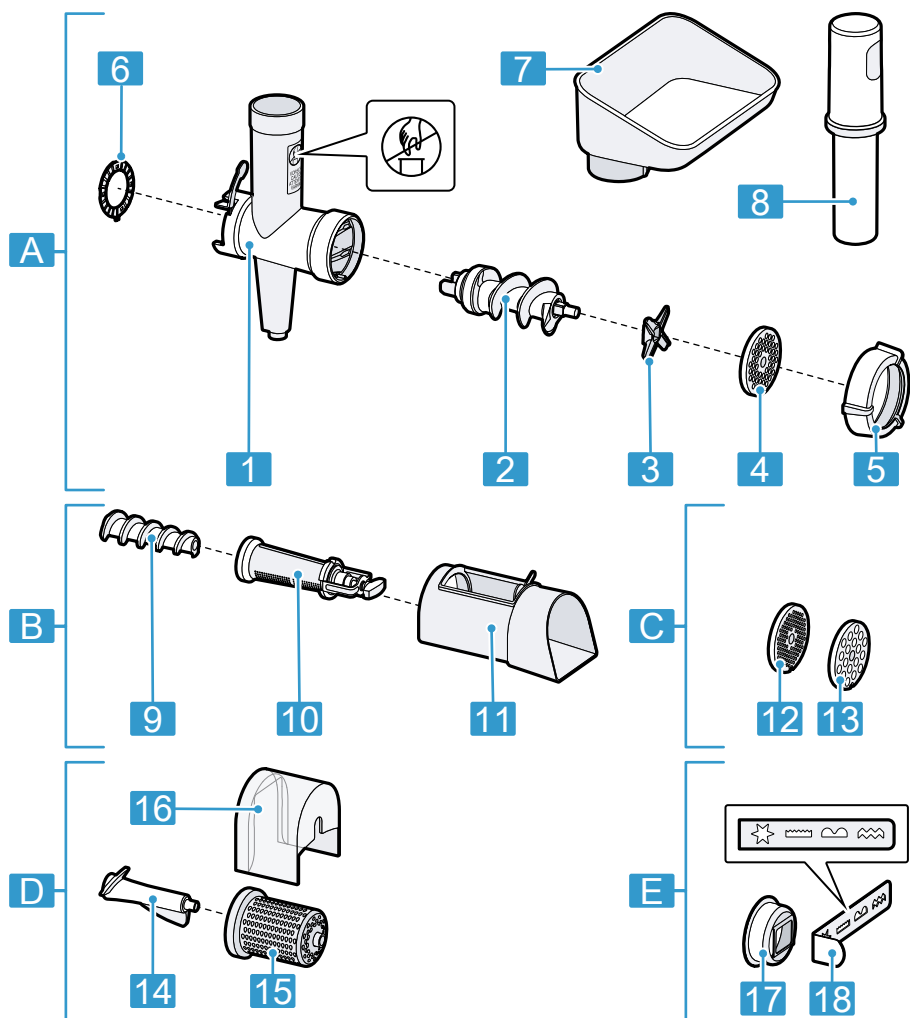
[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolfaufsatz	9
[en]	Information for Use	Meat mincer attachment	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Hachoir à viande	15
[it]	Manuale utente	Kit tritacarne	18
[nl]	Gebruikershandleiding	Vleesmolen-opzetstuk	21
[da]	Betjeningsvejledning	Kødhakkerpåsats	24
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvernpåsats	27
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarntillsats	30
[fi]	Käyttöohje	Lihamyly	33
[es]	Manual de usuario	Picadora de carne	36
[pt]	Manual do utilizador	Acessório para picador de carne	39
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Επίθεμα κρεατομηχανής	42
[tr]	Kullanım kılavuzu	Et kıyma makinesi parçası	45
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszyna do mielenia mięsa	48
[uk]	Керівництво з експлуатації	Насадка-м'ясорубка	51
[ru]	Руководство пользователя	Насадка-мясорубка	54
[ar]	دليل المستخدم	ملحق مفرمة اللحم	57



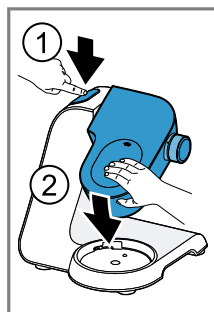


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001179251>

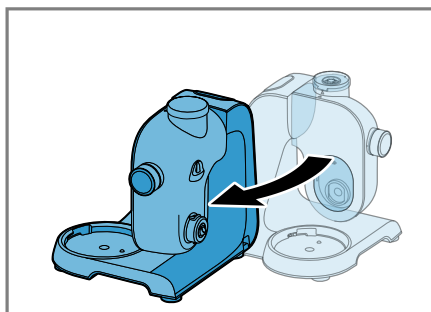
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[uk]	Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



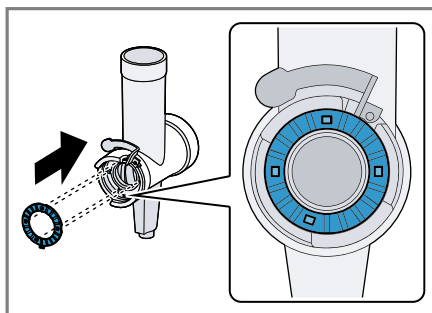
1



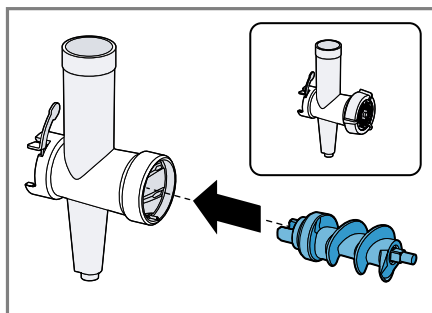
2



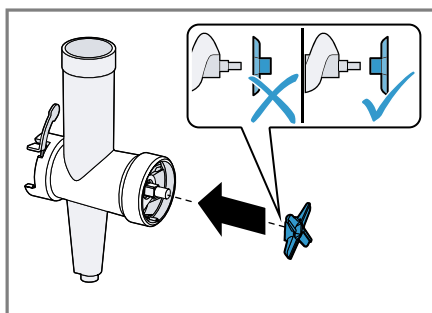
3



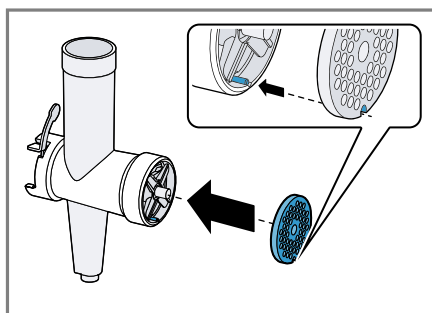
4



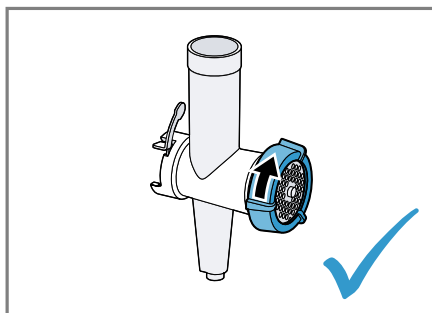
5



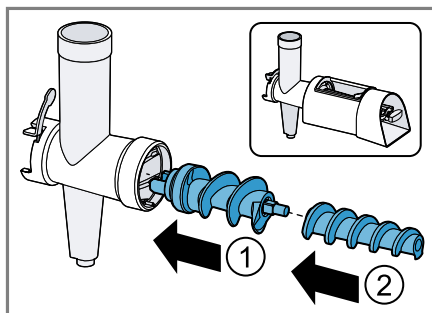
6



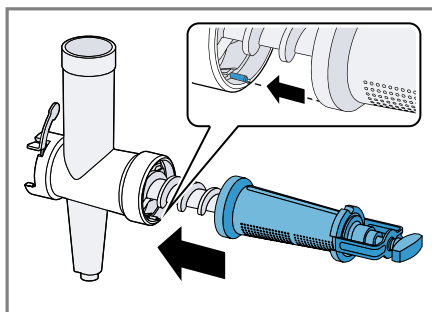
7



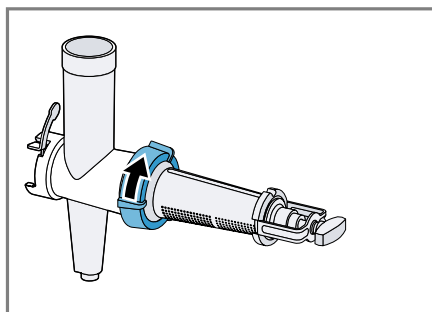
8



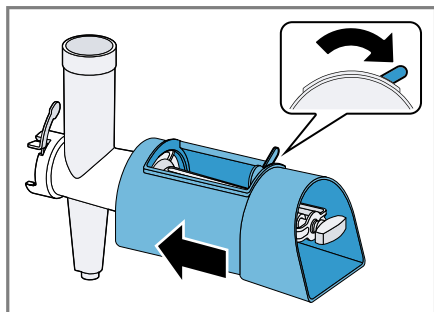
9



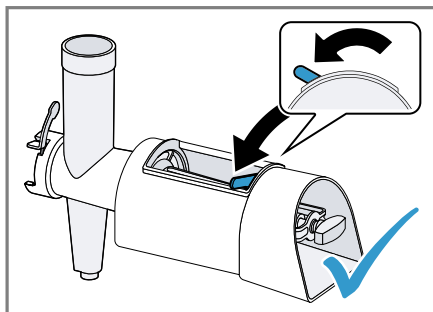
10



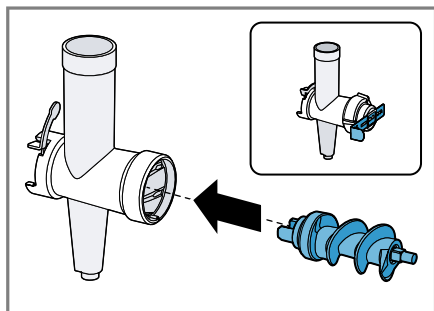
11



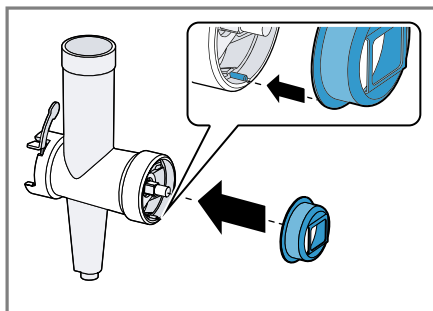
12



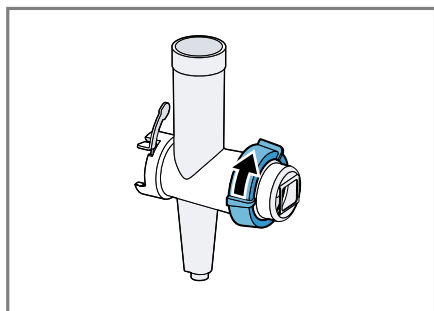
13



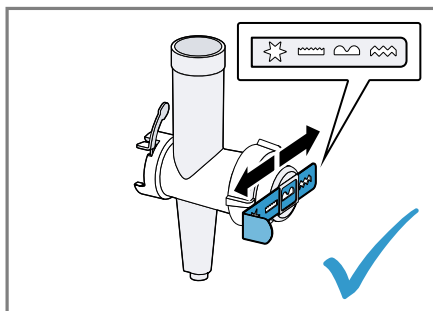
14



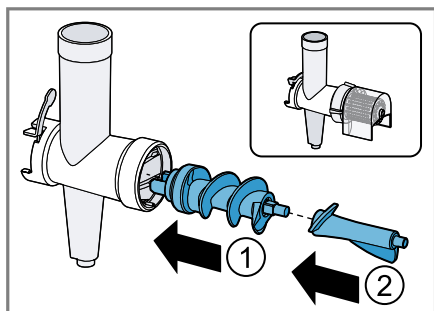
15



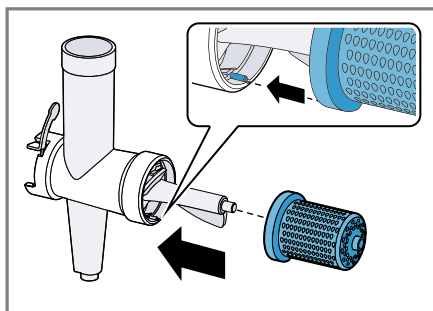
16



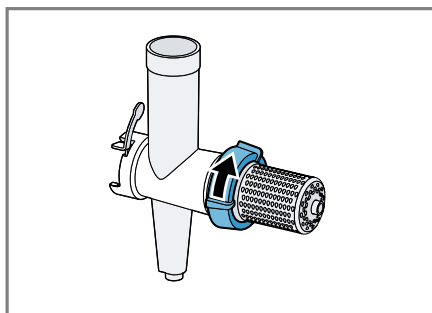
17



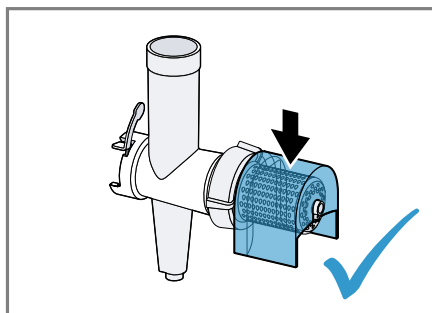
18



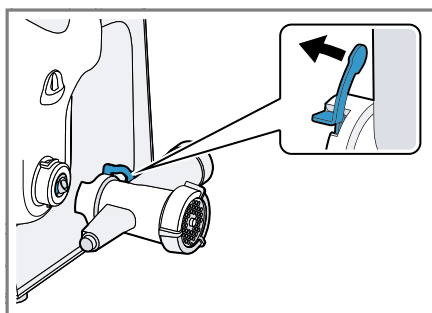
19



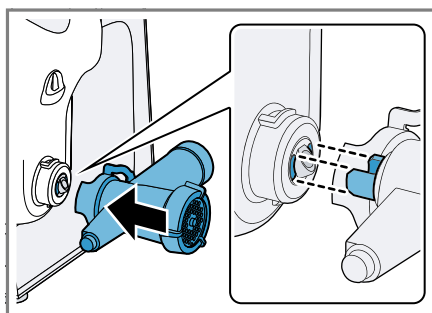
20



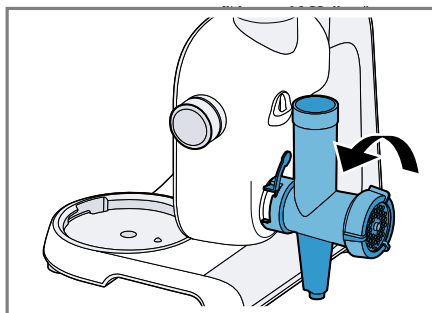
21



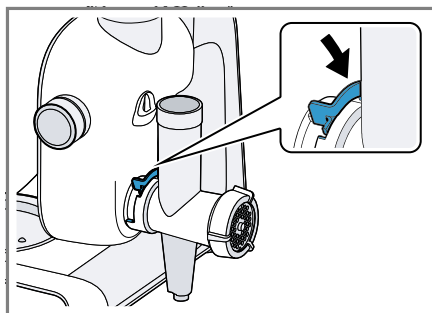
22



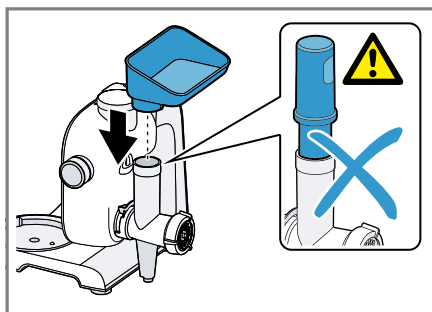
23



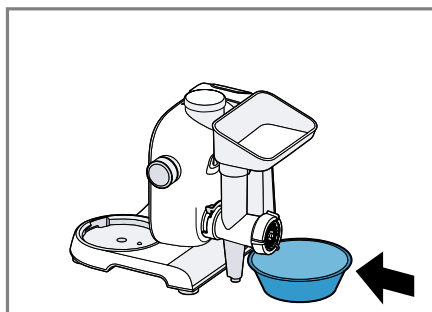
24



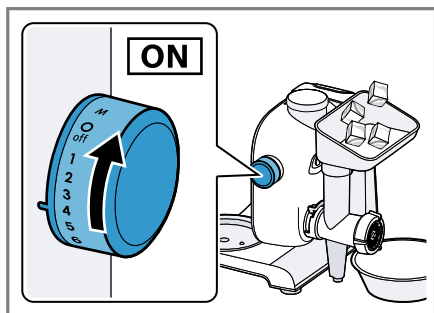
25



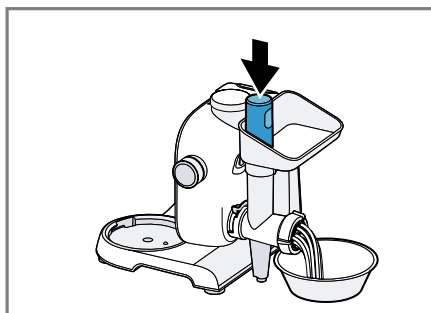
26



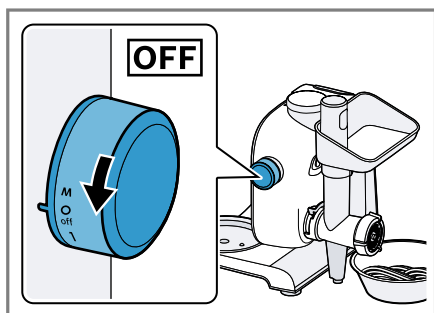
27



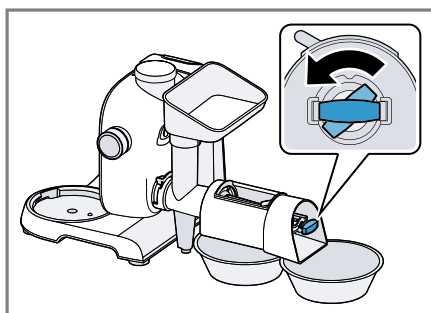
28



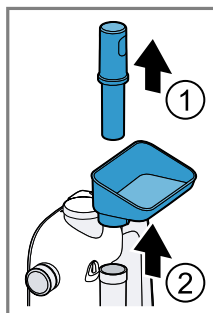
29



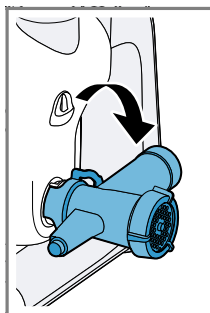
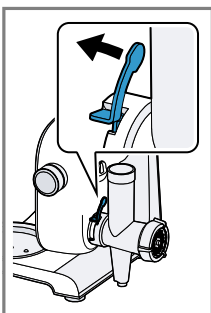
30



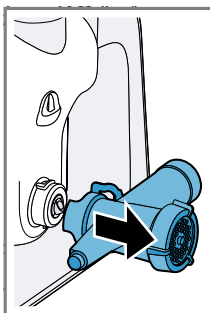
31

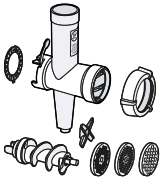
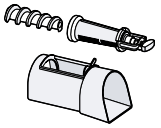
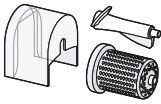
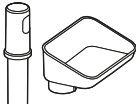


32



33



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

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

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

Sachschäden vermeiden

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

Bestandteile

→ Abb. **1**

A	Fleischwolfaufsatz
B	Fruchtpressenvorsatz ¹
C	Lochscheiben ¹
D	Reibvorsatz ¹
E	Spritzgebäckvorsatz ¹
1	Gehäuse
2	Schnecke mit Mitnehmer
3	Messer
4	Lochscheibe mittel

5	Schraubring
6	Dichtung
7	Einfüllschale
8	Stopfer
9	Schnecke für Fruchtpressenvorsatz
10	Siebgehäuse
11	Fruchtpressengehäuse
12	Lochscheibe fein
13	Lochscheibe grob
14	Schnecke für Reibvorsatz
15	Reibetrommel
16	Abdeckung
17	Halter für Formblech
18	Formblech

Sonderzubehör

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

¹ Sonderzubehör

Lochscheiben

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

Fruchtpressenvorsatz

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

Hinweise

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

Spritzgebäckvorsatz

Der Spritzgebäckvorsatz eignet sich zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

Reibevorsatz

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

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

Überlastsicherung

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

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

Mitnehmer ersetzen

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

Bedienung

Grundgerät vorbereiten

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

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

Dichtung einsetzen

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

Aufsätze zusammenbauen

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

Fleischwolf zusammenbauen

→ Abb. 5 - 8

Fruchtpressenvorsatz zusammenbauen¹

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. 9 - 13

Spritzgebäckvorsatz zusammenbauen¹

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. 14 - 17

Reibevorsatz zusammenbauen¹

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. 18 - 21

Aufsatz anbringen

→ Abb. 22 - 27

Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

¹ Sonderzubehör

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

Einstellung	Verwendung
7 (4)	Fleischwolf
7 (4)	Fruchtpressenvorsatz
4-5 (2-3)	Spritzgebäckvorsatz
3-4 (2-3)	Raspelvorsatz

Lebensmittel verarbeiten

→ Abb. **28** - **30**

Lebensmittel mit dem Fruchtpressenvorsatz¹ verarbeiten

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

1. Zwei Behälter unter die jeweiligen Öffnungen stellen.
2. Bevor die Verarbeitung gestartet wird, die Einstellschraube gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen.
→ Abb. **31**
3. Während der Verarbeitung mit der Einstellschraube die gewünschte Konsistenz von Fruchtmus und Trester einstellen.

Aufsatz abnehmen

→ Abb. **32** - **33**

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

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **34**

¹ Sonderzubehör

 Safety

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

Only use the accessories:

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

Avoiding material damage

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

Components

→ Fig. 1

A	Meat mincer attachment
B	Juicer attachment ¹
C	Perforated discs ¹
D	Grater attachment ¹
E	Cookie maker attachment ¹
1	Housing
2	Worm gear with agitator paddle
3	Knife
4	Perforated disc, medium
5	Threaded ring
6	Seal

7	Filling tray
8	Pusher
9	Worm gear for juicer attachment
10	Strainer housing
11	Juicer housing
12	Perforated disc, fine
13	Perforated disc, coarse
14	Worm gear for grater attachment
15	Grating barrel
16	Cover
17	Holder for shape plate
18	Shape plate

Special accessory

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

Perforated discs

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

Juicer attachment

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

¹ Special accessory

Notes

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

Cookie maker attachment

The cookie maker attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

Grater attachment

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

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

Overload protection

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

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

Replacing the agitator paddle

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

Operation

Preparing main unit

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

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

3. Rotate the main unit to the operating position.

→ Fig. 3

Inserting the seal

- Insert the seal into the housing and press in firmly.

→ Fig. 4

The recesses must match up exactly.

Assembling the attachments

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

Assembling the meat mincer

→ Fig. 5 - 8

Assembling the juicer attachment¹

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 9 - 13

Assembling the Viennese whirl attachment¹

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 14 - 17

Assembling the grater attachment¹

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 18 - 21

Fitting the attachment

→ Fig. 22 - 27

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

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

Setting	Use
7 (4)	Meat mincer
7 (4)	Juicer attachment
4-5 (2-3)	Cookie maker attachment
3-4 (2-3)	Shredding attachment

Processing food

→ Fig. 28 - 30

¹ Special accessory

Processing food with the juicer attachment¹

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

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

Removing the attachment

→ Fig. **32** - **33**

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

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **34**

¹ Special accessory

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

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

Prévenir les dégâts matériels

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

Composants

→ Fig. 1

A	Hachoir à viande
B	Embout pour coulis de fruits et légumes ¹
C	Disques ajourés ¹
D	Embout à râper ¹
E	Kit pour gâteaux secs ¹
1	Boîtier
2	Vis sans fin avec pale d'entraînement
3	Lame

4	Disque ajouré, moyen
5	Anneau vissable
6	Joint
7	Entonnoir
8	Pilon poussoir
9	Vis sans fin pour embout pour coulis de fruits et légumes
10	Boîtier pour tamis
11	Boîtier pour embout pour coulis de fruits et légumes
12	Disque ajouré, fin
13	Disque ajouré, grossier
14	Vis sans fin pour embout à râper
15	Tambour à râper
16	Cache
17	Support pour filière
18	Filière

Accessoires en option

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

¹ Accessoires en option

Disques ajourés

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

Embout pour coulis de fruits et légumes

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

Remarques

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

Spritzgebäckvorsatz

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

Embout à râper

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

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

Sécurité anti-surcharge

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

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

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

Remplacer la pale d'entraînement

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

Utilisation

Préparer l'appareil de base

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

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

Insérer le joint

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

Assembler les accessoires

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

Assembler le hachoir à viande

→ Fig. 5 - 8

Assembler l'embout pour coulis de fruits et légumes¹

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. 9 - 13

Assembler le kit pour gâteaux secs¹

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. 14 - 17

Assembler l'embout à râper¹

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. 18 - 21

¹ Accessoires en option

Poser l'embout

→ Fig. **22** - **27**

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

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

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

Traiter les aliments

→ Fig. **28** - **30**

Traiter les aliments avec l'embout pour coulis de fruits et légumes¹

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

1. Placer deux récipients sous les orifices respectifs.
2. Avant de démarrer le traitement, tourner la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ouvrir.

→ Fig. **31**

3. Pendant le traitement, régler la consistance souhaitée de la compote et de la pulpe avec la vis de réglage.

Retirer l'embout

→ Fig. **32** - **33**

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

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **34**

¹ Accessoires en option

Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

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

Prevenzione di danni materiali

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

Componenti

→ Fig. **1**

A	Kit tritacarne
B	Adattatore pressafrutta ¹
C	Dischi forati ¹
D	Adattatore grattugia ¹
E	Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata ¹
1	Corpo dell'apparecchio
2	Coclea con trascinatore
3	Lama
4	Disco forato, medio
5	Ghiera
6	Guarnizione
7	Piatto di carico

8	Pestello
9	Coclea per adattatore pressafrutta
10	Corpo filtro
11	Corpo pressafrutta
12	Disco forato, fine
13	Disco forato, grosso
14	Coclea per adattatore grattugia
15	Cilindro grattugia
16	Coperchio
17	Supporto per lamiera traforata
18	Lamiera traforata

Accessori speciali

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

Dischi forati

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

Adattatore pressafrutta

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

¹ Accessori speciali

Note

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

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

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

Adattatore grattugia

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

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

Sicurezza di sovraccarico

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

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

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

Sostituzione del trascinatore

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

Funzionamento**Preparazione dell'apparecchio base**

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

1. Installare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.

2. Premere il pulsante di sblocco e spostare il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto in posizione verticale.

→ Fig. **2**

- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 3.

3. Ruotare l'apparecchio base in posizione di lavoro.

→ Fig. **3**

inserimento della guarnizione

- ▶ Montare la guarnizione nel corpo e fissarla.

→ Fig. **4**

Le scanalature devono essere esattamente allineate.

Montaggio dei kit

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

Assemblaggio del tritacarne

→ Fig. **5** - **8**

Assemblaggio dell'adattatore pressafrutta¹

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

→ Fig. **9** - **13**

Assemblaggio dell'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata¹

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

→ Fig. **14** - **17**

Assemblaggio dell'adattatore grattugia¹

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

→ Fig. **18** - **21**

Montaggio dell'adattatore

→ Fig. **22** - **27**

Consigli relativi alla velocità

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

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

¹ Accessori speciali

Imposta- Utilizzo zione

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

Lavorazione degli alimenti

→ Fig. **28** - **30**

Lavorazione degli alimenti con l'adattatore pressafrutta¹

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

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

Rimozione dell'accessorio

→ Fig. **32** - **33**

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

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **34**

¹ Accessori speciali

Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

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

Materiële schade voorkomen

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

Onderdelen

→ Fig. 1

A	Vleesmolenopzetstuk
B	Fruitpershulpstuk ¹
C	Gatenschijven ¹
D	Maalvoorzetstuk ¹
E	Spritsgebak-hulpstuk ¹
1	Behuizing
2	Wormaandrijving met meenemer
3	Mes
4	Gatenschijf middelfijn

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

Speciale accessoires

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

¹ Speciale accessoires

Gatenschijven

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

Fruitpershulpstuk

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

Opmerkingen

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

Spritsgebak-hulpstuk

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

Maalvoorzetstuk

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

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

Overbelastingsbeveiliging

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

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

Meenemer vervangen

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

Bediening

Basisapparaat voorbereiden

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

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

Afdichting plaatsen

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

Opzetstukken monteren

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

Vleesmolen monteren

→ Fig. 5 - 8

Fruitpershulpstuk monteren¹

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 9 - 13

Spritsgebak-hulpstuk monteren¹

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 14 - 17

Maalvoorzetstuk monteren¹

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 18 - 21

Opzetstuk aanbrengen

→ Fig. 22 - 27

Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Opmerking: Afhankelijk van de uitrusting van het apparaat is uw model voorzien van

¹ Speciale accessoires

een draaischakelaar met 4 of 7 niveaus. In deze gebruiksaanwijzing worden de snelheidsadviezen voor de draaischakelaar met 4 niveaus telkens tussen haakjes aangegeven.

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

Levensmiddelen verwerken

→ Fig. **28** - **30**

Levensmiddelen verwerken met het fruitpershulpstuk¹

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

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

Opzetstuk eraf halen

→ Fig. **32** - **33**

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

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **34**

¹ Speciale accessoires

Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

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

Forhindring af materielle skader

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

Bestanddele

→ Fig. 1

A	Kødhakkerpåsats
B	Frugtpresseforsats ¹
C	Hulskiver ¹
D	Rivecylinder ¹
E	Småkageformsæt ¹
1	Hus
2	Snekke med medbringer
3	Kniv
4	Hulskive, middel
5	Skruering
6	Tætning

7	Påfyldningsskål
8	Stopper
9	Snekke til frugtpresseforsats
10	Sihus
11	Frugtpressehus
12	Hulskive, fin
13	Hulskive, grov
14	Snekke til rivecylinder
15	Rivetromle
16	Afdækning
17	Holder til formplade
18	Formplade

Ekstra tilbehør

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

Hulskiver

Den fine og grove hulskive er beregnet til ekstra forarbejdningsmuligheder.

Frugtpresseforsats

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

¹ Ekstra tilbehør

Bemærkninger

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

Småkageformsæt

Småkageformsættet er beregnet til at forme småkagedej eller mørdej.

Rivecylinder

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

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

Overbelastningssikring

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

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

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

Udskiftning af medbringeren

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

Betjening

Forberedelse af motorenhed

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

1. Opstil motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.
2. Tryk på oplåsningsknappen, og bevæg svingarmen nedad, indtil den falder i hak i den lodrette position.

→ Fig. 2

- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 3.

3. Drej motorenheden i arbejdsposition.

→ Fig. 3

Isætning af tætning

- Sæt tætningen i huset, og tryk den fast.

→ Fig. 4

Udsparingerne skal være indjusteret nøjagtigt.

Samling af påsatser

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

Samling af kødhakkeren

→ Fig. 5 - 8

Samling af frugtpresseforsats¹

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 9 - 13

Samling af småkageformsæt¹

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 14 - 17

Samling af rivecylinder¹

Følg billedvejledningen.

→ Fig. 18 - 21

Anbringelse af påsats

→ Fig. 22 - 27

Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

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

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

Forarbejdning af fødevarer

→ Fig. 28 - 30

¹ Ekstra tilbehør

Forarbejdning af fødevarer med frugtpresseforsatsen¹

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

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

Aftagning af påsats

→ Fig. 32 - 33

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

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 34

¹ Ekstra tilbehør

Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

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

Unngå materielle skader

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

Komponenter

→ Fig. 1

A	Kjøttkvernpåsats
B	Fruktpresseforsats ¹
C	Hullskiver ¹
D	Riveforsats ¹
E	Forsats for sprøytebakst ¹
1	Hus
2	Snekke med medbringer
3	Kniv
4	Hullskive, middels
5	Skruring
6	Pakning
7	Matebrett

8	Støter
9	Snekke for forsats for fruktpresse
10	Silhus
11	Fruktpressehus
12	Hullskive, fin
13	Hullskive, grov
14	Snekke for riveforsats
15	Rivetrommel
16	Deksel
17	Holder for formplate
18	Formplate

Spesialtilbehør

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

Hullskiver

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

Forsats for fruktpresse

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

¹ Spesialtilbehør

Merknader

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

Forsats for sprøytebakst

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

Riveforsats

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

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

Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning. Når kjøttkvernen overlastes eller blokkeres, brekker medbringeren av snekken i hertil tiltenkte bruddsted.

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

Skitte ut medbringer

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

Betjening

Forberedelse av basisapparatet

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

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

Innsetting av pakning

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

Sette sammen påsatsene

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

Sette sammen kjøttkvernen

→ Fig. 5 - 8

Sette sammen forsatsen for fruktpresse¹

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 9 - 13

Sette sammen forsatsen for sprøytebakst¹

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 14 - 17

Sette sammen riveforsatsen¹

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. 18 - 21

Montere påsatsen

→ Fig. 22 - 27

Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

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

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

Bearbeide matvarer

→ Fig. 28 - 30

¹ Spezialtilbehør

Bearbeide matvarer med forsatsen for fruktpresse¹

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

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

Ta av påsatsen

→ Fig. **32** - **33**

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

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **34**

¹ Spesialtilbehør

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

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

Undvika sakskador

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

Beståndsdelar

→ Fig. **1**

A Köttkvarntillsats

B Fruktpresstillsats¹

C Hålskivor¹

D Rivtillsats¹

E Kakspritsmunstycke¹

1 Hölje

2 Vals med medbringare

3 Kniv

4 Hålskiva medel

5 Låsring

6 Tätning

7 Matarbord

8 Påmatare

9 Skruv för fruktpresstillsats

10 Silhölje

11 Fruktpresshölje

12 Hålskiva fin

13 Hålskiva grov

14 Skruv till rivtillsats

15 Rivtrumma

16 Kåpa

17 Hållare för formplåt

18 Formplåt

Extratillbehör

Här följer en översikt över specialtillbehören och deras användningsområden.

Hålskivor

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

Fruktpresstillsats

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

¹ Extratillbehör

Noteringar

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

Kakspritsillsats

Kakspritsillsatsen lämpar sig för formning av småkaksdeg eller mördeg.

Rivtillsats

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

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

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning. Om köttkvarnen blir överbelastad eller igen-satt bryts skruvens medbringare av vid den för ändamålet avsedda brottanvisningen.

Notering: Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny medbringare kan beställas från kundtjänsten, beställningsnummer 00418076.

Byte av medbringaren

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

Användning

Förberedelse av motordelen

Notering: Den avbildade köksapparatsens form och utrustning kan avvika från din modell.

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

Montering av packningen

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

Hopsättning av tillsatser

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

Hopsättning av köttkvarnen

→ Fig. 5 - 8

Hopsättning av fruktpresstillsatsen¹

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 9 - 13

Hopsättning av kakspritsillsatsen¹

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 14 - 17

Hopsättning av rivtillsatsen¹

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 18 - 21

Montering av tillsatsen

→ Fig. 22 - 27

Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

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

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

Bearbetning av matvaror

→ Fig. 28 - 30

¹ Extratillbehör

Bearbetning av matvaror med fruktpresstillsatsen¹

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

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

Borttagning av tillsatsen

→ Fig. **32** - **33**

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

Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **34**

¹ Extratillbehör

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

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

Esinevahinkojen välttäminen

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

Osat

→ Kuva **1**

A	Lihamyly
B	Sosepuserrin ¹
C	Reikälevyt ¹
D	Raastinlaite ¹
E	Kakkupursotin ¹
1	Runko
2	Syöttöruuvi ja vääntiö
3	Terä
4	Reikälevy, keskikarkea
5	Kiinnitysrengas
6	Tiiviste
7	Täyttöastia

8	Syöttöpainin
9	Sosepusertimen syöttöruuvi
10	Siiviläkotelo
11	Sosepusertimen kotelo
12	Reikälevy, hieno
13	Reikälevy, karkea
14	Raastinlaitteen syöttöruuvi
15	Raastinrumpu
16	Suojus
17	Pursotinlevyn pidike
18	Pursotinlevy

Lisävarusteet

Tästä näet yhteenvedon laitteesi lisävarusteista ja niiden käytöstä.

Reikälevyt

Hieno ja karkea reikälevy laajentavat käyttömahdollisuuksia.

Sosepuserrin

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

¹ Lisävarusteet

Huomautukset

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

Spritzgebäckvorsatz

Kakkupursotin soveltuu pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

Raastinlaite

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

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

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena. Jos lihamyly ylikuormittuu tai jumiuuu, syöttöruuvin vääntö murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

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

Vääntiön vaihtaminen

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

Käyttö

Peruslaitteen esivalmistelut

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

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

3. Käännä peruslaite käyttöasentoon.
→ Kuva 3

Tiivisteiden asettaminen paikalleen

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

Varusteiden kokoaminen

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

Lihamylyn kokoaminen

→ Kuva 5 - 8

Sosepusertimen kokoaminen¹

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 9 - 13

Kakkupursottimen kokoaminen¹

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 14 - 17

Raastinlaitteen kokoaminen¹

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva 18 - 21

Lisäosan kiinnittäminen

→ Kuva 22 - 27

Nopeussuosituks

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

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

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

Elintarvikkeiden käsittely

→ Kuva 28 - 30

Elintarvikkeiden käsittely sosepusertimella¹

Huomautus: Sosepuserrinta käytettäessä on huomioitava seuraavat erityiselliset.

¹ Lisävarusteet

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

Lisäosan irrottaminen

→ *Kuva* **32** - **33**

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

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ *Kuva* **34**

 Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

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

Evitar daños materiales

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

Componentes

→ Fig. 1

A	Picadora de carne
B	Accesorio tamizador de frutas ¹
C	Discos perforados ¹
D	Accesorio para rallar ¹
E	Accesorio para repostería ¹
1	Carcasa
2	Rosca transportadora con elemento de arrastre

3	Cuchilla
4	Disco perforado, mediano
5	Anillo roscado
6	Junta
7	Bandeja de carga
8	Empujador
9	Tornillo sin fin para el accesorio tamizador de frutas
10	Colador de la carcasa
11	Carcasa del tamizador de frutas
12	Disco perforado, fino
13	Disco perforado, grueso
14	Rosca para el accesorio para rallar
15	Tambor para rallar
16	Cubierta
17	Soporte para la placa de moldeado
18	Placa de moldeado

¹ Accesorios opcionales

Accesorios opcionales

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

Discos perforados

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

Accesorio tamizador de frutas

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

Notas

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

Spritzgebäckvorsatz

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

Accesorio para rallar

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

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

Seguro contra sobrecarga

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

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

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

Sustituir el elemento de arrastre

1. Retirar el elemento de arrastre defectuoso.
2. Introducir el nuevo elemento de arrastre.

Manejo

Preparativos de la base motriz

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

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

Montar la junta

- Montar la junta en la carcasa y presionar.
→ Fig. 4
- Las entalladuras deben estar exactamente niveladas.

Armar el accesorio

Nota: Para poder utilizar el accesorio opcional, se necesitan las piezas de la picadora de carne, excepto la cuchilla y el disco perforado.

Armar la picadora de carne

→ Fig. 5 - 8

Armar el accesorio tamizador de frutas¹

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 9 - 13

Armar el accesorio para repostería¹

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 14 - 17

Armar el accesorio para rallar¹

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. 18 - 21

¹ Accesorios opcionales

Colocar el adaptador

→ Fig. 22 - 27

Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

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

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

Procesar los alimentos

→ Fig. 28 - 30

Procesar los alimentos con el accesorio tamizador de frutas ¹

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

- 1. Colocar dos recipientes bajo los orificios correspondientes.
- 2. Antes de empezar a procesar, girar el tornillo de ajuste en sentido antihorario y abrir.
→ Fig. 31
- 3. Durante el procesamiento de los alimentos ajustar con el tornillo de ajuste la consistencia deseada de la pulpa u ho- llejo.

Retirar el adaptador

→ Fig. 32 - 33

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

Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 34

¹ Accesorios opcionales



Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

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

Evitar danos materiais

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

Componentes

→ Fig. 1

A	Acessório para picador de carne
B	Adaptador para espremedor de fruta ¹
C	Discos com furos ¹
D	Ralador ¹
E	Adaptador para biscoitos ¹
1	Caixa
2	Sem-fim com arrastador
3	Lâmina
4	Disco com furos, médio
5	Anel roscado

6	Vedante
7	Recipiente de enchimento
8	Calcador
9	Sem-fim para espremedor de fruta
10	Caixa do passador
11	Caixa do espremedor de frutos
12	Disco com furos, fino
13	Disco com furos, grosso
14	Sem-fim para ralador
15	Tambor para ralar
16	Cobertura
17	Suporte para forma
18	Forma

Acessórios especiais

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

Discos com furos

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

¹ Acessórios especiais

Adaptador para espremedor de fruta

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

Notas

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

Adaptador para biscoitos

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

Ralador

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

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

Proteção contra sobrecarga

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

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

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

Substituir o arrastador

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

Operação

Preparar o aparelho base

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

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

Colocar o vedante

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

Montar os acessórios

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

Montar o picador de carne

→ Fig. 5 - 8

Monte o adaptador para espremedor de fruta¹

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 9 - 13

Monte o adaptador para biscoitos¹

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 14 - 17

Monte o ralador¹

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 18 - 21

Colocar o acessório

→ Fig. 22 - 27

Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

Nota: Dependendo do equipamento do aparelho, o seu modelo estará equipado

¹ Acessórios especiais

com um seletor rotativo de 4 ou 7 níveis. Neste manual de instruções, as velocidades recomendadas para o seletor rotativo de 4 níveis são indicadas entre parênteses.

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

Processar os alimentos

→ Fig. **28** - **30**

Processe os alimentos com o adaptador para espremedor de fruta¹

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

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

→ Fig. **31**

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

Retirar o acessório

→ Fig. **32** - **33**

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

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **34**

¹ Acessórios especiais

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

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

Αποφυγή των υλικών ζημιών

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

Συστατικά μέρη

→ Εικ. 1

A	Επίθεμα κρεατομηχανής
B	Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων ¹
C	Διάτρητοι δίσκοι ¹
D	Προσάρτημα τριψίματος ¹
E	Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ ¹
1	Περίβλημα
2	Κοχλίας με σύνδεσμο

3	Μαχαίρι
4	Διάτρητος δίσκος, μεσαίος
5	Βιδωτός δακτύλιος
6	Στεγανοποίηση
7	Δοχείο πλήρωσης
8	Εξάρτημα ώθησης
9	Κοχλίας για προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων
10	Περίβλημα σουρωτηριού
11	Περίβλημα αποχυμωτή φρούτων
12	Διάτρητος δίσκος, λεπτός
13	Διάτρητος δίσκος, χοντρός
14	Κοχλίας για προσάρτημα τριψίματος
15	Τύμπανο τριψίματος
16	Κάλυμμα
17	Στήριγμα του ελάσματος διαμόρφωσης
18	Έλασμα διαμόρφωσης

¹ Ειδικά εξαρτήματα

Ειδικά εξαρτήματα

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

Διάρητοι δίσκοι

Ο λεπτός και ο χοντρός διάρητος δίσκος είναι κατάλληλοι για πρόσθετες δυνατότητες επεξεργασίες.

Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων

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

Σημειώσεις

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

Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

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

Προσάρτημα τριψίματος

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

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

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

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

Σημείωση: Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεων μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Ένα νέος σύνδε-

σμος είναι διαθέσιμος κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00418076 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Αντικατάσταση συνδέσμου

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

Χειρισμός

Προετοιμασία της βασικής συσκευής

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

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

Τοποθέτηση στεγανοποίησης

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

Συναρμολόγηση των προσαρτημάτων

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

Συναρμολόγηση της κρεατομηχανής

→ **Εικ. 5 - 8**

Συναρμολόγηση προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων¹

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ **Εικ. 9 - 13**

¹ Ειδικά εξαρτήματα

Συναρμολόγηση προσάρτηματος για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ¹

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ.* **14** - **17**

Συναρμολόγηση προσάρτηματος τριψίματος¹

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ.* **18** - **21**

Τοποθέτηση επιθέματος

→ *Εικ.* **22** - **27**

Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

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

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

Επεξεργασία τροφίμων

→ *Εικ.* **28** - **30**

Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων¹

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

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

συνοχή του πολτού φρούτων και των στέμφυλων.

Αφαίρεση επιθέματος

→ *Εικ.* **32** - **33**

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

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **34**

¹ Ειδικά εξαρτήματα



⚠ Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUM5 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Çiğ veya pişmiş besinleri doğramak için, örneğin et, balık ve sebze.
- Bu kılavuzda belirtilen ek uygulamalar için.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

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

Yapı parçaları

→ Şek. 1

A	Et kıyma makinesi parçası
B	Meyve sıkıcı ön takımı ¹
C	Delikli diskler ¹
D	Rendeleme takımı ¹
E	Sıkma hamur ön takımı ¹
1	Gövde
2	Kavrama üniteli helezon
3	Bıçak
4	Orta delikli disk
5	Montaj bileziği
6	Conta
7	Malzeme doldurma kabı

8	Tıkaç
9	Meyve sıkıcı ön takımı için helezon
10	Elek gövdesi
11	Meyve sıkıcı gövdesi
12	İnce delikli disk
13	Kaba delikli disk
14	Rendeleme takımı için helezon
15	Rendeleme tamburu
16	Kapak
17	Profil levhalı tutucu
18	Profil levha

Özel aksesuar

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

Delikli diskler

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

Meyve sıkıcı ön takımı

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

¹ Özel aksesuar

Notlar

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

Sıkma hamur ön takımı

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

Rendeleme takımı

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

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

Aşırı yüklenme emniyeti

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

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

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

Kavrama ünitesini değiştirme

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

Kullanım

Ana cihazın hazırlanması

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

1. Ana cihazı, ana kılavuzda belirtildiği gibi kurun.

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

Contayı takma

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

Parçaları birleştirme

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

Et kıyma makinesini birleştirme

→ **Şek. 5 - 8**

Meyve sıkıcı ön takımını birleştirme¹

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ **Şek. 9 - 13**

Sıkma hamur ön takımını birleştirme¹

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ **Şek. 14 - 17**

Rendeleme takımını birleştirme¹

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ **Şek. 18 - 21**

Üst parçayı takma

→ **Şek. 22 - 27**

Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

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

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

¹ Özel aksesuar

Besinleri işleme

→ Şek. 28 - 30

Besinleri meyve sıkıcı ön takımı¹ ile işleme

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

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

Üst parçayı çıkartma

→ Şek. 32 - 33

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

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 34

¹ Özel aksesuar

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

Przystawek wolno używać tylko:

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

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Części składowe

→ Rys. **1**

A	Maszyna do mielenia mięsa
B	Przystawka do wyciskania soku z owoców ¹
C	Tarcze perforowane ¹
D	Przystawka do tarcia ¹
E	Przystawka do wyciskania ciastek ¹
1	Obudowa
2	Ślimak z zabierakiem
3	Nóż

4	Tarcza perforowana do średnio grubego tarcia
5	Nakrętka
6	Uszczelka
7	Taca wysypowa
8	Popychacz
9	Ślimak przystawki do wyciskania soku z owoców
10	Obudowa sita
11	Obudowa przystawki do wyciskania soku z owoców
12	Tarcza perforowana do drobnego tarcia
13	Tarcza perforowana do grubego tarcia
14	Ślimak przystawki do tarcia
15	Bęben trący
16	Ośłona
17	Uchwyt wzornika
18	Wzornik

¹ Akcesoria specjalne

Akcesoria specjalne

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

Tarcze perforowane

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

Przystawka do wyciskania soku z owoców

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

Uwagi

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

Przystawka do wyciskania ciastek

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

Przystawka do tarcia

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

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

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

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

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

Wymiana zabieraka

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

Obsługa

Przygotowywanie korpusu urządzenia

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

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

Zakładanie uszczelki

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

Składanie przystawek

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

Składanie maszyny do mielenia mięsa

→ Rys. **5 - 8**

Składanie przystawki do wyciskania soku z owoców¹

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **9 - 13**

Składanie przystawki do wyciskania ciastek¹

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **14 - 17**

Składanie przystawki do tarcia¹

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **18 - 21**

¹ Akcesoria specjalne

Zakładanie przystawki

→ Rys. 22 - 27

Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

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

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

Przetwarzanie artykułów spożywczych

→ Rys. 28 - 30

Przetwarzanie artykułów przy użyciu przystawki do wyciskania soków z owoców¹

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

1. Umieścić po jednym pojemniku pod każdym otworem.
2. Przed rozpoczęciem przetwarzania obrócić śrubę regulacyjną w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i otworzyć.

→ Rys. 31

3. W czasie przetwarzania ustawiać śrubą regulacyjną żądaną konsystencję musi owocowego i wyłoków.

Zdejmowanie przystawki

→ Rys. 32 - 33

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

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 34

¹ Akcesoria specjalne

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUM5.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для подрібнювання сирих або варених продуктів, наприклад м'яса, риби й овочів.
- для додаткових завдань, описаних у цій інструкції.
- Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Складники

→ Мал. **1**

A	Насадка-м'ясорубка
B	Насадка-прес для фруктів ¹
C	Перфоровані диски ¹
D	Насадка-тертка ¹
E	Насадка для печива ¹
1	Корпус
2	Шнек із захоплювачем
3	Ніж
4	Перфорований диск із середніми отворами

5	Гвинтове кільце
6	Ущільнювач
7	Завантажувальна чаша
8	Штовхач
9	Шнек насадки-преса для фруктів
10	Корпус сита
11	Корпус насадки-преса для фруктів
12	Перфорований диск із дрібними отворами
13	Перфорований диск із великими отворами
14	Шнек насадки-тертки
15	Натиральний барабан
16	Кришка
17	Тримач для формувальної пластини
18	Формувальна пластина

Спеціальне приладдя

Тут наведено огляд спеціального приладдя і його застосування.

¹ Спеціальне приладдя

Перфоровані диски

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

Насадка-прес для фруктів

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

Нотатки

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

Насадка для печива

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

Насадка-тертка

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

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

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження. У разі перевантаження або блокування м'ясорубки захоплювач шнека ламається в спеціально передбаченому місці.

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

Заміна захоплювача

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

Експлуатація

Підготовка основного блока

Нотатка: Показаний на ілюстрації кухонний комбайн може відрізнятися від вашої моделі за формою і комплектацією.

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

Вставлення ущільнювача

- Вставте ущільнювач у корпус і притисніть його.
→ Мал. 4

Віймки мають бути точно вирівняні.

Збирання насадок

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

Збирання м'ясорубки

→ Мал. 5 - 8

Збирання насадки-преса для фруктів¹

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 9 - 13

Збирання насадки для печива¹

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 14 - 17

Збирання насадки-тертки¹

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 18 - 21

Розміщення насадки

→ Мал. 22 - 27

¹ Спеціальне приладдя

Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

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

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

Обробка продуктів

→ Мал. **28** - **30**

Обробка продуктів насадкою-пресом для фруктів¹

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

1. Поставте під відповідні отвори дві посудини.
2. Перш ніж починати обробку, відчиніть отвір, відпустивши регулювальний гвинт проти годинникової стрілки.
→ Мал. **31**
3. Під час обробки регулюйте гвинтом бажану консистенцію фруктового мусу й вичавків.

Зняття насадки

→ Мал. **32** - **33**

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

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **34**

¹ Спеціальне приладдя

Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

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

Предотвращение материального ущерба

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

Составные части

→ Рис. 1

A	Насадка-мясорубка
B	Насадка-пресс для отжима сока ¹
C	Формовочные диски ¹
D	Насадка-терка ¹
E	Насадка-шаблон для выпечки ¹
1	Корпус
2	Шнек с поводковой втулкой

3	Нож
4	Формовочный диск для средней рубки
5	Кольцо с резьбой
6	Прокладка
7	Загрузочный лоток
8	Толкатель
9	Шнек насадки-пресса для отжима сока
10	Ситовый корпус
11	Корпус насадки-пресса для отжима сока
12	Формовочный диск для мелкой рубки
13	Формовочный диск для крупной рубки
14	Шнек насадки-терки
15	Терочный барабан
16	Крышка
17	Держатель формовочной планки
18	Формовочная планка

¹ Специальные принадлежности

Специальные принадлежности

Ниже представлен обзор специальных принадлежностей и их назначения.

Формовочные диски

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

Насадка-пресс для отжима сока

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

Указания

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

Насадка-шаблон для выпечки

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

Насадка-терка

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

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

Защита от перегрузки

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

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

Примечание: На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

Новую поводковую втулку можно приобрести в сервисной службе по номеру 00418076.

Замена поводковой втулки

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

Эксплуатация

Подготовка основного блока

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

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

Установка прокладки

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

Сборка насадок

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

Сборка мясорубки

→ Рис. 5 - 8

Сборка насадки-пресса для отжима сока¹

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. **9** - **13**

Сборка насадки-шаблона для выпечки¹

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. **14** - **17**

Сборка насадки-терки¹

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. **18** - **21**

Установка насадки

→ Рис. **22** - **27**

Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

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

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

Переработка продуктов

→ Рис. **28** - **30**

Переработка продуктов насадкой-прессом для отжима сока¹

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

1. Поставьте две емкости под соответствующие отверстия.

2. Прежде чем начинать переработку, поверните установочный винт против часовой стрелки, чтобы открыть его.

→ Рис. **31**

3. Во время переработки регулируйте желаемую консистенцию фруктового мусса и жмыха с помощью установочного винта.

Снятие насадки

→ Рис. **32** - **33**

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

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **34**

¹ Специальные принадлежности

⚠️ الأمان

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

تجنب الأضرار المادية

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

الأجزاء

← الشكل 1

A	ملحق مفرمة اللحم
B	عصارة الفواكه ¹
C	الأقراص المثقبة ¹
D	المبشرة ¹
E	قمع تشكيل عجينة الحلويات ¹
1	جسم الماكينة
2	القطعة الملزونية مع لاقط
3	السكين
4	قرص مثقب متوسط
5	حلقة الثبيت
6	حلقة الإحكام
7	وعاء التعبئة

8 الكباس

9 القطعة الملزونية لعصارة الفواكه

10 مبيت المصفاة

11 مبيت عصارة الفواكه

12 قرص مثقب ناعم

13 قرص مثقب خشن

14 القطعة الملزونية للمبشرة

15 أسطوانة التقشير

16 الغطاء

17 حامل لوح الأشكال

18 لوح الأشكال

الملحقات الخاصة

تتلقى هنا نظرة عامة على الملحقات الخاصة واستخدامها.

الأقراص المثقبة

يناسب القرص المثقوب الناعم والخشن لإمكانيات معالجة إضافية.

عصارة الفواكه

تناسب عصارة الفواكه عصر الفواكه والخضروات المرنة، من قبيل التوت والطماطم والتفاح والكمثرى والكردي.

¹ ملحقات خاص

ملاحظات

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

قمع تشكيل عجين الحلويات

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

المبشرة

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

ملاحظة: جفّف الجوز واللوز فقط وعالجها في كمياتٍ ضئيلة.

التأمين ضد التحميل الزائد

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

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

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

استبدال اللاقط

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

الاستعمال

تحضير الجهاز الأساسي

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

1. انصب الجهاز الأساسي، كما هو موضّع في الدليل الأساسي.
2. اضغط على زر تحرير القفل وحرك الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق في الوضع العمودي.

← الشكل 2

- ✓ الذراع المتراوح مثبت في الموضع 3.
- 3. أدر الجهاز الأساسي في وضع العمل.

← الشكل 3

تركيب حلقة الإحكام

- ◀ ضع حلقة الإحكام في جسم الماكينة وثبتها في موضعها.
- ← الشكل 4
- يجب أن تتواجه الفجوات معًا بدقة.

تجميع التجهيزات

ملاحظة: لاستخدام الملحق الفاص، تمتأج إلى أجزاء مفرمة اللحم، باستثناء السكين والقرص المثقب.

تجميع مفرمة اللحم

← الشكل 5 - 8

تجميع عصارة الفواكه¹

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 9 - 13

تجميع قمع تشكيل عجين الحلويات¹

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 14 - 17

تجميع المبشرة¹

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 18 - 21

تركيب التجهيزة العلوية

← الشكل 22 - 27

توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

ملاحظة: حسب تجهيز الجهاز يكون جهازك

مزوّدًا حسب طرازه بمفتاح دوار ذي 4 أو 7 مستويات. تبين في دليل الاستعمال هذا توصيات السرعات للمفتاح الدوار ذي الـ 4 مستويات كل بين قوسين.

وضع الاستخدام	الضغط
7 (4) مفرمة اللحم	
7 (4) عصارة الفواكه	
4-5 (2-3) قمع تشكيل عجين الحلويات	
4-3 (2-3) أداة التقطيع الملحقة	

معالجة المواد الغذائية

← الشكل 28 - 30

معالجة المواد الغذائية باستخدام

عصارة الفواكه¹

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

1. ضع حاويتين تحت الفتحات المعنية.
2. قبل بدء عملية المعالجة، أدر مسمار الضبط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة واقفحه.
- ← الشكل 31
3. اضبط القوام المرغوب لطحين الفواكه و ثفل العنب أثناء المعالجة بواسطة مسمار الضبط.

فك الأداة

- ← الشكل 32 - 33
- نصيحة:** نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

نظرة عامة على التنظيف

- نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.
- ← الشكل 34



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

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



8001348028 (050220)

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